

2019 M. ATMINTINĖ PREKIAUTOJAMS MAISTU

Prekiautojai maistu privalo turėti

Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą, kurį išduoda teritorinės maisto ir veterinarijos tarnybos. Norint užsiimti maisto tvarkymo veikla, privalu užtikrinti pagrindinius maisto tvarkymo patalpų, personalo higienos reikalavimus, pasirūpinti tinkamomis maisto produktų pakavimo medžiagomis. Prekybos, maisto gamavimo vietose turi būti švaru ir tvarkinga, darbuotojai, liečiantys maisto produktus, turi turėti kur nusiplauti rankas arba kitų priemonių asmens higienai palaikyti. Prekiautojai privalo dėvėti švarius darbo drabužius, būti pasitikrinę sveikatą ir išklaušę higienos žinių kursą. Maisto tvarkymo įmonės, turinčios leidimus mažmeninei prekybai ar gamybai, gali prekiauti švenčių metu be papildomų leidimų. Tuo tarpu viešojo maitinimo įmonės, norinčios prekiauti renginių metu, privalo pasirūpinti, kad jiems išduotuose pažymėjimuose būtų įrašyta papildoma veikla- maisto tiekimas renginių metu.

Maisto produktų laikymas ir apdorojimas

Pagrindinis reikalavimas, kad pirkėjams parduodami maisto produktai būtų saugūs ir kokybiški. Greitai gendantys maisto produktai (žuvies, mėsos, pieno gaminiai, kreminiai konditerijos gaminiai) turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip +6C temperatūroje. Negreitai gendantiesiems maisto produktams ypatingų laikymo sąlygų nereikia. Svarbu, kad fasuotų maisto produktų pakuotės būtų nepažeistos. Maisto produktai turi būti tinkamai paženklinėti: nurodytas produkto pavadinimas, tinkamumo vartoti terminas, sudedamųjų dalių sąrašas, grynasis kiekis, maistingumas, gamintojo adresas, laikymo sąlygos, kilmės šalis, alkoholio koncentracija (jei produkto sudėtyje jo yra). Žali ir termiškai apdoroti maisto produktai negali būti laikomi šalia vieni kitų.

Transporto priemonės

Maistui vežti skirtos transporto priemonės ir tara taip pat privalo būti švarūs.

Maisto produktai turi būti sudėti į tinkamas dėžes, konteinerius, kurie būtų pakelti nuo žemės. Jei maisto produktai yra greitai gendantys, transporto priemonėse turi būti įrengti šaldymo įrenginiai (šaldymo vitrinos, šaldikliai) su reguliuojamu temperatūros režimu. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai.