INFORMACIJA PIRMINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINTOJAMS

Pirminių žemės ūkio maisto produktų gamintojai, siekiantys gauti paramą tiesioginėmis išmokomis turi atitikti maisto saugos reikalavimus. Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (VMVT) pavesta maisto saugos reikalavimų laikymosi kontrolė

Teisinis pagrindas: Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2011 m. sausio 19 d įsakymas Nr. 3D-26 "Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. sausio 16 d. įsakymo Nr. 3D-23 „Dėl valdymo reikalavimų ir trąšų bei augalų apsaugos produktų naudojimo reikalavimų aprašo patvirtinimo ir valdymo kontrolės institucijų paskyrimo" pakeitimo" (Valstybės žinios, 2011-01-22, Nr. 9-416)

Pateikiame maisto saugos reikalavimus ir paaiškinimus kaip juos suprasti, įgyvendinti, kaip inspektoriai vykdys kontrolę, į kokius aspektus bus kreipiamas dėmesys.

1 Reikalavimas.

Maisto tvarkymo subjektai, atliekantys bet kokį poveikį maistui arba veiksmus su juo ar atskiromis jo sudedamosiomis dalimis (įskaitant maistui skirtų augalų ir gyvūnų auginimą, maisto gaminimą, ruošimą, perdirbimą, pakavimą, laikymą, saugojimą, gabenimą, paskirstymą, tiekimą, pateikimą parduoti, pardavimą), galinčius turėti įtakos maisto saugai, kokybei ir mitybos vertei, turi imtis adekvačių priemonių, užtikrinančių, kad tik saugus maistas būtų tiekiamas

Paaiškinimas:

Šis reikalavimas taikomas įgyvendinant Europos parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002 nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras, 14 straipsnio Maisto saugos reikalavimai, 1 punktą, kuriame nurodoma jog „Nesaugus maistas į rinką nepatiekiamas".

Vartotojai turi pasitikėti ir tikėti, kad jų perkamas maistas bus toks, kokio jie tikisi, jiems nepakenks ir nedarys neigiamo poveikio, ir šio reikalavimo tikslas – apsaugoti vartotojus nuo maisto, kuris arba kelia pavojų sveikatai, arba yra nepriimtinas.

Maistas laikomas nesaugiu, jeigu jis:

• kenkia sveikatai arba;

• netinka žmonėms vartoti.

Pagrindinė netinkamumo sąvoka yra nepriimtinumas. Maistas gali tapti netinkamas dėl užteršimo, kaip tokio, kurį sukelia pašalinių daiktų buvimas, nepriimtinas skonis ar kvapas, taip pat akivaizdesnis kenksmingas gedimas, kaip antai puvimas ar irimas.

Pirminės gamybos subjekto patikrinimo metu bus tikrinama ar maistas, kai yra žinoma, kad jis turi, arba gali turėti toksinų ar kitokių teršalų yra netiekiamas rikai, o yra atskiriamas ir sunaikinamas. (Pvz. jei karvių gydymui panaudoti vaistai, pienas gautas iš tokių karvių netiekiamas į rinką, kol nepasibaigia išlaukos periodas, atskiriamas ir sunaikinamas, ar prieš tiekiant į rinką, jei tai ne supirkimo, pakavimo įmonės, maistui nepriimtini produktai - apgedę atskiriami).

Bus tikrinama ar atsižvelgiama į atliktų pirminės produkcijos mėginių tyrimus ir kitų su maisto sauga susijusių tyrimų rezultatus (jei buvo tiriama).

Jei produktai buvo ištirti ir gauti tyrimų rezultatai rodo, kad produktas nesaugus, bus žiūrima ar tokie produktai nebuvo toliau tebetiekiami į rinką.

2 Reikalavimas.

Maisto tvarkymo subjektai, išskyrus pirminės gamybos subjektus, turi turėti įdiegtas ir įgyvendintas procedūras, pagrįstas RVASVT (Rizikos veiksnių analizė ir svarbių valdymo taškų sistema).

Pirminės gamybos maisto tvarkymo subjektai, turi vykdyti priemones, skirtas higienai ir produktų apsaugai nuo galimos taršos palaikyti.

Paaiškinimas:

Šis reikalavimas taikomas reglamento (EB) Nr. 178/2002 17 straipsnį. Šio straipsnio esmė yra maisto tvarkymo subjekto atsakomybės už maisto saugą nustatymas, atsižvelgiant į tai, kad jie turi geriausias galimybes užtikrinti maisto saugos reikalavimus taikant tam tikras priemones (kontrolės sistemą).

Atsižvelgiant į tai, kad reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnyje nurodyta RVASVT sistema pirminei gamybai netaikoma, rekomenduojama naudotis geros higienos praktikos vadovais, o atsakomybė už maisto saugą nepanaikinama, todėl pirminės gamybos subjektams reikalaujama taikyti tam tikras priemones, skirtas higienai palaikyti ir produktų apsaugai nuo užteršimo.

Patikrinimų metu bus tikrinama ar pirminės gamybos subjektas vykdo priemones, skirtas higienai palaikyti ir produktų apsaugai nuo užteršimo:

- ar palaikoma patalpų, įrengimų, talpyklų, dėžių, transporto priemonių švara;
- ar naudojamas vanduo apsaugomas nuo užteršimo;
- ar kartu su maistu nelaikomos medžiagos galinčios padaryti maistą nesaugiu ar netinkamu maistui;
- ar laikymo sąlygos užtikrina apsaugą nuo sušalimo, puvimo, gedimo;
- ar laikymo sąlygos užtikrina apsaugą nuo kenkėjų (paukščių, graužikų ir kt.);
- ar atliekos laikomos ir tvarkomos taip, kad netaptų taršos priežastimi;
- ar laikomasi nustatytų reikalavimų dėl naudojamų augalų apsaugos priemonių, biocidų ir kitų cheminių medžiagų, ar vedama jų apskaita.

3 Reikalavimas.

Maisto tvarkymo subjektai turi atlikti produktų ženklinimą pagal teisės aktų reikalavimus.

Paaiškinimas:

Šis reikalavimas parengtas pagal reglamento (EB) Nr. 178/2002) 18 strapsnį, kurio 4 punktas numato, kad „Į Bendrijos rinką pateikti arba pateiktini išleistini maisto produktai arba pašarai yra ženklinami etiketėmis, kad juos būtų lengviau atpažinti remiantis atitinkamais dokumentais arba informacija, kurių reikalaujama konkretesnėmis nuostatomis.“

Lietuvoje maisto produktų ženklinimo reikalavimai nustatyti Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 13-530).

Teikiant rinkai pirminės gamybos produktus, vartotojų neturi klaidinti gamybos subjekto ženklinimo etiketės, reklama ir pateikimas, įskaitant jų formą, išvaizdą arba įpakavimą, pakavimo medžiagas, sudėjimo tvarką, apipavidalinimą juos demonstruojant ir įvairiausiomis priemonėmis apie juos teikiama informacija. Šis reikalavimas taikomas visiems pagamintiems produktams skirtiems pardavimui ir žaliavinei produkcijai.

Pirminės gamybos tikrinimo metu bus žiūrima, ar produktai privalo būti paženklinti. Nefasuotų pirminių produktų ženklinti nereikalaujama, tačiau kai kuri ženklinimo informacija turi būti perteikta prekybos dokumentuose ir pateikiama pirkėjui, kuris ją galės pateikti pakuodamas, ar parduodamas vartotojui prekybos vietoje.

Jei maisto produktai galutiniam vartotojui arba viešojo maitinimo įstaigoms yra pateikiami nefasuoti arba jei vartotojo prašymu yra pakuojami pardavimo vietoje, arba fasuojami tiesioginiam pardavimui, ženklinimo informacija pateikiama atitiktį patvirtinančiuose dokumentuose. Parduodant nefasuotus maisto produktus tiesiogiai vartotojui, informacija, nurodyta higienos normos HN 119:2002 13.1, (produkto pavadinimas) 13.5 (vartojimo terminas) ir 13.7 (gamintojo pavadinimas) punktuose, pateikiama kainų etiketėje, kita informacija gali būti pateikiama raštu kitaip. Pasuotiems maisto produktams turi būti ženklinimo etiketė.

4 Reikalavimas.

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti maisto ir maisto ingredientų atsekamumą visuose maisto tvarkymo etapuose.

Paaiškinimas:

Šis reikalavimas parengtas pagal reglamento (EB) Nr. 178/2002) 18 straipsnio 1–3 dalis,

1) turi būti galimybė visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose atsekti maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną ir kitas medžiagas, skirtas arba reikalaujamas dėti į maistą ar pašarą;

2) maisto ir pašarų verslo operatoriai turi įstengti nustatyti kiekvieną asmenį, pateikusį jiems maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną bei kitas medžiagas, skirtas arba reikalaujamas dėti į maistą ar pašarą. Tam tikslui minėti operatoriai privalo vietoje turėti sistemas bei taikyti procedūras, suteikiančias galimybę kompetentingų institucijų prašymu pateikti joms šią informaciją;

3) maisto ir pašarų verslo operatoriai privalo vietoje turėti sistemas bei taikyti procedūras, suteikiančias jiems galimybę nustatyti kitas įmones, į kurias yra pateikti jų produktai. Kompetentingų institucijų prašymu ši informacija yra joms pateikiama.

Pirminės gamybos subjektas atsekamumui užtikrinti, turi registruoti atitinkamame žurnale sunaudotų žaliavų, pagamintų pirminių produktų kiekius, jų pagaminimo laiką, nurodyti asmenis (jeigu buvo, jų adresus ir kt.), dalyvavusius pirminių produktų gamybos procese. Tais atvejais, kai pagaminti pirminiai produktai parduodami arba tiekiami mažmeninės prekybos ar viešojo maitinimo subjektui (-ams), minėtame žurnale turi būti daromi įrašai apie pirminių produktų gavėjus (adresas ir kt.).

Pirminės gamybos subjektas taip pat turi nustatyti kitas maisto įmones, kurioms jis teikia savo produktus (išskyrus galutinius vartotojus). Prekybai su mažmenininkais, tokiais kaip parduotuvės, maitinimo įmonės, atveju atsekamumo reikalavimas taip pat taikomi.

5 Reikalavimas.

Maisto tvarkymo subjektai, turi turėti nesaugaus maisto atšaukimo iš rinkos veiksmų aprašymą.

Paaiškinimas:

Šis reikalavimas parengtas pagal reglamento (EB) Nr. 178/2002) 19 straipsnio 1 ir 3 punktus.

Šiuo reikalavimu siekiama sušvelninti pasekmes, kurios gali kilti, kai maisto tvarkymo subjektas nebegali kontroliuoti maisto saugos reikalavimų neatitinkančių maisto produktų ir išvengti rizikos, kuri kils pateikus į rinką maistą, kuris gali būti kenksmingas sveikatai arba sumažinti tą riziką ar ją pašalinti.

Reikalavimui užtikrinti būtinas įvairių maisto paskirstymo subjektų bendradarbiavimas siekiant užtikrinti nesaugaus maisto pašalinimą iš rinkos.

Pirminės negyvūninio maisto gamybos subjektas, manantis arba turintis pagrindo manyti, kad jo išaugintas, perdirbtas, pagamintas arba paskirstytas maisto produktas neatitinka maisto saugos reikalavimų, jis nedelsiant turi imtis tam tikrų veiksmų:

- produkto tiekimo į rinką sustabdymo ir pašalinimo jei tą produktą jis tebekontroliuoja;
- jei maisto produktas jau išvežtas, turi pranešti subjektui, kuriam buvo perduotas produktas;
- tuo atveju, kai produktą pardavė galutiniam vartotojui, informuoti vartotoją apie produkto pašalinimo priežastį, o prireikus atsiimti iš vartotojų jiems jau pateiktus produktus, jei kitų priemonių nepakanka sveikatos apsaugai užtikrinti.
- nedelsdamas turi pranešti kompetentingai kontrolės institucijai - teritorinei VMVT.

Informuodamas VMVT turi pranešti apie veiksmus, kurių jau buvo imtasi siekiant apsaugoti nuo pavojaus galutinį vartotoją. VMVT privalo padėti nustatant veiksmus, kurie turi būti atliekami atšaukiant ir šalinant nesaugius maisto produktus.

Kontrolės metu bus tikrinama, ar subjektas turi kontaktinius duomenis, kuriais būtų galima perduoti informaciją apie nesaugų produktą:

- kontroliuojančios teritorinės VMVT telefono numerį (gali būti el. pašto adresas, arba bendrasis VMVT nemokomos linijos telefono numeris 8 800 40 403);
- subjekto, kuriam pardavė pirminius produktus.