



Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai

2015 m. rugpjūčio 11 d.

DĖL LEIDIMO TVARKYTI MAISTĄ IR MAISTO PAPILDUS

MAISTO IR MAISTO PAPILDŲ TVARKYMO PROCESO APRAŠAS

Maisto ir maisto papildų fasavimas numatomas vykdyti adresu: Sukilėlių pr. 13, 50106 Kaunas. Gamybos vietos kontaktai: tel. + 370 7 722733, fax.: +370 7 793772; e-paštas: vaistine@ismuni.lt. Šiuo adresu esančiame pastate, pirmame, aukšte yra Lietuvos Sveikatos mokslų universiteto (LSMU) vaistinė, kurioje yra įrengtos maisto ir maisto papildų fasavimui paruoštos patalpos ir įrengimai (buitiniai ir gamybiniai funkciniai baldai, oro ištraukimo spintos, oro tiekimo ir kondicionavimo sistemos, indų plovimo įranga, svarstyklės, fasavimo indai ir kt.). Maisto papildų gamybai yra įrengtos patalpos:

1. vyrų I rūbinė;
2. vyrų san. Mazgas (prausykla su dušu, WC);
3. vyrų II rūbinė
4. moterų I rūbinė;
5. moterų san. Mazgas (prausykla su dušu, WC);
6. moterų II rūbinė;
7. personalo WC gamybos ceche
8. personalo perėjimo į padidinto oro slėgio (švarumo) zoną patalpa
9. indų ir įrankių plovykla
10. indų ir įrankių džiovykla
11. sanitarijos priemonių laikymo patalpa
12. gamybos produktų banko (saugojimo dėl atsekamumo ir neatitikčių prevencijos) patalpa;
13. skystų maisto produktų žaliavų priėmimo ir paruošimo patalpa
14. Sanitarinis šliuzas į ypatingo švarumo patalpas
15. Skystų maisto produktų tvarkymo technologijos patalpa
16. Kietų maisto produktų tvarkymo patalpa
17. Kietų maisto produktų žaliavų priėmimo ir paruošimo patalpa
18. Maisto produktų pakavimo į antrinę pakuotę ir saugojimo patalpa;
19. Indelių maisto produktų fasavimui laikymo patalpa (sandėlis).

Patalpos įrengtos pagal Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymas Nr. V-675 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 15: 2005 „Maisto higiena“ (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#)) reikalavimus ir vadovaujantis kokybės valdymo vadovu „LSMU vaistinės maisto produktų tvarkymo kokybės valdymo sistema“. Patalpose periodiškai matuojama temperatūra ir drėgmė, rodmenys registruojami meteorologinių sąlygų stebėjimo žurnale.

Kenkėjų (graužikų, vabzdžių) kontrolę patalpose pagal sutartį atlieka specializuota įmonė (sutartis sudaryta tarp Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ir UAB „Dezinf“). Atliekų tvarkymo darbus atlieka UAB „Kauno švara“ (sudaryta sutartis).

Maisto papildų gamyba bus vykdoma vadovaujantis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 15: 2005 „Maisto higiena“ (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#)) reikalavimu, Geros higienos praktikos taisyklėmis ir parengtu, LSMU vaistinės direktoriaus patvirtintu kokybės valdymo vadovu“. Numatomas darbuotojų skaičius – 5. Visi darbuotojai turi asmens medicininės knygeles – sveikatos pasus (apsk. F. 048/a), reguliariai tikrina sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka, yra išklaušę privalomųjų higienos reikalavimų mokymo programą.

Maisto papildų gamybos procesų etapai yra organizuoti atsižvelgiant į patalpų konfigūraciją ir reguliuojami personalo, žaliavų ir produktų srautų kryptimis ir gamybos grafiku taip, kad būtų išvengiama kryžminio žaliavų ir produkcijos užteršimo.

- 1) pagrindinė gamybos patalpa visų pirma „užkraunama“ reikalingu darbo dieną kiekiu žaliavų, kurios laikomos uždarytuose specialiuose metaliniuose, plastikiniuose ar stiklo induose, taip pat švariais fasavimo indais, kurie parengiami plovikloje, esančioje didelio švarumo lygio zonoje.
- 2) po „užkrovimo“ pagrindinė gamybinė patalpa (grindų, baldų ir įrangos paviršiai) yra valomi pagal instrukciją, esančią „LSMU vaistinės maisto papildų kokybės valdymo vadove“;
- 3) į išvalytą patalpą pagal personalo judėjimo gamybinės patalpose schemą, esančią „LSMU vaistinės maisto papildų kokybės valdymo vadove“, įeina gamybos darbuotojai ir atlieka numatytus gamybos ciklo darbus;
- 4) po gamybos ciklo darbo dienos pabaigoje yra sutvarkomos darbo vietos, valomi gamybos baldų paviršiai;
- 5) pagaminta ir įpakuota bei paženklinta produkcija yra iš karto registruojama produkcijos registracijos žurnale, kurio forma ir pildymo tvarka yra nurodyta „LSMU vaistinės maisto papildų kokybės valdymo vadove“ ir pagal produkcijos judėjimo schemą yra išvežama į produktų laikymo – ekspedicijos patalpą;
- 6) panaudoti gamybos įrankiai bei indai yra perduodami į plovyklą-džiovyklą.

Gamybos procesų etapų atskyrimas siekiant išvengti kryžminio produktų užteršimo yra vykdomas laikantis šių draudimų:

- 1) gamybos metu, kuomet maisto produktai (papildai) yra gaminami ir pakuojami bei ženklinami, nei žaliavos, nei indai ar kitos priemonės į pagrindinę gamybos patalpą nėra tiekiamos;
- 2) personalo patekimo į pagrindinę gamybos patalpą ir išėjimo iš jos kelias yra atskiras nuo žaliavų patekimo ir produkcijos bei panaudotų indų išvežimo iš šios patalpos kelio;
- 3) gamyba kiekvieną darbo dieną pradedama iš karto po patalpų sanitarinio išvalymo.

Maisto produktai (papildai) yra fasuojami pagal juridinio asmens, turinčio leidimą tvarkyti maisto produktus (VMVT išduotą Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą, suteikiantį teisę parduoti maisto produktus ar paPildus) užsakymus. Planuojama pagamintą produkciją fasuoti po 30 g ir po 100g. Planuojamos gamybos apimtys per 2015 metus: iki 1000 – 1500 vnt. per mėnesį (50 – 75 vnt. po 50 g ar 100 g svorio pakuočių per darbo dieną).

Pagrindiniai gamybos etapai yra:

- patalpų parengimas gamybos ciklui;
- personalo pasirengimas gamybos ciklui;
- žaliavų svėrimas, matavimas;
- produkto fasavimas į pirminę pakuotę;
- pirminės pakuotės ženklimas.

Personalas laikosi patalpų ir asmens higienos instrukcijų. Prieš pradedant gamybą patikrinami meteorologinių stebėjimų rodmenys, įjungiama oro tiekimo ir ištraukimo sistema, oro kondicionavimo įrenginiai, patikrinama, ar tinkamai išvalytos patalpos ir įranga. Darbo baldų paviršiai paruošiami pagal numatytą instrukciją. Personalas plauna ir dezinfekuoja rankas pagal bendrąją rankų paruošimo instrukciją. Bendroji rankų paruošimo instrukcija patalpinta prie kiekvienos plautuvės, esančios gamybos patalpose. Visose rankų plovimo vietose yra muilo dozatoriai ir vienkartiniai rankšluosčiai. Personalas lauko aprangą palieka tam skirtose spintelėse. Prieš patenkant į gamybos laboratorija, specialiai parengtoje patalpoje personalas apsirengia spec. aprangą.

Maisto produktai ar papildai priimami fasuoti tik iš iš patikimų juridinių asmenų, kurie maisto produktus ar papildus gamina ar įsigyja teisėtai, tikamai laiko ir saugoja, taiko maisto saugos savikontrolės priemones, ir visus šiuos reikalavimus patvirtina dokumentais. Maisto produktai ar papildai priimami ir laikomi atsižvelgiant į laikymo sąlygas ir terminus, nurodytus teisės aktuose, norminiuose dokumentuose, etiketėse ir lydimojuose dokumentuose. Maisto produktų ar papildų priėmimo metu patikrinama ar jie atitinka saugos, kokybės bei ženklavimo reikalavimus. Esant neatitikimams, jie užregistruojami žaliavų priėmimo žurnale, o fasavimas atidedamas iki incidento išsiaiškinimo

Reguliariai atliekama drėgmėmačių, termometrų, matavimo indų, svarstyklių metrologinė patikra (patikros paslauga perkama per viešuosius pirkimus). Objektai ir jų patikros terminai registruojami elektroninėje duomenų bazėje Patikros sertifikatai segami į „Metrologinių prietaisų registracijos patikros dokumentų žurnalą“.

Gamybos laboratorijos patalpą kasdien, prieš pradedant darbą, valytoja išvalo pagal gamybos numatytą laboratorijos paviršių paruošimo instrukciją. Išvalymo datą ir laiką valytoja pažymi informaciniame lapelyje ir užkabina durų išorinėje pusėje, duomenis apie atliktą darbą registruoja patalpų valymo žurnale. Valymo inventorius laikomas sausai ir švariai, pagalbinėje patalpoje.