



VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

Socialinių paslaugų priežiūros departamentui
prie Socialinės apsaugos ir darbo ministerijos
El. p. sppd@sppd.lt

2020-10-26 Nr. 86-(1.9.)-2390
Į 2020-10-05 Nr. 12.5-SI-2207

DĖL MAITINIMO REIKALAVIMŲ VAIKŲ DIENOS SOCIALINĖS PRIEŽIŪROS METU

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT), pagal kompetenciją išnagrinėjusi Jūsų 2020-10-05 raštą Nr. 12.5-SI-2207 „Dėl maitinimo reikalavimų vaikų dienos socialinės priežiūros metu“, teikia informaciją apie reikalavimus maitinimo paslaugų teikimui vaikų dienos socialinės priežiūros (toliau – vaikų dienos centras) metu ir rekomendacijas ir siūlo, kad reikalavimai vaikų maitinimo paslaugų teikimui būtų taikomi visuose vaikų dienos centruose vienodai, atsižvelgiant į vaikų maitinimo organizavimo pobūdį.

VMVT informuoja, kad, jeigu vaikų dienos centruose vaikams maitinimas tiekiamas centralizuotai, vaikų maitinimo paslaugą teikti gali maisto tvarkymo subjektas, kuriam Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo¹ (toliau – Aprašas) nustatyta tvarka suteikta teisė vykdyti ūkinę komercinę veiklą: „56.21 Pagaminto valgio tiekimas / pagal sutartį“. Tokiu atveju vaikų dienos centre turėtų būti atsakingas (-i) už atvežto maisto dalijimą darbuotojas (-ai). VMVT pažymi, kad maisto išdalijimo veikla taip pat gali būti vykdoma, turint Aprašo nustatyta tvarka suteiktą leidimą vykdyti ūkinę komercinę veiklą: „56.29K Kita maitinimo tiekimo veikla“.

VMVT pažymi, kad, jeigu maistą gamina vaikų dienos centre įdarbintas asmuo, taip pat yra teikiama vaikų maitinimo paslauga, todėl vaikų dienos centras turėtų kreiptis į VMVT, kad Aprašo nustatyta tvarka būtų suteiktas leidimas šiai maisto tvarkymo veiklai vykdyti.

Jeigu vaikų dienos centruose vaikams leidžiama maistą ruošti patiems arba maistą ruošia vaikai padedant vaikų dienos centro darbuotojui (siekiant ugdyti vaikų savarankiškumą ir gebėjimus), tokiu atveju toks maitinimo organizavimo būdas prilyginamas su namų ūkio vartojimu susijusiam maisto tvarkymui, o ne su ūkio subjekto ūkine komercine veikla, todėl tokio pobūdžio veikla nėra VMVT kontrolės objektas ir VMVT leidimas nėra išduodamas. VMVT teikia rekomendacijas tokio pobūdžio vaikų dienos centre organizuojamam vaikų maitinimui:

- VMVT siūlo maistui tvarkyti įrengti atskirą patalpą arba vietą (toliau – virtuvė), kurioje būtų tvarkomas tik maistas. Šiose patalpose turėtų būti įrengta plautuvė ir kiti įrenginiai (viryklė, šaldytuvai ar kt.), reikalingi maisto produktams gaminti ir laikyti, išskirta vieta inventoriui laikyti. Įrenginiai, skirti patiekalams gaminti, turi būti techniškai tvarkingi. Su maistu besiliečiantys paviršiai, įranga, įrankiai ir indai turi būti geros būklės (nepažeistu paviršiumi), lengvai valomi;

- gaminant maistą turi būti laikomasi bendrųjų higienos principų: maistas tvarkomas švarioje vietoje, švariomis rankomis, švariais įrankiais ir įranga;

¹ Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašas, patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.



- maistui gaminti ir jį vartoti turi būti naudojami tik tam tikslui skirti stalo ir virtuvės įrankiai ir indai;

- virtuvėje turi būti užtikrinamas karšto ir šalto geriamojo vandens tiekimas. Turi būti naudojamas tik Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“² nustatytus geriamojo vandens reikalavimus atitinkantis vanduo;

- kryžminė tarša bet kuriame maisto tvarkymo etape sudaro palankias sąlygas užkratui atsirasti, išplisti, daugintis (ypač maisto žaliavoms susilietus su šiluma apdorotais maisto produktais), todėl, siekiant išvengti kryžminės taršos, būtina užtikrinti, kad tvarkomas maistas tiesiogiai nesiliestų (per rankas, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniiais ir kitais galimais taršos šaltiniais; termiškai neapdoroti produktai turi būti laikomi atskirai (atskirose lentynose ar atskirose uždaroose talpose) nuo termiškai apdorotų. Inventorius, kaip galimas kryžminės taršos šaltinis, turi būti tvarkingas, apsaugotas nuo užteršimo. Po kiekvieno maisto tvarkymo etapo inventorius turi būti išvalomas, išplaunamas, prireikus dezinfekuojamas;

- turi būti užtikrinamos tinkamos produktų laikymo sąlygos, atsižvelgiant į produktų gamintojo ženklinimo etiketėse nurodytas laikymo sąlygas. Greitai gendantys produktai, pagamintas maistas turi būti laikomas šaldymo įrenginiuose nuo 0 °C iki +6 °C temperatūroje. Šaldyti maisto produktai, žaliavos turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip –18 °C temperatūroje;

- atitirpinti užšaldytus produktus reiktų šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar po šaltu tekančiu vandeniu, užtikrinant, kad produktas nesilies su šiuo vandeniu ir nebus užterštas kitais būdais;

- maistą, skirtą valgyti tik apdorojus šiluma, būtina pakaitinti taip, kad temperatūra jo viduje būtų ne mažesnė kaip +75 °C, išskyrus patiekalus, kuriems dėl kulinariinių ar technologinių priežasčių numatyta kitokia šiluminio apdorojimo temperatūra ir jei tai neturi įtakos produkto saugai;

- šiluma apdorotas maistas turi būti vėsintas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip 4 valandas. Atvėsintas karštas maistas turi būti 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;

- svarbu tinkamai tvarkyti maisto atliekas, išskirti vietą joms laikyti, vengti jų kaupimosi. Maisto atliekos turi būti laikomos uždaroje, vandens nesugeriančioje ir nepraleidžiančioje talpose. Iš tokių talpų neturi tekėti skysčiai, sklįsti kvapai;

- turi būti draudžiama vaikams tiekti maisto produktus ir žaliavas, jeigu yra žinoma ar įtariama, kad jie netinkami vartoti ir (ar) maistui gaminti, ir (ar) jų tinkamumo vartoti terminas su nuoroda „Tinka vartoti iki...“ yra pasibaigęs. Taip pat draudžiama pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą, tvarkyti maistą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, sugedus šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant remontą. VMVT siūlo stebėti maisto produktų tinkamumo vartoti terminus. Žymuo „Geriausias iki...“ naudojamas ženklinant ne greitai gendančius maisto produktus (kruopas, miltus, makaronus ir kt.). Pasibaigus nurodytam terminui maisto produktai dar yra saugūs vartoti, tačiau jų kokybė gali būti pablogėjusi. Prieš vartojant svarbu įvertinti, ar nepakitusi maisto produktų spalva, kvapas, ar pakuotės nebuvo pažeistos. Žymuo „Tinka vartoti iki...“ nurodomas ant greitai gendančių maisto produktų (mėsos produktų, pusgaminių, pieno ir kt.). Pasibaigus šiam terminui maisto produktų negalima vartoti, nes jie gali būti nesaugūs. VMVT siūlo stebėti ženklinimo etiketes ir pirmiausia suvartoti produktus su besibaigiančiais tinkamumo vartoti terminais;

² Lietuvos higienos norma HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“.

- tais atvejais kai vaikų dienos centre vaikai patys ruošia maistą, padedant darbuotojui, jis turi būti iš anksto pasitikrinęs sveikatą³ ir išklauses privalomus higienos įgūdžių kursus ir turėti galiojantį sveikatos žinių ir įgūdžių atestavimo pažymėjimą⁴;

- VMVT siūlo, kad vaikų dienos centre būtų paskirtas atsakingas už vaikų maitinimo organizavimą asmuo, kuris užtikrintų tinkamą virtuvės patalpų ir įrenginių priežiūrą, maisto produktų, žaliavų tinkamumo įvertinimą ir kitus dalykus, susijusius su maisto šauga ir higiena.

VMVT primena, kad labdaros ir paramos gavėjai⁵, vadovaujantis Labdarai ir paramai skirto maisto tvarkymo aprašu⁶, gali priimti ir tvarkyti labdarai ir paramai skirtą maistą. VMVT siūlo pasinaudoti įvairių šaltinių suteikiama galimybe vaikų dienos centrams gauti labdarą maistu.

Direktorius



Darius Remeika

Laura Ivanauskienė, tel. (8 5) 205 3162, el. p. laura.ivanauskiene@vmvt.lt
Eglė Petrokienė, tel. (8 5) 246 0965, el. p. egle.petrokiene@vmvt.lt

³ Darbuotojų, kuriems leidžiama dirbti tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai bešitikinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sveikatos tikrinimosi tvarka, patvirtinta Lietuvos Respublikos Vyrjausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimu Nr. 544 „Dėl Darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“.

⁴ Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašas, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. sausio 28 d. įsakymu Nr. V-69 „Dėl Privalomųjų pirmosios pagalbos, higienos įgūdžių, alkoholio, narkotinių ir psichotropinių ar kitų psichiką veikiančių medžiagų vartojimo poveikio žmogaus sveikatai mokymų ir atestavimo tvarkos aprašo ir asmenų, kuriems privalomas sveikatos ir (ar) pirmosios pagalbos mokymas, profesijų ir veiklos sričių sąrašo, mokymo programų kodų ir mokymo periodiškumo patvirtinimo“.

⁵ Lietuvos Respublikos labdaros ir paramos įstatymas.

⁶ Labdarai ir paramai skirto maisto tvarkymo aprašas, patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2016 m. rugpjūčio 26 d. įsakymu Nr. B1-678 „Dėl Labdarai ir paramai skirto maisto tvarkymo aprašo patvirtinimo“.