

**ŪKYJE KEPAMŲ KEPINIŲ  
GEROS GAMYBOS PRAKTIKOS VADOVAS**

**VILNIUS 2009**

## TURINYS

Įvadas	3
.....	
I. Bendrosios nuostatos	3
.....	
II. Gamybos atitikimas geros gamybos praktikos principams	6
.....	
III. Reikalavimai patalpoms ir įrangai	6
.....	
IV. Reikalavimai kepinių gamybai	7
.....	
V. Reikalavimai kepinių pardavimui	9
.....	
VI. Reikalavimai darbuotojams	10
.....	
VII. Reikalavimai valymui, plovimui, dezinfekavimui	11
.....	
VIII. Reikalavimai graužikų ir vabzdžių naikinimui	11
.....	
IX. Baigiamosios nuostatos	12
.....	
A. Ūkyje pildomi savikontrolės dokumentai	13
.....	
B. Informaciniai priedai	18
.....	

## ĮVADAS

Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2002, Nr. 64-2574, 2003, Nr. 92-4139, 2004, Nr. 93-3397) įpareigoja maisto verslo operatorius užtikrinti gaminamo maisto saugą. Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“ (Žin., 2005, Nr. 110-4023) nustato esminius maisto saugos užtikrinimo reikalavimus. Europos Sąjungos mastu bendrosios maisto produktų higienos taisyklės išdėstytos Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002 (OL 2002 L 31, p. 1). Naujausiame Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) akcentuojamas integruotas požiūris į maisto saugą nuo pirminės jo paruošimo vietos iki pateikimo į rinką ir apibrėžta maisto tvarkymo subjektų atsakomybė.

Šis Geros gamybos praktikos vadovas (toliau – vadovas) skirtas padėti praktiškai įgyvendinti paminėtų Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktų reikalavimus fiziniams ir juridiniams asmenims, užsiimantiems žemės ūkio veikla ir įregistravusiems savo ūkius Ūkininkų ūkių registre, kurie gamina kepinius iš savo ūkyje užaugintos grūdinės žaliavos ir tiekia juos rinkai.

Vadovo rengimą inicijavo ir skatino Lietuvos respublikos žemės ūkio ministerija. Atsižvelgiant į Rekomenduojamą tarptautinį praktikos kodeksą, bendruosius Maisto kodekso (Codex Alimentarius) maisto higienos principus, taisykles parengė Kauno technologijos universiteto Maisto produktų technologijos katedra kartu su kitomis kompetentingomis ir suinteresuotomis institucijomis.

Rengiant šį vadovą siekta nekartoti to, kas pakankamai aiškiai išdėstyta teisės aktuose, o tik pateikti papildomą informaciją, būtiną konkrečiam teisės aktuose išdėstytų nuostatų taikymui. Šis vadovas nepakeičia teisės aktų, todėl kiekvienas maisto tvarkymo subjektas privalo gerai išmanyti maisto tvarkymą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus ir jų laikytis (Lietuvoje priimtus teisės aktus galima rasti leidinyje „Valstybės žinios“ ir internete <http://www3.lrs.lt/DPaieska.html>).

Vadovą numatoma periodiškai atnaujinti ir tobulinti, todėl pastabas ir pasiūlymus prašome teikti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijai (Gedimino pr. 19, Vilnius; tel. (5) 239 10 01, faks. (5) 239 12 12, el. p. [ZUM@ZUM.LT](mailto:ZUM@ZUM.LT)), Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (Siesikų g. 19, Vilnius, tel. (5) 240 43 61, faks. (5) 240 43 62, el. p. [vvt@vet.lt](mailto:vvt@vet.lt)).

Vadovą platina Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija.

## I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šis vadovas taikomas duonos, pyrago kepiinių ir miltinės konditerijos kepiinių (toliau – kepiinių) gamybai ūkyje iš jame užaugintos grūdinės žaliavos ir su ja susijusioms operacijoms: žaliavų laikymui ir paruošimui, pusgaminių paruošimui, kepiinių kepimui ir apdailai, pakavimui, laikymui, gabenimui ir pardavimui galutiniam vartotojui. Jame išdėstyti reikalavimai nustato gamybos ir higienos taisykles, kurių būtina laikytis užtikrinant gaminamų ūkyje ir tiesiogiai vartotojams parduodamų kepiinių saugą ir kokybę.

2. Pagrindinės vadove vartojamos sąvokos:

2.1. **maisto tvarkymas** – bet koks poveikis maistui arba veiksmas su juo ar atskiromis jo sudėtinėmis dalimis (įskaitant maisto gaminimą, ruošimą, perdirbimą, pakavimą, laikymą, saugojimą, vežimą, paskirstymą, tiekimą, pateikimą parduoti, pardavimą), galintys turėti įtakos maisto saugai, kokybei ir mitybos vertei.

2.2. **maisto tvarkymo subjektas** – fizinis arba juridinis asmuo, kuris vykdo maisto tvarkymą. Sąvoka „Maisto tvarkymo subjektas“ atitinka sąvoką „Maisto verslo operatorius“, vartojamą 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, nustatančiame

maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančiame Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančiame su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463). Juridinio asmens, tvarkančio maistą, struktūrinis padalinys prilyginamas atskiram maisto tvarkymo subjektui.

2.3. **maisto tvarkymo subjekto patvirtinimas** – apskričių, miestų ar rajonų valstybinių maisto ir veterinarijos tarnybų maisto tvarkymo subjektui suteikiama teisė užsiimti maisto tvarkymu, kuri patvirtinama išduodant dokumentą – Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą.

2.4. **maisto tvarkymo subjekto registravimas** – apskričių, miestų ar rajonų valstybinių maisto ir veterinarijos tarnybų (toliau – teritorinės VMVT) maisto tvarkymo subjektui suteikiama teisė užsiimti maisto tvarkymu, kuri patvirtinama suteikiant atpažinimo numerį.

2.5. **ūkis** – ūkis, kuriame auginama kepinių gamybai naudojama grūdinė žaliava: kviečiai, rugiai ir kt.;

2.6. **kepinių gamintojas** (toliau – gamintojas) – maisto tvarkymo subjektas, gaminantis iš asmeniniame ūkyje užaugintos ar įsigytos grūdinės žaliavos kepinius bei tiekiantis juos galutiniam vartotojui arba mažmeninės prekybos ir viešojo maitinimo įmonėms ir atsakingas už teisės aktų reikalavimų laikymąsi kepinių gamybos versle;

2.7. **pardavimo vieta** – ūkis, prekyvietė arba laikinoji prekyvietė, kur kepiniai parduodami tiesiogiai galutiniam vartotojui;

2.8. **kepiniai** – maisto gaminiai, pagaminti ūkyje iš jame užaugintos grūdinės žaliavos, skysčių bei kitų gamybos procesui būtinų žaliavų kepant arba ekstruduojuant aukštoje temperatūroje;

2.9. **duona** – kepiniai iš ruginių, kvietinių, kvietruginių miltų, jų mišinių ir/arba kitų grūdų produktų tešlos, kuri maišoma, formuojama, kildoma mielėmis ir pieno rūgšties bakterijomis, o jos ruošiniai kepami arba ekstruduojami;

2.10. **pyrago kepiniai** – įvairios formos ir įvairiai apipavidalinto paviršiaus kepiniai iš mielėmis kildytos tešlos, kuriems ruošti dažniausiai naudojama daugiau papildomų žaliavų;

2.11. **miltinės konditerijos kepiniai** – įvairios formos, skonio ir aromato, patrauklios išvaizdos kepiniai iš miltų ir/arba kitų grūdų produktų bei papildomų žaliavų tešlos, kildytos mielėmis, cheminėmis kildymo medžiagomis arba mechaniniu būdu;

2.12. **pusgaminiai** – raugas, plikynys, maišinys, įmaišas, tešla, kepinio ruošinys, apdailos pusgaminis, įdaras, kremas ir kitos technologiškai apdorotos žaliavos;

2.13. **gera gamybos praktika (GGP)** – sistemingų priemonių visuma, užtikrinanti, kad kepiniai būtų gaminami ir kontroliuojami laikantis jų vartojimo paskirtį atitinkančių kokybės ir saugos reikalavimų.

3. Gamintojas, prieš pradėdamas gaminti ir tiekti rinkai kepinius bei vėliau, turi būti susipažinęs su Lietuvos Respublikos teisės aktais, reglamentuojančiais maisto tvarkymą ir maisto saugą.

4. Šiame vadove pateiktos nuorodos į svarbiausius Europos Sąjungos bei Lietuvos Respublikos teisės aktus, kuriais reikia vadovautis, įgyvendinant higienos reikalavimus kepinių gamybos procese:

4.1. 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 (OL 2002 L 31, p. 1);

4.2. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319);

4.3. 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p. 4);

4.4. 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16);

4.5. Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (Žin., 2005, Nr. 110-4023);

4.6. Lietuvos higienos norma HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 (Žin., 2006, Nr. 58-2069, Nr. 125-4760; 2008, Nr. 56-2126; 2009, Nr. 38-1465);

4.7. Lietuvos higienos norma HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606; 2007, Nr. 127-5194);

4.8. Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. 45-1491, Nr. 176-6526; 2005, Nr. 74-2696; 2008 Nr. 27-999);

4.9. Lietuvos higienos norma HN 90:2006 „Dezinsekcijos ir deratizacijos bendrieji saugos reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. vasario 27 d. įsakymu Nr. V-137 (Žin., 2006, Nr. 27-918);

4.10. Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. 13-530; 2004, Nr. 161-5892; 2009, Nr. 139-6141);

4.11. „Atliekų tvarkymo taisyklės“, patvirtintos Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 (Žin., 1999, Nr. 63-2065);

4.12. „Darbų ir veiklos sritys, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarka“, patvirtinta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu Nr. 544“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127);

4.13. „Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimai“, patvirtinti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 (Žin., 2008, Nr. 123-4693);

4.14. „Reikalavimai prekyautojams, tiekiantiems maistą tiesiogiai galutiniam vartotojui laikinose prekyvietėse“, patvirtinti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. gruodžio 16 d. įsakymu Nr. B1-632 (Žin., 2009, Nr. 8-286);

4.15. „Prekyviečių, prekiaujančių žemės ūkio ir maisto produktais, darbo taisyklės“, patvirtintos Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 3D-355 (Žin., 2009, Nr. 61-2442);

4.16. „Prekybos savos gamybos žemės ūkio ir maisto produktais viešose vietose rekomendacijų aprašas“, patvirtintas žemės ūkio ministro 2009 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 3D-357 (Žin., 2009, Nr. 61-2443);

4.17. 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 32 tomas, p. 432).

## II. GAMYBOS ATITIKIMAS GEROS GAMYBOS PRAKTIKOS PRINCIPAMS

5. Gamintojas turi užtikrinti, kad gamybos procesai būtų vykdomi laikantis geros gamybos praktikos reikalavimų, o kepiniai, atsižvelgiant į atliekamas gamybos operacijas, kiek įmanoma būtų apsaugoti nuo užteršimo ir pirkėjui būtų pateikti tik saugūs kepiniai. Siekiant užtikrinti higienos reikalavimų vykdymą ūkyje turi būti sukurta savikontrolės sistema ir vykdoma dokumentų apskaita.

6. Gaminti ir parduoti kepiniai gali tik gamintojai, turintys maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą, išduotą teritorinės VMVT vadovaujantis Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimais, patvirtintais Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 (Žin., 2008, Nr. 123-4693).

7. Gamintojas kepiniai gali parduoti tiesiogiai galutiniam vartotojui ūkyje prekybai pritaikytoje vietoje, prekyvietėse ir/ar laikinosiose prekyvietėse, taip pat tiekti mažmeninės prekybos ir viešojo maitinimo įmonėms, esančioms Lietuvos Respublikoje.

8. Ūkyje turi būti dirbančiųjų asmenų sąrašas. Asmenys, dalyvaujantys kepinų gamyboje, privalo turėti asmens medicininę knygėlę (sveikatos pasą, F 048/a), išduotą vadovaujantis Darbuotojų, kuriems leidžiama dirbti darbų tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamomis ligomis, sveikatos tikrinimosi tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu Nr. 544 (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127).

## III. REIKALAVIMAI GAMYBOS PATALPOMS IR ĮRANGAI

9. Kepinių tvarkymo ir gamybos patalpos turi būti pakankamo dydžio, kad jose atliekami darbai atitiktų higienos reikalavimus. Patalpos turi būti išdėstytos ir įrengtos taip, kad būtų išvengta žaliavų ir kepinų užteršimo. Kepinių gamybai reikia įrengti šias atskiras patalpas:

9.1. žaliavų sandėlį ir šaldymo įrenginį ar patalpą, kad būtų užtikrintas žaliavų laikymas reikalingame temperatūros režime,

9.2. gamybos patalpą (tešlos ruošimo ir duonos kepimo patalpą),

9.3. gatavų produktų pakavimo ir laikymo vietą ar patalpą;

9.4. jeigu reikia, šaldymo įrenginį ar patalpą, kad būtų užtikrintas kepinų, kurių sudėtyje yra greitai gendančių produktų, laikymas reikalingame temperatūros režime;

9.5. pakavimo ir fasavimo medžiagų laikymo vietą ar patalpą;

9.6. jeigu reikia, prekiavimo kepiniais vietą ar patalpą;

9.7. valymo ir dezinfekavimo medžiagų bei valymo inventoriaus laikymo vietą ar patalpą,

9.8. inventoriaus ir apyvartinės taros plovimo ir dezinfekavimo vietą ar patalpą,

9.9. jeigu reikia, persirengimo patalpą su praustuvu, taip pat tualetus su nuskalaujama vandeniu;

10. Patalpos turi būti švarios, suremontuotos, įrengtos taip, kad palaikytų tinkamą temperatūrą bei oro drėgmę. Gamybos patalpoje rekomenduojama įrengti efektyvų mechaninį vėdinimą.

11. Patalpos turi būti įrengtos naudojant tokias medžiagas, iš kurių į produktus nepatektų teršalų. Jose neturi būti angų, pro kurias į vidų galėtų patekti gyvūnai, graužikai ir vabzdžiai, aplinkos teršalai.

12. Patalpų grindų, sienų, langų danga turi būti lygi, atspari plovimo ir dezinfekcinėms medžiagoms. Lubos ir ant jų bei sienų esantys įrenginiai turi būti švarūs ir įrengti taip, kad nesikauptų nešvarumai, kondensatas, pelėšiai, būtų lengvai valomi. Šviestuvai turi būti saugios konstrukcijos ir įrengti tokiose vietose, kad sudužusios šukės nepatektų į maistą. Jie turi būti lengvai valomi ir švarūs.

13. Naudojama įranga turi būti tvarkinga, švari, pagaminta iš medžiagų, tinkamų higieniniam valymui. Siekiant išvengti kryžminės taršos, draudžiama, kad gatavi kepiniai tiesiogiai per naudotus daiktus ar darbuotojų rankas liestųsi su žaliavomis ar pusgaminiiais. Inventorius, kaip galimas kryžminės taršos šaltinis, turi būti aiškiai paženklintas (užrašais, spalvomis ar pan.), laikomas tvarkingai, apsaugotas nuo užteršimo ir naudojamas pagal paskirtį.

14. Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, privalo atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 (Žin., 2006, Nr. 58-2069, Nr. 125-4760; 2008, Nr. 56-2126; 2009, Nr. 38-1465), reikalavimus bei 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p. 4), reikalavimus. Rekomenduojama naudoti įrankius ir reikmenis iš korozijai atsparaus plieno. Medinius įrankius ir įrankius iš kitų medžiagų, kurios sunkiai valomos ir dezinfekuojamos, galima naudoti tik tuomet, kai jie neapgadinti ir neįtrūkę. Stikliniai indai nenaudotini ten, kur sudužę gali patekti į maistą ir tapti užteršimo šaltiniu.

15. Įrengimų techninė priežiūra turi užtikrinti, kad dėl susidėvėjimo atsipalaidavusios mašinų dalys nepateks tiesiai į maisto žaliavas, pusgaminius ar kepinus ir jų neužterš.

16. Turi būti pakankamas kiekis įrenginių su karštu ir šaltu arba sumaišytu iki reikiamos temperatūros tekančiu vandeniu rankoms plauti ir dezinfekuoti; prie praustuvų turi būti valymo, dezinfekavimo ir higieniško rankų sausinimo priemonių;

17. Gamybos patalpose tiek gamybos, tiek higienos tikslams naudojamas tik geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, reikalavimus, patvirtintus Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606; 2007, Nr. 127-5194). Prieš pradėdant gaminti kepinus būtina atlikti geriamojo vandens mikrobiologinių ir cheminių rodiklių tyrimus. Toliau tyrimai atliekami ne mažiau kaip vieną kartą per dvejus metus atestuotoje ar akredituotoje laboratorijoje.

18. Kanalizacijos vamzdynai turi būti sandarūs, sukonstruoti taip, kad galėtų išlaikyti galimas didžiausias apkrovas ir nekiltų pavojaus užteršti maisto gaminius ar geriamąjį vandenį.

19. Gamybos patalpose turi būti pakankamai talpyklų ir šiukšlių dėžių gamybinėms atliekoms ir šiukšlėms surinkti. Atliekų talpyklos turi būti uždengtos ir išdėstytos ten, kur būtinos pagal technologinį procesą. Atliekos kasdien surenkamos ir išnešamos į uždarus konteinerius, esančius ūkio teritorijoje. Nenaudingos atliekos šalinamos laikantis Atliekų tvarkymo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 (Žin., 1999, Nr. 63-2065).

#### **IV. REIKALAVIMAI KEPINIŲ GAMYBAI**

20. Ūkyje turi būti kepinų gamybos technologinio proceso aprašymai ir receptūros. Turi būti pildomi žaliavų priėmimo, plovimo ir dezinfekavimo darbų, šaldymo įrenginių ar patalpų temperatūrų registracijos žurnalai, tvarkoma kepinų apskaita (A priedai). Žurnalai turi būti aiškūs, be klaidų ir nuolatos pildomi, pagal šiuos dokumentus turi būti galima atsekti kiekvieną kepinų partiją.

21. Žaliavos ir jų ruošimas:

21.1. Kepiniams gaminti naudojama grūdinė žaliava turi būti užauginta ūkyje laikantis „Pirminės grūdų gamybos geros higienos praktikos taisyklių“ (parengtų Kauno technologijos universiteto ir platinamų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos) ir atitikti Lietuvos standartų bei kitų teisės aktų reikalavimus.

21.2. Kepinių gamyboje draudžiama naudoti ūkyje užaugintą grūdinę žaliavą, jei žinoma ar įtariama, kad ji netinka maistui, turi gedimo požymių, užteršta kenksmingais mikroorganizmais, cheminiais teršalais ar kitokiomis pašalinėmis medžiagomis. Jei yra įtarimų, kad grūdinė žaliava užteršta mikotoksinais, sunkiaisiais metalais, augalų apsaugos produktų likučiais, atliekami žaliavos tyrimai akredituotoje laboratorijoje.

21.3. Kitos kepiniams gaminti naudojamos maisto žaliavos turi atitikti maisto saugos, kokybės ir kitų teisės aktų reikalavimus. Maisto žaliavos turi turėti lydimuosius dokumentus, kuriuose būtų pateikta visa reikiama informacija apie maisto žaliavų saugą ir kokybę.

21.4. Maisto žaliavų priėmimo metu, o jei tai neįmanoma, kuo greičiau po to atliekamas jų pakuotės, tinkamumo vartoti termino ir juslinių rodiklių patikrinimas. Tikrinimo rezultatai užrašomi maisto žaliavų ir medžiagų priėmimo žurnale (A.1 priedas). Jei yra neatitikimų, žaliavos gražinamos tiekėjams.

21.5. Maisto žaliavų laikymo sąlygos ir vartojimo terminai turi atitikti nurodytus teisės aktuose, norminiuose dokumentuose, etiketėse ir lydimuosiuose dokumentuose (B.1 priedas):

21.5.1. Greitai gendančios žaliavos laikomos šaldymo įrenginyje ar patalpoje, užtikrinant reikalingą temperatūros režimą, atitinkantį laikymo sąlygų reikalavimus. Jų temperatūra turi būti reguliariai stebima ir registruojama maisto žaliavų laikymo žurnale (A.2 priedas). Jei yra nukrypimų nuo normos, pažymimos priemonės, kurių imtasi maisto kokybei išlaikyti.

21.5.2. Kitų maisto žaliavų sandėlyje rekomenduojama palaikyti pastovią temperatūrą ir santykinę oro drėgnį.

21.5.3. Draudžiama naudoti maisto žaliavas ir medžiagas, kurių tinkamumo vartoti terminas yra pasibaigęs arba kurių jusliniai rodikliai yra pakitę.

21.6. Pakuotės atidaromos atsargiai, kad jokios jų dalys negalėtų patekti į maisto žaliavas, pusgaminius ar gatavus kepinus. Atidarius pakuotę, produktas turi būti kuo greičiau suvartojamas. Jeigu maisto žaliavos pakuotė mechaniškai pažeista, būtina vizualiai patikrinti, ar produkte nėra pašalinių priemaišų. Surastas pašalines priemaišas reikia pašalinti.

21.7. Tuščios maisto žaliavų pakuotės gamybos dieną gali būti laikomos gamybinėse patalpose tiesiog ant grindų, jeigu jos tvarkingai sukrautos ir negali užteršti maisto žaliavų, pusgaminų ar kepinų. Tušti žaliavų maišai gali būti panaudojami kaip šiukšlių maišai.

## 22. Pusgaminų ruošimas:

22.1. Visos maisto žaliavos ir pusgaminiai turi būti patikimai atskirti nuo gatavų kepinų. Darbo metu įrankiai turi būti eksploatuojami saugiai, kad neužterštų žaliavų, pusgaminų ir gatavų kepinų.

22.2. Kremai, įdarai ar apdailos pusgaminiai turi būti ruošiami taip, kad kiek įmanoma išvengtų jų užteršimo mikroorganizmais ir mikroorganizmų dauginimosi. Kai greitai gendančių žaliavų (pvz., pieno produktų) ir įdarų, kremų (pvz., grietinės, grietinėlės, sviestinio, plikyto, varškės), temperatūra pakyla virš +6 °C, juose gali pradėti daugintis mikroorganizmai, todėl tokie produktai turi būti laikomi šaldymo įrenginyje ar patalpoje, užtikrinant reikalingą temperatūros režimą, ir vartojami tik reikiamais gamybai kiekiais, griežtai kontroliuojant jų tinkamumo vartoti terminą.

22.3. Kremui, įdarui ar apdailos pusgaminiams (kurie vėliau bus kaitinami) ruošti galima naudoti tik gerai nuplautus kiaušinius (indų plovimo priemone, jei teisės aktai nenustato kitaip) arba pasterizuotus kiaušinių produktus. Palietus neplautus kiaušinius, negalima liesti kitų maisto produktų, indų ir įrankių, kad neužteršti bakterijomis gatavo kepinio. Būtina nedelsiant kruopščiai nusiplauti rankas.

23.4. Gali būti vartojami tik 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) ir Lietuvos higienos normoje HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. 45-1491, Nr. 176-6526; 2005, Nr. 74-2696; 2008 Nr. 27-999) nurodyti maisto priedai, laikantis gamintojo nurodytų sąlygų ir užtikrinant tikslų jų dozavimą. Vartojami maisto priedų kiekiai turi neviršyti HN 53 arba gamintojo nurodytų kiekių.

24. Kepinių kepimas, atvėsinimas ir apdaila:

24.1. Kepiniai kepami nustatytoje temperatūroje ir nustatyta laiką. Kepimo krosnyse turi būti temperatūros matavimo ir/ar valdymo prietaisai.

24.2. Iškepti kepiniai tolygiai atvėsinami, saugant, kad jie nebūtų užteršti iš aplinkos.

24.3. Kepinių apdailai naudojama įranga ir įrankiai turi būti švarūs ir dezinfekuoti, eksploatuojami saugiai, kad neužterštų pusgaminių ir gatavos produkcijos.

25. Kepinių pakavimas, laikymas ir transportavimas:

25.1. Prieš pakavimą kepiniai turi būti pakankamai atvėsinti, kad pakuotėje nesusidarytų kondensatas.

25.2. Kepiniams pakuoti turi būti naudojamos medžiagos ir gaminiai, skirti kontaktui su maistu ir atitinkantys Lietuvos higienos normos HN 16 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 (Žin., 2006, Nr. 58-2069, Nr. 125-4760; 2008, Nr. 56-2126; 2009, Nr. 38-1465), reikalavimus bei 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinancio Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p. 4), reikalavimus.

25.3. Kepiniai laikomi pakelti nuo grindų, geriausia specialiuose konteneriuose arba ant lentynų. Kepiniai, kurių sudėtyje yra greitai gendančių produktų turi būti laikomi šaldymo įrenginyje ar patalpoje, užtikrinant reikalingą temperatūros režimą, atitinkantį nustatytus laikymo sąlygų reikalavimus. Šaldymo įrenginys ar patalpa turi turėti veikiančius temperatūros matavimo prietaisus. Jų temperatūra turi būti reguliariai stebima ir registruojama maisto gaminių laikymo žurnale (A.2 priedas). Jei yra nukrypimų nuo normos, pažymimos priemonės, kurių imtasi maisto kokybei išlaikyti.

25.4. Kepinių gabenimo metu turi būti laikomasi higienos reikalavimų, reikiamų transportavimo sąlygų ir tinkamų temperatūros režimų, užtikrinančių saugų kepinų pristatymą.

25.5. Transporto priemonės turi būti švarios, geros būklės ir naudojamos tik maisto produktams gabenti. Jei transporto priemonės buvo panaudotos kitiems tikslams, jas būtina gerai išvalyti ir, jei būtina, dezinfekuoti. Kitas prekes galima vežti kartu tik tada, jeigu jos negali užteršti kepinų.

## V. REIKALAVIMAI KEPINIŲ PARDAVIMUI

26. Galutiniam vartotojui kepiniai pateikiami sufasuoti ir/ar supakuoti ir paženklinėti. Kepiniai turi būti fasuojami ar pakuojami ir ženklinami iš karto juos pagaminus ūkyje.

27. Gamintojas turi užtikrinti parduodamų kepinų atitiktį teisės aktų nustatytiems ženklinimo reikalavimams ir pateikti teisingą informaciją apie parduodamą kepinį.

28. Ženklinama vadovaujantis Lietuvos higienos normos HN 119 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. 13-530; 2004, Nr. 161-5892; 2009, Nr. 139-6141)

reikalavimais, etiketėje nurodant gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, kepinio pavadinimą, sudėtį, grynąjį kiekį (jeigu fasuotas), tinkamumo vartoti terminą ir specialiąsias laikymo sąlygas (jeigu reikia).

29. Kepinius leidžiama parduoti tik tam tikslui įrengtose pardavimo vietose:

29.1. prekyvietėse, laikantis reikalavimų, išdėstytų Prekyviečių, prekiaujančių žemės ūkio ir maisto produktais, darbo taisyklėse, patvirtintose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 3D-355 (Žin., 2009, Nr. 61-2442);

29.2. prekybai savos gamybos žemės ūkio ir maisto produktais skirtose viešosiose vietose, laikantis reikalavimų, išdėstytų Prekybos savos gamybos žemės ūkio ir maisto produktais viešose vietose rekomendacijų apraše, patvirtintame žemės ūkio ministro 2009 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 3D-357 (Žin., 2009, Nr. 61-2443);

29.3. laikinose prekyvietėse, laikantis Reikalavimų prekiautojams, tiekiantiems maistą tiesiogiai galutiniam vartotojui laikinose prekyvietėse, patvirtintų Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. gruodžio 16 d. įsakymu Nr. B1-632 (Žin., 2009, Nr. 8-286);

29.4. ūkyje specialiai įrengtoje, higienos reikalavimus atitinkančioje patalpoje ar vietoje.

30. Kepiniai, kuriems reikalingas temperatūrinis režimas, turi būti laikomi tik šaldymo įrenginiuose.

31. Laikinieji prekybos įrenginiai turi būti įrengti taip, kad apsaugotų kepinus nuo lietaus, vėjo, dulkių, tiesioginių saulės spindulių, šalčio.

32. Gamintojai, parduodantys kepinus, turi tvarkyti jų apskaitą, kurioje nurodoma pagamintų kepinų kiekiai ir jų pagaminimo data, asmenys (jeigu buvo), dalyvavę kepinų gamybos procese (A4 priedas). Tais atvejais, kai pagaminti kepiniai parduodami arba tiekiami mažmeninės prekybos ar viešojo maitinimo subjektui (-ams), minėtame žurnale turi būti daromi įrašai apie kepinų gavėjus.

## **VI. REIKALAVIMAI DARBUOTOJAMS**

33. Asmuo, dalyvaujantis kepinų gamyboje ar pardavime, turi griežtai laikytis asmens higienos taisyklių, palaikyti švarą ir tvarką darbo vietoje.

33.1. Asmuo, dalyvaujantis kepinų gamyboje, turi dėvėti švarius, tinkamus apsauginius drabužius (B.2 priedas); nemūvėti papuošalų, žiedų, laikrodžių ir kitų daiktų, kurie galėtų patekti į tvarkomą maistą; rankos ir nagai turi būti švarūs, trumpai kirpti ir nelakuoti; plaukai turi būti paslėpti po kepuraitė ar skarele.

33.2. Asmuo, parduodantis kepinus tiesiogiai vartotojui prekyvietėse, laikinose prekyvietėse ar ūkyje įrengtoje prekybos vietoje, turi dėvėti švarius drabužius, mūvėti vienkartinės pirštines liečiant kepinus ir juos apsaugoti nuo galimos taršos (pjaustant).

34. Sergančiam ar įtariamam, kad serga, asmeniui, pavyzdžiui, turinčiam bent vieną iš šių požymių: viduriavimas, vėmimas, karščiavimas, užkrėsta ar atvira žaizda, sergančiam užkrečiamąja odos liga ar esančiam ligos ar esančiam ligos, kuri gali būti perduodama per maistą, nešiotojui, draudžiama būti darbo vietose, kuriose tvarkomas maistas, ir yra galimybė tiesiogiai ar netiesiogiai užteršti kepinus patogeniniais mikroorganizmais.

35. Kepinių gamybos vietoje turi būti įrengta namų vaistinė. Gamintojas yra atsakingas, kad kiti sergantys ar susižeidę asmenys neužterštų maisto.

36. Asmuo, dalyvaujantis maisto tvarkyme, turi kruopščiai plautis rankas tekančiu šiltu geriamuoju vandeniu su muilu ir, jei būtina, jas dezinfekuoti. Rankos plaunamos ir, jei būtina,

dezinfekuojamos prieš pradedant dirbti, tuoj pat po pasinaudojimo tualetu, po užterštų daiktų lietim, po darbo su žaliavomis, prieš liečiant gatavus produktus ir visada, kai būtina.

## **VII. REIKALAVIMAI VALYMIUI, PLOVIMUI, DEZINFEKAVIMUI**

37. Kad būtų išvengta kepinių užteršimo, visa įranga ir reikmenys turi būti švarūs, veiksmingai ir reguliariai valomi pagal gamintojo sudarytą valymo planą. Jei būtina, dezinfekuojami. Patalpų ir įrangos valymo plano pavyzdys ir rekomenduojami valymo metodai pateikti B.3 priede. Valymo plane turi būti numatyta:

37.1. kurie objektai bus valomi ir dezinfekuojami;

37.2. kaip dažnai objektai bus valomi (paviršiai, su kuriais liečiasi maistas, turi būti dažniau valomi);

37.3. kokiomis priemonėmis ir būdais objektai bus valomi.

38. Atlikti valymo darbai registruojami valymo darbų žurnale (A.3 priedas). Už valymą ir įrašus žurnale atsakingas gamintojas .

39. Valant ir dezinfekuojant, reikia imtis visų priemonių, kad kepiniai nebūtų užteršti valymo, plovimo ir dezinfekavimo medžiagomis ir nenukentėtų dirbantieji. Naudojamos plovimo ir dezinfekavimo medžiagos turi būti įteisintos Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka, naudojamos pagal gamintojo nurodymus, turi atitikti naudojimo paskirtį.

40. Gamintojas turi turėti pakankamai valymo inventoriaus (šepėčių, valytuvų, šluosčių ir kt.). Visas valymo inventorių turi būti paženklintas. Valymo inventorių laikomas švarus ir sausas. Po naudojimo jis išvalomas ir saugiai sutvarkomas bei sudedamas į atskirą patalpą ar vietą taip, kad neužterštų žaliavų ir kepinių. Tualetų valymo inventorių turi būti paženklintas ir laikomas atskirai nuo kito valymo inventoriaus.

41. Valymui, plovimui ir dezinfekavimui naudojamos medžiagos, bei kovos su kenkėjais priemonės turi būti laikomos atskiroje patalpoje ar vietoje taip, kad neužterštų žaliavų ir kepinių.

42. Ūkio, kuriame gaminami kepiniai, teritorija turi būti švari. Kelius ir takus būtina nuolat šluoti ir šalinti šiukšles.

## **VIII. REIKALAVIMAI GRAUŽIKŲ IR VABZDŽIŲ NAIKINIMUI**

43. Ūkyje gaminant kepinius reikia stengtis išvengti kenkėjų atsiradimo, o jų naikinimas turi būti tik kraštutinė priemonė.

44. Ūkyje turi būti taikomos kenkėjų profilaktinės priemonės:

44.1. reguliariai renkamos, šalinamos ir sandariai laikomos nenaudingos atliekos;

44.2. gamybos patalpos neapkraunamos nereikalingais daiktais ir tara;

44.3. imamasi visų priemonių, kad graužikai nepatektų į gamybines ir laikymo patalpas: sandariai uždaromos durys, vėdinimo kanalai uždengiami apsauginiu tinkleliu.

45. Kenkėjai naikinami pagal Lietuvos higienos normos HN 90 „Dezinsekcijos ir deratizacijos bendrieji saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. vasario 27 d. įsakymu Nr. V-137 (Žin., 2006, Nr. 27-918), reikalavimus. Juos naikinant turi būti užtikrinama, kad nebūtų užteršiamos žaliavos, pusgaminiai ir kepiniai. Gamintojas turi turėti

kenkėjų kontrolės programą o pritaikytos specifinės priemonės nurodomos kenkėjų kontrolės žurnale.

46. Kenkėjų kontrolės, o taip pat dezinfekavimo darbus galima pavesti specializuotoms įmonėms ir jų apmokytam personalui, sudarant su jomis sutartis.

## **IX. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

47. Už gaminamų ir parduodamų kepinų kokybę, saugą ir ženklumą atsako gamintojas.

48. Gamintojas ne trumpiau kaip du metus turi saugoti rašytinius įrašus, susijusius su kepinų gamyba ir saugai kontroliuoti panaudotomis priemonėmis. Ši informacija turi būti prieinama kompetentingoms institucijoms ir kitiems maisto tvarkymo subjektams, pastarųjų pageidavimu.

49. Gamintojas, pardavęs nesaugius kepinus, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

## **A. ŪKYJE PILDOMI SAVIKONTROLĒS DOKUMENTAI**









## **B. INFORMACINIAI PRIEDAI**

## B.1 priedas

### MAISTO ŽALIAVŲ IR PRODUKTŲ PRIĖMIMO BEI LAIKYMO SĄLYGOS

Produktų grupė	Kritinės ribos	
	Aplinkos temperatūra	Santykinis oro drėgnis
Sausi produktai: miltai, cukrus, druska, salyklos, augalų sėklos, grūdai, riešutai, skoninės medžiagos, maisto priedai	Ne aukštesnė kaip + 20 °C	Ne daugiau kaip 70 %
Kiaušiniai	Nuo 0 °C iki +20 °C	
Presuotos kepimo mielės	Ne aukštesnė kaip +4 °C	
Gyvuliniai riebalai	Ne aukštesnė kaip + 7 °C; -18 °C	
Aliejus	Ne aukštesnė kaip + 20 °C	
Pieno produktai	Nuo +2 °C iki +6 °C	
Vaisiai, uogos ir jų produktai	Nuo +1 °C iki +6 °C (atskirais atvejais – iki +10 °C)	
Šaldyti produktai	Ne aukštesnė kaip -18 °C	
Duona ir pyrago kepiniai	Nuo +6°C iki +23°C	Ne daugiau kaip 70 %
<b>Pastaba.</b> Jei teisės aktai nenustato kitaip, maisto žaliavų ar produktų gamintojo nurodymu gali būti taikomos kitokios laikymo temperatūros ir sąlygos.		

## B.2 priedas

### REIKALAVIMAI DARBO DRABUŽIAMS

1. Darbuotojai privalo turėti ne mažiau kaip du švarių darbo drabužių komplektus.
2. Darbo drabužiai turi būti laikomi atskirai nuo asmeninių drabužių.
3. Maistą tvarkančių darbuotojų darbo drabužių komplektą turi sudaryti:
  - kelnės;
  - marškiniai arba švarkas;
  - kepuraitė arba skarelė;
  - prijuostė;
  - avalynė;
  - arba kita tinkama apranga.
4. Darbuotojai, atliekantys valymo procedūrą ir naudojantys ploviklius ir dezinfekantus, privalo turėti vandeniu nelaidžią prijuostę ir gumines pirštines. Prijuostė ir pirštinės laikomos atskirai nuo kitų darbo drabužių.
5. Tualetui valyti skiriamas atskiras chalatas ir pirštinės.
6. Draudžiama dirbti ne su darbo drabužiais.
7. Darbo drabužiai turi dengti asmeninius drabužius.
8. Darbo drabužiai gali būti skalbiami įmonėje buitine skalbimo mašina (skalbimo temperatūra ne žemesnė kaip 60 °C) arba juos skalbia pagal sutartį skalbimo paslaugas teikiančios įmonės.

### B.3 priedas

## VALYMO IR DEZINFEKAVIMO DARBŲ PLANAS

Eil. Nr.	Valomo objekto pavadinimas	Valymo dažnumas (pagal poreikį, ne rečiau kaip)	Valymo būdas	Atsakingo už valymą vardo raidė, pavardė
Teritorija ir patalpos				
1.	Teritorija	Du kartus per mėnesį	Sausas	
2.	Laikymo patalpos	Kartą per dieną	Sausas, šlapias (plovimas)	
3.	Gamybinės patalpos	Kartą per dieną	Sausas , šlapias (plovimas)	
4.	Atliekų talpyklos ir šiukšlių dėžės	Kartą per dieną	Šlapias, dezinfekavimas	
5.	Atliekų konteineriai	Kartą per savaitę	Sausas, šlapias (plovimas)	
6.	Buitinės patalpos, tualetai	Kartą per dieną	Šlapias (plovimas), dezinfekavimas	
7.	Durys	Kartą per savaitę	Sausas	
8.	lubos,	Du kartus per metus	Sausas arba šlapias (plovimas)	
9.	Sienos,	Kartą per savaitę	Šlapias (plovimas)	
10.	Langai iš išorės iš vidaus	Du kartus per metus Kartą per mėnesį	Šlapias (plovimas)	
Įranga				
11.	Gamybiniai stalai, lentynos, įrankiai, kepimo skardos ir formos bei kt. indai	Kartą per dieną	Šlapias (Plovimas), dezinfekavimas	
12.	Gamybinė įranga, išskyrus kildinimo ir kepimo	Kartą per dieną	Sausas , šlapias (plovimas)	
13.	Kildinimo ir kepimo įranga	Kartą per savaitę	Sausas , šlapias (plovimas)	
14.	Pakavimo tara ir transporto priemonės	Kartą per savaitę	Šlapias (plovimas), dezinfekavimas	
<p><b>Pastaba.</b> Plovikliai ir dezinfekantai turi būti naudojami pagal paskirtį, laikantis gamintojo nurodymų. Darbuotojai turi būti supažindinti su naudojamomis valymo priemonėmis. Darbo vietoje turi būti iškabintos valymo schemas, grafikai ir darbo saugos taisyklės. Po dezinfekavimo ar valymo su plovikliu paviršius reikia nuplauti vandeniu, kad neliktų ploviklių ir dezinfekantų likučių. Plovimo darbus atlikti ne tik pagal pateiktą plovimo ir dezinfekacijos planą, bet ir esant būtinybei. Esant nepalankiai epidemiologinei situacijai, patalpų ir įrangos valymo dažnį, būdą, dezinfekacines priemones turi nurodyti gydytojas epidemiologas.</p>				