



Higienos normos HN 15:2021

„Maisto higiena”

esminiai pakeitimai nuo 2021-11-01

2021-12-14

VMVT Maisto skyriaus l. e. p. vedėja Ilona Drulytė

HN 15:2021 pakeitimai



Bendrosios nuostatos

HN 15:2021 pakeitimai

GHPT



HN 15:2021
9 p.

- Maisto tvarkymo subjektai turi vadovautis **naujausiomis** Geros higienos praktikos (GHP) taisyklių redakcijomis.

HN 15:2021 pakeitimai

Receptūros / technologiniai aprašymai



➤ Patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai **turi būti pagaminti** pagal viešojo maitinimo įstaigos atsakingo asmens **patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus.**

Netaikoma:

viešojo maitinimo veikloms, susijusioms su:

- labdara;

- edukacinėmis;

- bendruomeninėmis maisto tvarkymo veiklomis, kai maistas ruošiamas retkarčiais ir (ar) nedideliais kiekiais;

kai vadovaujantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus patvirtintais maisto tvarkymo reikalavimais vykdoma kepinių, miltinių produktų, paruoštų valgių ir patiekalų gamybos mažais kiekiais veikla.

HN 15:2021 pakeitimai

Joduotos druskos naudojimas



✓ Reikalavimas naudoti / parduoti tik joduotą druską **panaikintas**
HN 15:2021

Nuostatos
perkeltos
į:



LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

Įsigaliojo
2021-11-01

ĮSAKYMAS

DĖL JODO TURINČIOS VALGOMOSIOS DRŪSKOS NAUDOJIMO MAISTO PRODUKTŲ GAMYBOJE

2021 m. liepos 9 d. Nr. V-1639

Vilnius

➤ **Viešojo maitinimo įstaigų** tiekiamo maisto gamyboje naudojama **tik 20–40 mg/kg jodo turinti valgomoji druska.**

HN 15:2021 pakeitimai



Bendri higienos reikalavimai

HN 15:2021 pakeitimai

Gyvūnai maisto tvarkymo vietose (I)



HN 15:2021
14 p.

- **Maisto tvarkymo vietose neturi būti:**
 - su maisto tvarkymu nesusijusių asmenų;
 - taip pat kačių, šunų ar kitų gyvūnų augintinių.

□ **Išskyrus atvejus**, kai:

viešojo maitinimo įstaigose **gyvūnai augintiniai laikomi** Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2014 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. B1-433 „Dėl Gyvūnų augintinių laikymo viešojo maitinimo įmonėse tvarkos aprašo patvirtinimo“ nustatyta tvarka.



HN 15:2021 pakeitimai

Gyvūnai maisto tvarkymo vietose (II)



- **Viešojo maitinimo įstaigų, draugiškų gyvūnams augintiniams, lankytojų aptarnavimo vietose** (lankytojų salėse, lauko kavinėse ir pan.) **leidžiama** priimti kates, šunis ir kitus gyvūnus augintinius viešojo maitinimo įstaigos nustatyta tvarka, **jeigu užtikrinama:**
 - ✓ lankytojams tiekiamo maisto sauga;
 - ✓ apie viešojo maitinimo įstaigos taikomus reikalavimus lankytojai, atsivedantys nurodytus gyvūnus, yra informuojami iš anksto.

Informacija apie tai, kad viešojo maitinimo įstaiga yra draugiška gyvūnams augintiniams ir viešojo maitinimo įstaigos taikomi reikalavimai lankytojams, atsivedantiems gyvūnus, turi būti skelbiama prie įėjimo arba kitoje gerai matomoje vietoje.



HN 15:2021 pakeitimai

Lankytojų asmens higiena



➤ Viešojo maitinimo įstaigų, įskaitant viešojo maitinimo įstaigas, vykdančias sezoninę, trumpalaikę renginių metu ar kaimo turizmo sodybose veiklas, **lankytojams turi būti** sudarytos sąlygos:

✓ **tinkamai rankų higienai ir (ar) dezinfekcijai** – prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą ir tualetą gerai matomoje vietoje **turi būti**:

- pateikta informacija apie asmens higienos laikymosi būtinybę (rankų higiena, kosėjimo, čiaudėjimo etiketas ir kt.);
- pakabinta lankytojų rankų dezinfekcijai skirta priemonė;

✓ **pasinaudoti tualetu, nusiplauti rankas po tekančiu vandeniu su muilu. Tualete turi būti**:

- skysto muilo;
- prireikus rankų dezinfekcijos priemonių;
- rankų nusausinimo priemonių.

Draudžiama rankoms nusausinti naudoti daugkartinio naudojimo rankšluosčius.

HN 15:2021
16 p.

HN 15:2021 pakeitimai

Viešojo maitinimo įstaigose inventoriaus valymas/ dezinfekavimas



Turi būti užtikrinamas tinkamas lankytojams aptarnauti skirto inventoriaus (stalų, kėdžių ir pan.) ir pertvarų valymas ir dezinfekcija.

HN 15:2021
17 p.

Dažnai liečiami paviršiai
(sanitariniai mazgai, kriauklės,
durų rankenos, banko kortelių
skaitytuvai ir pan.),
**lankytojams pateikiami bendro
naudojimo indai ar pakuotės**
(cukraus, druskos, padažų ir kt.)

turi būti valomi ir
dezinfekuojami **ne rečiau kaip
vieną kartą per dieną**

Lankytojų stalai
(išskyrus atvejus, kai
naudojamos
vienkartinės
staltiesės)

turi būti valomi ir
dezinfekuojami **po
kiekvieno apsilankymo**

Indai ir įrankiai

turi būti plaunami
indaplovėse ne
žemesnėje kaip **+60 °C**
temperatūroje **ARBA**
turi būti naudojamos
kitos tinkamos indų ir
įrankių švarą ir saugą
užtikrinančios
priemonės.

HN 15:2021 pakeitimai

Darbuotojų asmens higiena



- **Darbuotojai turi laikytis asmens higienos taisyklių:**
- periodiškai (prieš pradėdant darbą; prieš tvarkant termiškai apdorotą ar vartoti paruoštą maistą; prieš apsimaunant, keičiant ir nusiėmus pirštines ir kt.) plauti rankas skystu muilu ir tekančiu vandeniu ir dezinfekuoti jas specialiomis rankų dezinfekcinėmis priemonėmis;
 - vengti liesti rankomis veidą, akis, nosį, burną ir kt.;
 - laikytis kosėjimo ir čiaudėjimo etiketo.
- !** Rankų plovimo ir (ar) dezinfekavimo vietose **turi būti** įrengta aiškios rankų plovimo ir (ar) dezinfekavimo instrukcijos ir užtikrinti, kad būtų skysto muilo, prireikus – dezinfekcijos priemonių.

HN 15:2021 pakeitimai

Patalpų/įrangos/darbuotojų higiena



- Patalpų, įrangos ir darbuotojų higienai užtikrinti maisto tvarkymo subjektai **turi turėti ir naudoti** tam tikslui skirtus ploviklius, valiklius ir biocidinius produktus.
- ✓ Biocidiniai produktai, plovikliai ir valikliai **turi būti laikomi originalioje pakuotėje**, tam skirtoje vietoje ir naudojami pagal paskirtį, laikantis gamintojų pateiktų naudojimo instrukcijų.

HN 15:2021
21 p.

HN 15:2021 pakeitimai

Su maisto sauga susijusių dokumentų saugojimas (I)



- Maisto produktų, kurie mikrobiologiniu požiūriu yra greitai gendantys **IR** kurių „Tinka vartoti iki ... (data)“ nurodytas terminas yra trumpesnis kaip 3 mėnesiai

ARBA

galutiniam vartotojui skirtų nefasuotų maisto produktų **IR** maisto produktų, kurie paprastai suvartojami per trumpą laiką ir kuriems nereikalaujama nurodyti minimalaus tinkamumo vartoti termino (pvz., kepinių kurie, atsižvelgiant į jų sudėtį, paprastai suvartojami per 24 val. nuo pagaminimo ir kt.) dokumentus **turi saugoti:**

- **maisto produktų gamintojai** – **6 mėn.** nuo produktų **pagaminimo** dienos;
- **kiti subjektai** – **6 mėn.** nuo produktų **gavimo** dienos.

HN 15:2021
28.1 p.

HN 15:2021 pakeitimai

Su maisto sauga susijusių dokumentų saugojimas (II)



- Maisto produktų, kurių „Tinka vartoti iki ... (data)“ nurodytas terminas yra **ilgesnis kaip 3 mėnesiai IR** maisto produktų, kuriems nurodytas minimalus tinkamumo vartoti terminas „Geriausias iki ...“, dokumentus **subjektai turi saugoti iki produktų tinkamumo vartoti termino pabaigos ir jam pasibaigus – dar 6 mėn.**
- Maisto produktų, kurie paprastai **suvartojami per ilgą laiką** ir kuriems nereikalaujama nurodyti minimalaus tinkamumo vartoti termino (pvz., vynu, kietojo cukraus ir kt.) dokumentus **turi saugoti:**
 - **gamintojai 5 metus** nuo produktų **pagaminimo** dienos;
 - **kiti subjektai – 5 metus** nuo produktų **gavimo** dienos.

HN 15:2021
28.2; 28.3 p.

HN 15:2021 pakeitimai



Bendrieji maisto gamybos,
ruošimo, perdirbimo higienos
reikalavimai

HN 15:2021 pakeitimai

Produktų atšildymas



Produktai **gali būti atšildomi**:

- ✓ patalpose, kuriose kontroliuojama temperatūra;
- ✓ šaldytuve;
- ✓ mikrobangų krosnelėje;
- ✓ po šaltu tekančiu vandeniu, užtikrinant, kad produktas nesilies su šiuo vandeniu ir nebus užterštas kitais būdais.

HN 15:2021
29 p.

HN 15:2021 pakeitimai

Apdorojimas šiluma (I)



- **Apdorojant šiluma maistą**, skirtą vartoti tik apdorotą šilumą, jis turi būti pakaitinamas taip, kad temperatūra jo **viduje** pasiektų **ne mažiau kaip +75 °C**, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinarinių ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra, jei tai neturi įtakos produkto saugai.
- **Pagamintas maistas**, kuris patiekiamas karštas, turi būti laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose (talpyklose), esant **juose** ne žemesnei kaip **+63 °C** temperatūrai, ir suvartotas pagaminimo dieną.



HN 15:2021 pakeitimai

Karšto maisto išnešiojimas/išvežimas



- **Jeigu pagamintas karštas maistas tiekiamas (išnešiojamas ar išvežamas) galutiniams vartotojams ne iš įrenginių (talpyklų), kuriuose palaikoma ne žemesnė kaip +63 °C temperatūra, jis turi būti pristatomas **ne ilgiau kaip per 2 valandas**.**

□ Netaikoma kai:

pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, pagal sutartį tiekiamas vaikų ugdymo, asmens sveikatos priežiūros, socialinės globos ir pan. įstaigoms.

Kitas galutiniams vartotojams tiekiamas (išnešiojamas ar išvežamas) maistas turi būti vežamas gamintojo nurodytomis laikymo sąlygomis.

HN 15:2021
30 p.

HN 15:2021 pakeitimai

Atvėsintas maistas



Iki 2021-10-31:

Atvėsintas karštas maistas laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip +4 °C temperatūrai ne ilgiau kaip 24 valandas. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti **ne ilgesnis kaip 1 valanda.**



Nuo 2021-11-01:

Atvėsintas karštas maistas turi būti laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip +4 °C temperatūrai ne ilgiau kaip 24 valandas. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto pateikimo galutiniam vartotojui terminas turi būti **ne ilgesnis kaip 2 valandos.**

HN 15:2021 pakeitimai

Draudžiama (I)



Draudžiama:

- ✓ šviežią maistą sumaišyti su anksčiau paruoštu maistu, įskaitant patiekalus, ar jų likučiais;
- ✓ viešojo maitinimo įstaigose gaminti varškę, sūrius, raugintus pieno produktus (išskyrus gaminant tradicinius įvairių šalių patiekalus specializuotose viešojo maitinimo įstaigose (pvz., indų, vegetarų restoranuose ir pan.), konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų ir kt.);
- ✓ laikyti užšaldytą maistą aukštesnėje nei nustatyta temperatūroje ar pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;

Patikslinta

Papildyta

Nepakito

HN 15:2021 pakeitimai

Draudžiama (II)



- ✓ kepiniai naudoti kepti neskirtus riebalus arba riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį. <...> Laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc. Kai laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija pasiekia 2,2 proc., riebalai turi būti pakeisti;
- ✓ tvarkyti maistą įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, nutrūkus karšto ar šalto vandens ar elektros energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant remontą, dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją;
- ✓ **organizuojant pobūvius, šventes ar kitus renginius, viešojo maitinimo įstaigoms priimti iš paslaugos užsakovų pirktą ar namuose gamintą maistą.**

Nepakito

Nepakito

Nauja
nuostata

HN 15:2021 pakeitimai



Tinkamumo vartoti termino nustatymas (I)

- Gamintojo nustatytas tinkamumo vartoti terminas **turi užtikrinti** maisto saugą ir kokybę nurodytomis laikymo sąlygomis.
- **Jeigu tinkamumo vartoti terminas nėra reglamentuotas** konkrečiuose ES ar nacionaliniuose maisto srities teisės aktuose maisto produktų, tinkamumo vartoti terminą nustato maisto gamintojas, ženklinamų tinkamumo vartoti nuoroda:
 - „Tinka vartoti iki ... (data)“ – remdamasis laboratorinių ir (ar) kitų tyrimų duomenimis (naudojant apibendrintos tyrimų studijos duomenis);
 - „Geriausias iki ... (data)“ – remiamasi gamintojo sukaupta patirtimi ir laboratorinių ar mokslinių tyrimų duomenimis.

HN 15:2021 pakeitimai

Tinkamumo vartoti termino nustatymas (II)



- Kompetentingai institucijai pareikalavus, gamintojas privalo pateikti duomenis, pagrindžiančius nustatytą tinkamumo vartoti terminą.
- Maistas, ženklinamas tinkamumo vartoti nuoroda „Tinka vartoti iki ... (data)“ negali būti parduodamas ir naudojamas maisto gamyboje ir viešajame maitinime, kai jo tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs.

HN 15:2021

36 p.

HN 15:2021 pakeitimai

Savikontrolė



➤ Visi maisto tvarkymo subjektai **turi atlikti** tvarkomo **MAISTO** ir **APLINKOS** laboratorinę savikontrolę:

- laikydamiesi ES teisės aktuose nustatyto mėginių ėmimo dažnumo (kai jis nustatytas),

HN 15:2021
38 p.

ARBA

- vadovaudamiesi maisto tvarkymo subjekto taikomais savikontrolės, pagrįstos **RVASVT** principais, reikalavimais.

➤ Produktai, kuriems teisės aktuose **nenustatyti** konkretūs laboratorinės kontrolės reikalavimai, turi būti tikrinami priklausomai nuo jų pobūdžio bei rizikos gyventojų sveikatai laipsnio.

➤ Laboratorinių **tyrimų dažnį ir tiriamus rodiklius** maisto tvarkymo subjektas nusistato atsižvelgdamas į gautus laboratorinių tyrimų rezultatus, siekdamas užtikrinti, kad į rinką tiekiamas maistas atitiktų maisto srities teisės aktų reikalavimus.



AČIŪ UŽ DĖMESĮ