

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

KOMISIJOS PRANEŠIMAS

kuriuo nustatomos maisto saugos vadybos sistemų gairės mažmeninės prekybos maisto produktais, įskaitant maisto dovanojimą, srityje

(2020/C 199/01)

1. ĮVADAS

Pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį visi maisto tvarkymo subjektai (MTS) turi laikytis bendrųjų higienos reikalavimų, nustatytų reglamento I priede (pirminė gamyba ir susijusios operacijos) arba II priede (kiti maisto tvarkymo subjektai). Be to, 5 straipsnyje numatyta, kad MTS, kurie nėra pirminiai gamintojai, privalo parengti, įgyvendinti ir taikyti nuolatinę procedūrą ar procedūras, grindžiamas rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais.

Bendrieji higienos reikalavimai, kartu su konkrečiais higienos reikalavimais, nustatytais Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 ⁽²⁾ III priede, laikomi privalomosiomis programomis (PP) ⁽³⁾, kurios, kartu su RVASVT principais grindžiamomis procedūromis, turi sudaryti kiekvienos maisto tvarkymo įmonės integruotą maisto saugos vadybos sistemą (MSVS), kaip paaiškinta 2016 m. priimtame *Komisijos pranešime dėl rekomendacinio dokumento dėl maisto saugos vadybos sistemų, apimančių privalomas programas (PP) ir RVASVT principais grindžiamas procedūras, taikymo ir jo supaprastinimo (lankstumo) kai kuriose maisto tvarkymo įmonėse* ⁽⁴⁾ (toliau – 2016 m. Komisijos pranešimas).

Taikant RVASVT principais grindžiamas procedūras turi būti nustatomi visi rizikos veiksniai, kuriems reikia užkirsti kelią, kuriuos reikia pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio, atliekant rizikos veiksnių analizę (tai pirmasis RVASVT principas, kaip numatyta Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 2 dalies a punkte). Poreikį imtis papildomų veiksmų RVASVT principais grindžiamose procedūrose (5 straipsnio 2 dalies b–g punktai) lemia rizikos veiksnių analizės rezultatas, pvz., jeigu iš rizikos veiksnių analizės matyti, kad reikia nustatyti svarbiuosius valdymo taškus (SVT). Reglamento (EB) Nr. 852/2004 15 konstatuojamojoje dalyje pripažįstama, kad tam tikrose maisto tvarkymo įmonėse SVT nustatyti neįmanoma ir kai kuriais atvejais geroji higienos praktika (pirmiau nurodyti bendrieji ir konkretūs higienos reikalavimai) gali pakeisti SVT stebėseną.

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 15 konstatuojamojoje dalyje aiškiai minima, kad mažųjų įmonių atveju toks lankstumas yra būtinas. Pagal 5 straipsnio 4 dalies a punktą tikrinant, ar laikomasi RVASVT principais grindžiamų procedūrų, būtina atsižvelgti į maisto tvarkymo įmonės pobūdį ir dydį.

⁽¹⁾ 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30, p. 1).

⁽²⁾ 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30, p. 55).

⁽³⁾ Prie PP ir MSVS dalies paprastai priskiriamos ir procedūros, kuriomis užtikrinamas maisto produktų atsekamumas ir jie atšaukiami tuo atveju, jei neatitinka reikalavimų. Jos turi būti taikomos visose maisto tvarkymo įmonėse, bet šiame pranešime nėra išsamesnių gairių mažmeninės prekybos srityje.

⁽⁴⁾ (OL C 278, 2016 7 30, p. 1).

Buvusi Komisijos Sveikatos ir maisto saugos generalinio direktorato Maisto ir veterinarijos tarnyba (MVT) atliko dokumentų tyrimą, vyko į faktų nustatymo misijas ir konsultavosi su valstybėmis narėmis ir privačių suinteresuotųjų subjektų organizacijomis dėl RVASVT įgyvendinimo ES eigos ir tobulintinių sričių. Remdamasi to darbo rezultatais 2015 m. MVT paskelbė *Apžvalginę ataskaitą dėl RVASVT įgyvendinimo ES eigos ir dėl tobulintinių sričių* ⁽⁷⁾ (toliau – 2015 m. MVT ataskaita). 2015 m. MVT ataskaitoje rekomenduojama išplėsti gaires aprėpiant MSVS, pateikiami keli patarimai dėl tobulinimo, įskaitant gaires dėl rizikos veiksnių analizės ir SVT nustatymo. 2016 m. Komisijos pranešime nagrinėjamos MVT ataskaitos rekomendacijos, bet jos nėra siejamos su konkrečiomis veiklos sritimis.

Maisto produktų mažmenininkai (pvz., restoranai, mėsinės, kepyklos, aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjai, maisto prekių parduotuvės, barai ir kt.) neretai yra mažosios įmonės, kurios vykdydamos savo prievolę taikyti MSVS neturi mokslinių žinių ir išteklių rizikos veiksnių analizei atlikti.

Maistas neretai dovanojamas mažmeninės prekybos lygmeniu, todėl į rizikos veiksnių analizę būtina įtraukti papildomų su šia veikla susijusių rizikos veiksnių nagrinėjimą ir galimą nustatymą. Maisto dovanojimo skatinimas – vienas iš Komisijos žiedinės ekonomikos veiksmų plano ⁽⁸⁾ prioritetų; tai priemonė užkirsti kelią maisto švaistymui ir skatinti aprūpinimą maistu laikantis Jungtinių Tautų darnaus vystymosi tikslų. Tam tikrais atvejais šis tikslas maisto saugos požiūriu gali būti sudėtingas dėl papildomų šalių (pvz., maisto bankų ir kitų labdaros organizacijų) dalyvavimo ir dėl to, kad pradedant svarstyti galimybę padovanoti persikirstomą maistą jo laikymo trukmė gali būti beveik pasibaigusi.

Siekdama padėti mažmenininkams atlikti rizikos veiksnių analizę Komisija pirmiausia paprašė Europos maisto saugos tarnybos (EFSA) pateikti rekomendacijas mažmeninės prekybos įmonėms dėl rizikos veiksnių analizės metodų. EFSA priėmė dvi nuomones. 2017 m. ji priėmė nuomonę „Rizikos veiksnių analizės metodai, tinkami tam tikroms mažosioms mažmeninės prekybos įmonėms taikant jų maisto saugos vadybos sistemas“ ⁽⁹⁾, kurioje dėmesys sutelkiamas į mėsines, maisto prekių parduotuves, kepyklas, žuvies parduotuves ir ledaines. 2018 m. EFSA priėmė nuomonę „Antroji mokslinė nuomonė dėl rizikos veiksnių analizės metodų, tinkamų tam tikroms mažosioms mažmeninės prekybos įmonėms ir maisto dovanojimo srityje“ ⁽¹⁰⁾, kurioje dėmesys sutelkiamas į skirstomuosius centrus, prekybos centrus ir restoranus (įskaitant barus ir aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugas) ir atliekant rizikos veiksnių analizę aptariamai galimi papildomi rizikos veiksniai, susiję su maisto dovanojimu mažmeninės prekybos sektoriuje.

2. TIKSLAS IR TAIKYMO SRITIS

Šių gairių tikslas – palengvinti ir suderinti ES MSVS reikalavimų įgyvendinimą, kai pagrindinis vaidmuo atliekant rizikos veiksnių analizę tenka šiems mažmenininkams: mėsinėms, maisto prekių parduotuvėms, kepykloms, žuvies parduotuvėms ir ledainėms, skirstomiesiems centrams, prekybos centrams, restoranams, aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjams ir barams.

Taigi šiame pranešime pateikiamos gairės, kaip tokie mažmenininkai savo veikloje gali įgyvendinti Reglamentą (EB) Nr. 852/2004, ypač jo 4 straipsnį ir II priedą dėl bendrųjų higienos reikalavimų ir 5 straipsnį dėl RVASVT principais grindžiamų procedūrų. Be to, tai pavyzdys, kaip mažmeninės prekybos sektoriuje galima konkrečiai įgyvendinti gaires, įskaitant 2016 m. Komisijos pranešime pateikiamas gaires dėl palengvinimo ir (arba) lankstumo, skirtas konkrečiai mažmeninės prekybos sektoriui. Šiomis gairėmis taip pat gali naudotis kompetentingos institucijos tikrinamos, kaip šios maisto tvarkymo įmonės įgyvendina ES reikalavimus.

Su maisto dovanojimu susijusiomis dalimis papildomos ES maisto dovanojimo gairės ⁽¹¹⁾, kuriose patikslinamos atitinkamos ES teisės aktų nuostatos, siekiant padėti maisto pertekliaus teikėjams ir gavėjams lengviau laikytis ES reglamentavimo sistemoje nustatytų reikalavimų (pvz., susijusių su maisto sauga, maisto higiena, informacija apie maistą, atsekamumu, atsakomybe ir kt.). Pavyzdžiui, maisto higienos srities gairėse numatoma, kad persikirstant maistą dalyvaujantys MTS (įskaitant maisto bankus ir kitas labdaros organizacijas) turi taikyti gerąją higienos praktiką ir būti įdiegę RVASVT principais grindžiamą savikontrolės sistemą.

⁽⁷⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

⁽⁸⁾ COM(2015) 614 final.

⁽⁹⁾ EFSA Journal 2017;15(2):4697, p. 62.

⁽¹⁰⁾ EFSA Journal 2018;16(11):5432, p. 64.

⁽¹¹⁾ OL C 361, 2017 10 25, p. 1.

Šiame pranešime nagrinėjamos kelios MVT ataskaitoje pateiktos rekomendacijos ir dokumente, kuriuo gali patogiausiai naudotis MTS, išdėstomos dviejose EFSA nuomonėse pateikiamos mokslinės rekomendacijos.

Pranešimo pradžioje 3 skirsnyje remiantis EFSA nuomonėmis pateikiamos bendrosios gairės, kaip mažmenininkams taikyti supaprastintą MSVS požiūrį. 4 skirsnyje apžvelgiamos konkrečios PP, kurios yra svarbus mažmeninės prekybos sektoriaus MSVS pagrindas, o 5 skirsnyje aptariamos PP, specialiai skirtos vartotojų saugai dovanojant maistą užtikrinti.

Supaprastintas požiūris 3 skirsnyje taikomas pateikiant rizikos veiksnių analizės gaires; rizikos veiksnių analizė, kuri yra kitas MSVS etapas ir kurią atliekant pirmiausia parengiama proceso schema, paaiškinama 6 skirsnyje. Pradedant nuo konkrečios proceso schemos 7–14 skirsniuose kaip kiekvienos veiklos srities gairės pateikiama bendroji rizikos veiksnių analizė, kuri yra tiesiog pavyzdys ir kurią galima pritaikyti konkrečioms mažmenininkų veiklos sritims (įtraukiant papildomus procesus ar veiksmus arba juos pašalinant). 15 skirsnyje horizontaliai pristatomos gairės, kaip į rizikos veiksnių analizę galima įtraukti galimus su maisto dovanojimu susijusius rizikos veiksnus, kad tai būtų galima panašiai taikyti įvairiose mažmeninės prekybos srityse.

Šių gairių rekomendacijos nėra privalomos ir nebūtinai yra svarbios visoms nurodytoms mažmeninės prekybos sritims. Mažmenininkai gali taikyti „supaprastintą požiūrį“ maisto saugos vadybos srityje, kaip aprašyta šiame pranešime ir EFSA nuomonėse („supaprastinta MSVS“). Tačiau jeigu proceso schema, kurioje išsamiai pavaizduojama veikla, neatitinka šiame pranešime pateiktų schemų, svarbu, kad pavienės mažmeninės prekybos įstaigos pritaikytų savo MSVS, kad jos būtų aiškios ir patogios naudoti, atsižvelgdamos į kitus konkrečius procesus (etapus) ir su jų veiklos sritimis susijusius produktus. Tai galima padaryti pritaikant konkrečią proceso schemą.

Siekiant geriau atsižvelgti į konkrečius vietas ar nacionalinius atvejus ES gaires galima papildyti arba pakeisti nacionalinio lygmens gairėmis. Be to, gali būti patvirtintos nacionalinės taisyklės dėl dalykų, kurie nėra reglamentuojami arba derinami ES lygmeniu (pavyzdžiui, dėl maisto dovanojimo). Todėl dėl galimo tokių nacionalinių taisyklių ir (arba) gairių buvimo rekomenduojama pasikonsultuoti su nacionalinėmis valdžios institucijomis. Siekdama sudaryti palankias sąlygas keistis informacija apie nacionalinę maisto dovanojimo patirtį Komisija savo interneto svetainėje, skirtoje maisto švaistymo prevencijai ⁽¹⁰⁾, skelbia ES valstybėse narėse galiojančias gaires.

Siekdama ištirti šiuos klausimus ir dėl jų susitarti Komisija tarėsi su valstybių narių ekspertais. Šios gairės buvo toliau tobulinamos atsižvelgiant į valstybių narių, jau taikančių tam tikras EFSA rekomendacijas, patirtį, susijusią su praktiniu supaprastinto požiūrio taikymu.

Šio pranešimo tikslas – padėti tam tikroms mažmeninės prekybos įmonėms taikyti Reglamentą (EB) Nr. 852/2004. Autoritetingai aiškinti Sąjungos teisę kompetentingas tik Europos Sąjungos Teisingumo Teismas.

3. GAIRĖS DĖL SUPAPRASTINTOS MAŽMENINĖS PREKYBOS SEKTORIAUS MSVS

Remiantis EFSA nuomonėse pateiktomis rekomendacijomis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimus atitinkantį supaprastintą MSVS požiūrį galima apibūdinti taip:

- 1) mažmeninės prekybos įmonė turi žinoti tik apie tam tikrų grupių rizikos veiksnus (biologinius, cheminius, fizinius rizikos veiksnus arba alergenų), kurie gali kilti tam tikrame etape, ir neturėti išsamių žinių apie kiekvieną konkretų rizikos veiksnį (pvz., žinoti, kad gali būti su žalia mėsa susijęs biologinis pavojus, ir nežinoti, kad tai gali būti *Salmonella*, *Campylobacter* arba šiga toksiną gaminančios *Escherichia coli*); tai įmanoma, nes visų rizikos veiksnių grupių kontrolės veikla mažmeninės prekybos lygmeniu yra ta pati;
- 2) mažmeninės prekybos įmonė turi suvokti, kad nesiimant tam tikrų rizikos mažinimo veiksmų, pavyzdžiui, neatskiriant žalių ir pagamintų maisto produktų, kyla pavojus;
- 3) reikalavimas išmanyti apie rizikos klasifikavimą arba jį taikyti netaikomas;
- 4) alergenai laikomi nuo cheminių rizikos veiksnių atskiru rizikos veiksnium ir

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

- 5) visais atvejais turi būti parengtos PP ir, jeigu tai pateisinama remiantis privalomo rizikos veiksmų nustatymo ir svarbiųjų kontrolės taškų nustatymo (nenustatymo) (rizikos veiksmų analizės) rezultatais, tokių PP gali pakakti ir jų nebūtina papildyti papildomais veiksmais (pvz., SVT nustatymu) pagal RVASVT principais grindžiamas procedūras.

Kaip naudotis šiomis gairėmis norint savo įmonėje sukurti MSVS?

1. Nustatykite, kokioje srityje vykdo veiklą jūsų mažmeninės prekybos įmonė (pvz., mėsinė, maisto prekių parduotuvė).
2. Savo kompetentingų institucijų interneto svetainėje patikrinkite, ar jūsų verslo srityje yra patvirtintos nacionalinės gairės dėl gerosios higienos praktikos ir RVASVT. Nacionalinės gairės neretai labiau tinka jūsų šalies įmonėms ir iš jų galima gauti visą būtiną informaciją.
3. Jeigu jų nėra arba norite sužinoti apie tai daugiau, susipažinkite su jūsų verslo srities proceso schema viename iš 7–15 skirsnių. Ar joje išdėstytos visos veiklos sritys ir nuoseklūs jūsų veiklos veiksmas ar etapai?
 - a) Jeigu taip, pereikite prie 4 punkto;
 - b) jeigu ne, turite parengti savo proceso schemą remdamiesi pavyzdžiais ir įtraukdami į juos tam tikrus veiksmus ar juos pašalindami.
4. Pereikite prie rizikos veiksmų analizės lentelės, pateiktos po jūsų veiklos srities proceso schema. Pirmajame stulpelyje rasite visus proceso schemoje nurodytus etapus. Jeigu jums reikia iš dalies pakeisti proceso schemą (žr. 3 punkto b papunktį), jums taip pat reikės pakeisti lentelę įrašant į ją papildomus veiksmus arba juos išbraukiant.
5. Kituose lentelės stulpeliuose pateikiama jūsų veiklos srities rizikos veiksmų analizė:
 - 2 ir 3 stulpeliuose pavaizduotas kiekviename etape vykdomas rizikos veiksmų nustatymas:
 - rizikos veiksniai: nustatyti grupės rizikos veiksmų, kurie gali kilti kiekviename etape ir kuriuos reikia valdyti, t. y. biologiniai (šiai grupei, pavyzdžiui, priklauso *Salmonella*), cheminiai (šiai grupei, pavyzdžiui, priklauso jūsų naudojama dezinfekavimo medžiaga, kuri tampa toksiška, kai maisto produktuose yra per didelis jos kiekis, ir t. t.), fiziniai (šiai grupei, pavyzdžiui, priklauso stiklo duženos, cigaretės ir pan.) ir alergenai (šiai grupei priklauso maisto produktas arba sudedamoji dalis, kuriai kai kurie asmenys gali būti alergiški),
 - veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksmų pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas,
 - 4 stulpelyje pristatoma kontrolės veikla, kuria siekiama užkirsti kelią rizikos veiksmui pasireikšti. Tokia kontrolės veikla – tai atitinkamos šio pranešimo 4 skirsnyje aprašytos PP.
6. Kai dovanojate maistą, taip pat turėtumėte atsižvelgti į 15 skirsnį: proceso schemą, kurioje parodytos jūsų kaip donoro dovanos, ir 11 lentelę, kurioje pateikiama dovanojamo maisto rizikos veiksmų analizė. Kontrolės priemonės, kurių galima imtis, išsamiai aprašytos 5 skirsnyje.
7. Jeigu esate dovanas gaunanti labdaros organizacija, 15 skirsnyje turėtumėte atsižvelgti į antrą proceso schemos dalį ir 12 lentelę (kartu su 5 skirsniu).
8. Jeigu maisto dovanojimo veikloje nedalyvaujate, jūsų veiklai vis tiek gali būti svarbi 5 skirsnyje išdėstyta 14 PP.

4. BET KOKIAI MAŽMENINĖS PREKYBOS VEIKLAI SVARBIŲ PP APŽVALGA

PP yra prevenciniai veiksmai ir sąlygos, reikalingi prieš įgyvendinant ir įgyvendinant rizikos veiksmų analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principais grindžiamą procedūrą (RVASVT), ir turintys esminę reikšmę maisto saugai. Reikiamos PP priklauso nuo maisto grandinės segmento, kuriame yra atitinkamas sektorius, ir veiklos pobūdžio. Su konkrečia veiklos sritimi susijusių lygiaverčių terminų, vartojamų įvairiuose maisto gamybos etapuose, pavyzdžiai: geroji žemės ūkio praktika (GŽŪP), geroji veterinarinės praktikos (GVP), geroji gamybos praktika (GGP), geroji higienos praktika (GHP), geroji produkcijos praktika (GPP), geroji platinimo praktika (GPLP) ir geroji prekybos praktika (GPrP). *Codex Alimentarius* tekstuose ⁽¹⁾ PP minimos kaip praktikos kodeksai arba GHP plačiąja prasme. Daugiau informacijos apie PP apskritai pateikiama 2016 m. Komisijos pranešime, o išsamesnę informaciją apie konkrečiai mažmenininkams skirtas PP galima rasti EFSA nuomonėse.

1 lentelėje (taip pat 2 lentelėje 5 skirsnyje) dėl kiekvienos PP pateikiamos gairės, kaip įgyvendinant tą PP galima valdyti rizikos veiksmus (2 stulpelis), ar ir kaip maisto tvarkymo įmonėje reikėtų stebėti PP taikymą (3 stulpelis), ar reikia dokumentuoti taikomas stebėsenos priemones (4 stulpelis) ir kurį taisomąjį veiksmą reikėtų taikyti, kai iš stebėsenos rezultatų matyti, jog PP nėra tinkamai taikoma (5 stulpelis).

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

Su mažmeninės prekybos veikla susijusių PP santrauka remiantis 2016 m. Komisijos pranešimu ir EFSA nuomonėmis

PP	Kontrolės infrastruktūra ir (arba) veikla	Stebėseną	Dokumentavimas (taip / ne) (*)	Taisomasis veiksmas
1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga, įskaitant kilnojamąjį turtą ar laikinąsias patalpas).	Higienai skirta infrastruktūra ir paskirtą atitinkantis pastatas ir įranga.	Mėnesinė apžiūra, vadovaujantis infrastruktūros kontroliniu sąrašu (higiena ir būklė).	Taip, bet tik tuomet, kai reikia atlikti taisomuosius darbus.	Tinkama patalpų ir įrangos priežiūra.
2 PP. Valymas ir dezinfekavimas.	Valymo ir dezinfekavimo darbų planas ir (arba) „einamųjų valymo darbų“ politika.	Apžiūros vietoje. Kasdienės apžiūros. Reguliarūs mikrobiologiniai tyrimai. Dažnis gali priklausyti nuo įmonės dydžio ir ankstesnių tyrimų rezultatų.	Taip, jei nustatoma neatitiktis.	Susijusios zonos ir (arba) įrangos valymas ir dezinfekavimas. Vertinti ir, jei reikia, perkvalifikuoti darbuotojus ir (arba) persvarstyti dezinfekavimo dažnumą ir metodą.
3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai.	Kenkėjų kontrolės veiksmai.	Savaitinė vidinė kontrolė.	Taip, bet tik tuomet, kai reikia atlikti taisomuosius darbus arba įrašyti į žurnalą, jeigu pasitelkiama išorės įmonė.	Persvarstyti ir (arba) atnaujinti kenkėjų kontrolės veiksmus.
4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas.	Prižiūrėti visą įrangą. Kalibruoti matavimo prietaisus (pvz., termometrus, svarstyklės ir kt.).	Nuolatinė įrangos stebėseną. Reguliaraus kalibravimo būseną arba atsarginis patikrinimas naudojant kitą termometrą.	Ne. Taip, kalibravimo būseną ir (arba) atsarginis patikrinimas.	Jei būtina, taisyti ar pakeisti įrangą. Peržiūrėti priežiūros ir kalibravimo programą.
5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje.	Užtikrinti, kad visos medžiagos būtų teisingai saugomos. Užtikrinti, kad visi paviršiai būtų tinkamai nuplaunami ir (arba) nuvalomi po dezinfekcijos pagal gamintojo nurodymus.	Apžiūra vykstant perdirbimo procesui. Mėnesinis patikrinimas vadovaujantis infrastruktūros kontroliniu sąrašu arba apžiūra (higiena ir būklė).	Taip, bet tik tuomet, kai reikia atlikti taisomuosius darbus.	Peržiūrėti sandėliavimo, valymo ir dezinfekavimo procedūras ir kt.
Jei grūdiniai gaminiai kepami per aukštoje temperatūroje, susidaro akrilamidas.	Užtikrinti tinkamas kepimo (temperatūros ir trukmės) sąlygas.	Apžiūra vykstant perdirbimo procesui ir galutinio produkto apžiūra.	Ne.	Perkeptų produktų pašalinimas.

PP	Kontrolės infrastruktūra ir (arba) veikla	Stebėseną	Dokumentavimas (taip / ne) (*)	Taisomasis veiksmas
6 PP. Alergenai.	Kontroliuoti, kad žaliavose netyčia nebūtų alergenų. Saugoti atnaujintą maisto produktų su galimais alergenais aprašą, įskaitant šaltinius (pvz., žaliavos, kryžminė tarša ir kt.). Nustatyti ir kontroliuoti galimus kryžminės taršos šaltinius.	Žaliavų specifikacijos, gaunamos iš tiekėjų. Nuolat imamasi veiksmų siekiant išvengti kryžminės taršos.	Ne. Su alergenais susijusio incidento atveju reikėtų daryti tam tikrus įrašus (bent jau dėl taisomųjų veiksmų).	Nutraukti galimai „užterštų“ žaliavų naudojimą. Įvertinti tiekėjus ir (arba) tiekėjams keliamus reikalavimus. Persvarstyti priimtinumo kriterijus. Peržiūrėti ir taisyti veiksmus, taikomus siekiant išvengti kryžminės taršos. Jeigu nepaisant visų pirmiau nurodytų veiksmų kryžminės taršos išvengti neįmanoma, atliktą rizikos vertinimą MTS turėtų įvertinti, ar teikti informaciją apie galimą netyčinį alergenų buvimą maisto produktuose.
7 PP. Atliekų tvarkymas.	Atliekos visiškai atskirtos nuo žaliavų ar maisto medžiagų. Laikytis konkrečių teisinių reikalavimų dėl gyvūninės kilmės maisto produktų (šalutinių gyvūninių produktų) laikymo ir pašalinimo.	Įprastinė apžiūra, siekiant užtikrinti, kad būtų visapusiškai laikomasi maisto produktų įmonės atliekų tvarkymo politikos.	Ne.	Nedelsiant pašalinti atliekas iš maisto tvarkymo vietų. Peržiūrėti ir persvarstyti dabartinę atliekų tvarkymo veiklą. Prireikus perkvalifikuoti darbuotojus.
8 PP. Vandens kontrolė, įskaitant ledo gamybą (jeigu naudojamas ne savivaldybės tiekiamas geriamasis vanduo).	Šaltinio kontrolė ir geros būklės vandens tiekimo infrastruktūra, kurioje nėra toksiškų su maistu besiliečiančių medžiagų.	Nuolatinė vandens valymo stebėseną. Reguliarūs mikrobiologiniai ir cheminiai tyrimai.	Taip, mikrobiologinių ir cheminių tyrimų rezultatai.	Persvarstyti vandens valymo procesą.
9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė).	Pagal veiklos pobūdį pritaikytų higienos taisyklių ir susitarimų su darbuotojais taikymas. Darbuotojų sveikatos būklė.	Kasdienė apžiūra vykstant perdirbimo procesui. Visų darbuotojų medicininė patikra ir mokymas siekiant didinti informuotumą.	Dokumentuoti higienos nurodymai. Medicininė patikra ir įrašų apie mokymą saugojimas.	Neatidėliotinas bet kokių darbuotojams iškylančių problemų sprendimas. Konsultuoti ir informuoti darbuotojus.

PP	Kontrolės infrastruktūra ir (arba) veikla	Stebėseną	Dokumentavimas (taip / ne) (*)	Taisomasis veiksmas
10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos).	Žaliavos atitinka teisinius reikalavimus. Mažmenininkai turi priėmimo kriterijus, grindžiamus pageidautina raštu parengtomis specifikacijomis (pvz., kvapas ir kt.).	Naudojamos iš tiekėjų gautos specifikacijos arba supakuotų medžiagų etiketės. Priimtumo kriterijai patikrinami kiekvieną kartą pristatant žaliavas.	Taip, bet tik tuomet, kai nustatoma neatitiktis, pvz., pristatant žaliavas nebuvo užtikrinta tinkama temperatūra.	Nenaudoti sugadintų žaliavų. Įvertinti tiekėjus ir (arba) tiekėjams keliamus reikalavimus. Persvarstyti priimtumo kriterijus.
11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė.	Sandėlio aplinkos temperatūra (vėsinimo arba užšaldymo) atitinka gaminiams taikomus temperatūros reikalavimus.	Automatinių stebėjimo prietaisų su perspėjimo signalais naudojimas ir (arba) automatinis duomenų užrašymas. Sandėliavimo įrangos ir produktų temperatūros fizinis stebėjimas ir (arba) kasdienė ar dažnesnė patikra.	Pagal poreikį (žr. 2016 m. Komisijos pranešimą).	Pakeisti / sutaisyti / iš naujo įrengti atšaldymo ir (arba) užšaldymo įrangą. Atsižvelgiant į neatitikties mastą, apsvarstyti sugadinto produkto pašalinimą.
12 PP. Darbo metodika.	Darbuotojai laikosi aiškių, pageidautina raštu parengtų darbo instrukcijų (standartinių veiklos procedūrų (SVP)), įskaitant instrukcijas dėl produktų, kurių laikymo trukmė netrukus baigsis. Grūdinių gaminių atveju, jeigu dėl aukštos temperatūros skatinamas akrilamido formavimasis, taip pat reikėtų įtraukti instrukcijas dėl perkėtų produktų pašalinimo.	Kasdienė apžiūra.	Ne.	Perkvalifikuoti darbuotojus.
13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas.	Su visais mažmeninei prekybai skirtais produktais turėtų būti žodžiu ar raštu pateikiama pakankamai informacijos, kad vartotojams būtų sudaroma galimybė tinkamai tvarkyti, laikyti ir paruošti tuos produktus. Prireikus, taip pat turėtų būti pateikiama informacija apie alergenų ir laikymo trukmę.	Įprastinės patikros, siekiant užtikrinti, kad ši informacija teikiama.	Ne.	Jei būtina, peržiūrėti ir persvarstyti informaciją.

(*) Nors duomenų užrašyti nerekomenduojama, vis dėlto turi būti parengta programa ir (arba) planas.

5. PAPILDOMŲ PP, KURIOS YRA SVARBIAUSIOS MAŽMENINĖS PREKYBOS SEKTORIJE DOVANOJANT MAISTĄ, APŽVALGA

Kalbant apie maisto dovanojimą, toliau pateikiamos keturios papildomos PP, kurias rekomendavo EFSA ir kurios taikomos visiems dovanojant maistą dalyvaujantiems MTS, ir donorams, ir gavėjams.

Nors jos gali iš dalies sutapti su 13 PP 1 lentelėje, šių keturių PP gali prireikti siekiant prekybos centruose, restoranuose, maisto platinimo ir kitose mažmeninės prekybos įmonėse (visų pirma, 14 ir 15 PP) kontroliuoti konkrečią veiklą, tačiau ypač susijusią su maisto dovanojimu, dėl kurios kyla neįprastų sunkumų, susijusių su laikymo trukme, grąžintų prekių tvarkymu ir dovanoti skirtu maisto šaldymu siekiant jį išsaugoti.

5.1. 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė

Laikymo trukmė – tai laikotarpis, kurį laikantis nustatytų laikymo ir tvarkymo sąlygų maisto produkto charakteristikos išlieka priimtinos ar pageidautinos. Tokios priimtinos ar pageidautinos charakteristikos gali būti susijusios su maisto produkto sauga ar kokybe ir gali būti mikrobiologinio, cheminio ar fizinio pobūdžio. Pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 ⁽¹²⁾ 9 straipsnio 1 dalies f punktą ir 24 straipsnį, taip pat X priedo 1 ir 2 punktus maistas turi būti paženklinamas nurodant minimalų tinkamumo vartoti terminą („Geriausias iki... (data)“ arba „Tinka vartoti iki... (data)“). Nuspręsti, ar kartu su laikymo trukme turi būti nurodyta „Geriausias iki... (data)“ arba „Tinka vartoti iki... (data)“, turi MTS (paprastai maisto gamintojai).

Daugelis maisto produktų, kurių žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodyta data jau praėjo, dar gali būti saugūs valgyti, bet jų kokybė gali būti pablogėjusi. Kita vertus, kai kurie greitai gendantys maisto produktai gali kelti tiesioginį pavojų žmonių sveikatai praėjus palyginti trumpam laikotarpiui ir tokių maisto produktų etiketėje nurodoma laikymo trukmė pateikiant žymą „Tinka vartoti iki... (data)“, t. y. nurodoma data, iki kurios maisto produktą galima vartoti saugiai, jeigu jis laikomas tinkamomis sąlygomis. Žyma „Tinka vartoti iki... (data)“ dažnai pateikiama ant šviežios mėsos, šviežios žuvies ir atšaldytų gatavų maisto produktų. Praėjus datai, nurodytai žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“, maisto produktas laikomas nesaugiu pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002 ⁽¹³⁾ 14 straipsnio 2–5 dalis; taigi draudžiama pateikti rinkai maisto produktus, kurių žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodyta data yra praėjusi, ir tokių produktų vartoti nereikėtų. MTS turėtų reguliariai tikrinti maisto produktus siekdami užtikrinti, kad jie būtų pašalinami iki etiketės žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodytos datos, o maisto dovanojimo atveju – iki tos datos būtų perskirstomi.

Minimalus tinkamumo vartoti terminas (žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodyta data) gali būti nenurodomas ant tam tikrų fasuotų maisto produktų (pvz., visų šviežių vaisių ir daržovių, vynų ir kitų gėrimų, kurių alkoholio koncentracija tūrio procentais yra 10 % ar didesnė, tam tikrų grūdinių gaminių, acto, valgomosios druskos, kietojo cukraus, konditerijos gaminių ir kramtomosios gumos).

Pagal ES taisyklės dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams nefasuotų produktų datos galima nenurodyti. Tačiau konkrečios prievolės gali būti nustatytos nacionalinės teisės aktuose.

5.2. 15 PP. Grąžintų maisto produktų (pvz., iš prekybos centrų į centrinius skirstomuosius centrus grąžintų maisto produktų) tvarkymas

MTS turėtų užtikrinti, kad grąžinti maisto produktai būtų laikomi ir saugomi atskirai, kol:

- a) neįsitikins, kad jie yra saugūs ir tinkami žmonėms vartoti;
- b) jie bus sunaikinti arba kitaip saugiai ir teisėtai panaudoti ar pašalinti;
- c) jie bus grąžinti tiekėjui;
- d) jie bus išsiųsti dovanoti, jeigu jie tinka žmonėms vartoti, arba
- e) jie bus perdirbami toliau.

Svarbu užtikrinti visišką grąžintų maisto produktų atsekamumą.

⁽¹²⁾ 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, 2011 11 22, p. 18).

⁽¹³⁾ 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002 2 1, p. 1).

5.3. 16 PP. Maisto dovanojimo vertinimas, įskaitant likusios laikymo trukmės vertinimą

1. Dovanoti tinkamais maisto produktais gali būti laikomi šių rūšių produktai:

- a) fasuoti maisto produktai su nurodyta data;
- b) fasuoti maisto produktai, kurių datos galima nenurodyti, ir
- c) nefasuoti maisto produktai, kuriuos prieš dovanojant galbūt reikia įvynioti arba supakuoti, pvz., švieži vaisiai ir daržovės, šviežia mėsa, šviežia žuvis, grūdiniai gaminiai, aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjų ir (arba) restoranų maisto perteklius.

2. Dovanoti skirtas maistas neturėtų būti skirstomas arba vartojamas po etiketės žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“ nurodytos datos. Tačiau jeigu ant maisto produkto yra žyma „Geriausias iki... (data)“ ir tiesioginio poveikio maisto saugai nėra, produktus po tos datos vis dar galima perskirstyti dovanojimo tikslais, jeigu įvykdytos šios sąlygos:

- a) pakuotės medžiaga yra vientisa ir (arba) visa (pvz., ji nėra sugadinta ir (arba) pradaryta, nėra kondensato ir kt.);
- b) maisto produktai tinkamai laikomi reikiamomis temperatūros ir kitomis sąlygomis (pvz., gilus užšaldymas $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ arba sausojo tipo saugojimas);
- c) jeigu dovanoti skirti maisto produktai užšaldomi iki laikymo trukmės pabaigos, reikia patikrinti užšaldymo datos informaciją (kuri tam tikrais atvejais gali būti nurodyta etiketėje);
- d) maistas vis dar tinkamas žmonėms vartoti (pvz., julinio požiūriu priimtinas, nėra pelėsių, maistas neapkartęs ir kt.) ir
- e) nėra kilusi jokia kita didelė rizika maisto saugai ar sveikatai (pvz., radioaktyvumas).

Visais atvejais žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodyta pirminė data turėtų būti matoma, kad maisto donoras ir gavėjas galėtų priimti sprendimą dėl maisto perskirstymo ir (arba) vartojimo.

Likusių maisto produktų laikymo trukmę būtina įvertinti prieš siunčiant ir gaunant dovanoti skirtą produktą.

3. Su maisto produktų laikymo trukme susijusios donorų užduotys:

- a) jeigu ant maisto produktų yra žyma „Geriausias iki... (data)“ ir jie dovanojami iki tos datos, donorui nereikia imtis jokių papildomų veiksmų, tik išlaikyti pakuotės vientisumą ir užtikrinti, kad būtų įvykdytos nustatytos laikymo sąlygos. Tais atvejais, kai maisto produktai dovanojami po žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodytos datos, pagal ES taisyklės tokius produktus leidžiama perskirstyti, jeigu jie dar saugūs ir vartotojams nepateikiama neaiški informacija ⁽¹⁴⁾;
- b) jeigu ant maisto produktų yra žyma „Tinka vartoti iki... (data)“, maisto donorai turėtų užtikrinti, kad, pristatant šiuos produktus maisto bankams ir kitoms labdaros organizacijoms, būtų likęs pakankamas tinkamumo vartoti laikas, kad būtų galima juos saugiai perskirstyti, o galutinis vartotojas galėtų juos saugiai vartoti iki datos, nurodytos žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“;
- c) fasuoti maisto produktai, ant kurių nebūtina pateikti žymos „Geriausias iki... (data)“, pvz., švieži vaisiai ir daržovės, švieži konditerijos gaminiai ir kt., turi būti tinkamai tvarkomi ir laikomi; jie turi būti tikrinami siekiant užtikrinti, kad jie vis dar tinka žmonėms vartoti;
- d) jeigu dovanojami nefasuoti maisto produktai, kad juos būtų galima perskirstyti gavėjams, gali būti reikalaujama, kad donoras juos įvyniotų arba perpakuotų.

4. Donorai ir gavėjai turėtų užtikrinti, kad kiekviename maisto perskirstymo etape maisto produktai būtų vežami laiku, tinkamomis dokumentuojamomis laikymo sąlygomis ir esant etiketėje nurodytai temperatūrai, kad produktų laikymo trukmė išliktų tokia pat.

⁽¹⁴⁾ Kai kuriose valstybėse narėse patvirtintos orientacinės maisto perskirstymo po žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodytos datos gairės ir vertindami maisto produktų tinkamumą dovanoti donorai turėtų jų laikytis. Tokiais produktais galima prekiauti atskirai pateikiant informaciją, kad žymoje „Geriausias iki... (data)“ nurodyta data jau praėjo, ir prireikus rekomenduojant suvartoti nedelsiant.

5. Su maisto produktų laikymo trukme susijusios gavėjų užduotys:

- a) gavėjai turėtų patikrinti maisto produktus ir kuo geriau įvertinti visų gautų prekių, įskaitant pakuotę, higienos, saugos ir kokybės būseną; tai gali būti daroma pasitelkiant ardomuosius (pvz., atidarant pakuotę, atliekant juslinį vertinimą ir kt.) ar neardomuosius metodus (pvz., registruojant temperatūrą, apžiūrint bendrą išvaizdą, įvertinant nuvarvinimo nuostolius, suminkštėjimą, parudavimą ir pakuotės vientisumą ir kt.);
- b) jeigu ant maisto produktų yra žyma „Tinka vartoti iki... (data)“, gavėjai turėtų patikrinti, ar gautas maistas yra atšaldytas arba užšaldytas, ir galėtų įvertinti, pavyzdžiui, remdamiesi donoro pateiktais dokumentais, ar etiketėje nurodyta saugojimo temperatūra buvo išlaikyta visoje šaldymo grandinėje;
- c) nors ant nefasuotų prekių neprivaloma pateikti žymos „Tinka vartoti iki... (data)“⁽¹⁵⁾, tai nereiškia, kad negalima dovanoti nefasuotų labai greitai gendančių maisto produktų, kaip antai šviežios mėsos, žuvies ar restoranų ir (arba) aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjų maisto pertekliaus, jeigu gyvūninės kilmės maisto produktų atveju taikomos nacionalinės priemonės, pagal kurias leidžiama tokia su mažais kiekiais susijusi, vietinė ir ribota veikla (žr. 17 PP). Paprastai tokius maisto produktus reikėtų suvartoti kuo greičiau, o jeigu jie nesuvartojami, jie gali būti saugomi esant reikiamai temperatūrai arba užšaldyti, jeigu kartu su maisto produktu raštu pateikiama informacija apie jo istoriją, įskaitant privalomų laikymo trukmės ir kitų sąlygų laikymąsi.

5.4. 17 PP. Dovanoti skirto maisto užšaldymas

Užšaldant maisto produktus iki etiketės žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“ nurodytos datos siekiant pailginti laikymo trukmę ir paskatinti saugų persikirstymą juos būtų lengviau dovanoti, nes persikirstymo ir labdaros organizacijų gaunamas maistas ne visada gali būti pristatytas klientams iki tos datos. Tačiau higienos sumetimais Reglamente (EB) Nr. 853/2004⁽¹⁶⁾ numatyta, kad užšaldyti skirta mėsa turi būti užšaldoma iš karto po pagaminimo. Šis reikalavimas taikomas mažmenininkams, tiekiantiems produktus kitiems MTS, kaip antai maisto bankams, taigi šiuo atveju mėsos užšaldymas mažmeninės prekybos sektoriuje neleidžiamas. Valstybės narės vis dėlto gali priimti nacionalines priemones, pagal kurias leistų užšaldyti mėsą persikirstymo tikslais, jeigu tokia mažmeninės prekybos veikla susijusi su mažais kiekiais, vietinė ir ribota, kaip numatyta to reglamento 1 straipsnio 5 dalies b punkto ii papunktyje. Nacionalinės priemonės turėtų būti tinkamai patvirtintos ir apie jas turėtų būti pranešta Komisijai ir kitoms valstybėms narėms.

Maisto produktai, ant kurių yra žyma „Tinka vartoti iki... (data)“, turėtų būti užšaldomi kuo anksčiau ir būtinai iki etiketės žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“ nurodytos datos iki -18°C ar žemesnės temperatūros. Tokia temperatūra turi būti palaikoma per visą paskirstymo laikotarpį.

Kai dovanojami nefasuoti maisto produktai, kaip antai nefasuota šviežia mėsa, šviežia žuvis, restoranų ir (arba) aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjų maisto perteklius, ant kurių neprivaloma pateikti žymos „Tinka vartoti iki... (data)“, gavėjas turėtų būti informuojamas apie tų maisto produktų saugojimo laiką ir sąlygas, kad galėtų įvertinti jų tinkamumą užšaldyti arba vartoti (2 lentelė).

Maisto produktus gali užšaldyti maisto donoriai arba gavėjai, jeigu valstybėse narėse tai leidžiama ir jeigu laikomasi nacionalinės teisės aktų nuostatų. Taip galima pailginti laikotarpį, per kurį maisto produktus galima naudoti ar vartoti, arba jų laikymo trukmę, jeigu dėl to vartotojas nėra klaidinamas arba kitaip nesumažėja vartotojų apsaugos lygis ir atsižvelgiama į taikytinas šios srities nacionalinės teisės aktų nuostatas ar gaires. Valstybės narės gali apsvarstyti galimybę nustatyti papildomas sąlygas, kaip antai panaudoti maisto produktus per tam tikrą laikotarpį, maisto produkto žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“ arba „Geriausias iki... (data)“ nurodyti pirminę datą (jeigu tokie duomenys yra pateikti), užšaldymo datą, galimybę teikti informaciją apie maisto produktų naudojimo ar vartojimo laikotarpį ir nurodymus, kaip jį tinkamai atšildyti, arba per kiek laiko atšildžius jį reikia suvartoti.

⁽¹⁵⁾ Pagal ES taisyklės dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams reikalaujama, kad dėl nefasuotų maisto produktų būtų teikiama informacija apie alergenų, o pagal valstybių narių patvirtintas nacionalines taisykles gali būti reikalaujama pateikti kitą privalomą informaciją, įskaitant datos žymėjimą.

⁽¹⁶⁾ III priedo I skirsnio VII skyriaus 4 punktas ir II skirsnio V skyriaus 5 punktas.

Svarbiausių su maisto dovanojimu susijusių 14, 15, 16 ir 17 PP santrauka ir susijusi stebėseną, informacijos saugojimas ir taisomieji veiksmai

PP	Kontrolės infrastruktūra ir (arba) veikla, kurią atlieka ir donorai, ir gavėjai	Stebėseną	Informacijos saugojimas (*)	Taisomieji veiksmai
14 PP. Laikymo trukmės kontrolė.	Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams laikymasis (datos, nurodytos žymose „Tinka vartoti iki... (data)“ ir „Geriausias iki... (data)“). Tinkamas maisto produktų saugojimas laikantis gamintojo rekomenduojamų temperatūros, šviesos ir drėgmės sąlygų.	Maisto produktus reikėtų reguliariai tikrinti siekiant užtikrinti produktų pašalinimą iki datos, nurodytos žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“. MTS taip pat gali pasinaudoti šia galimybe ir patikrinti pakuotės vientisumą, tinkamas saugojimo sąlygas ir kt.	Ne.	Maisto produktų pašalinimas, atsisakymas arba grąžinimas šiais atvejais: 1) nepakankama likusi produkto laikymo trukmė; 2) gauta po datos, nurodytos žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“; 3) jeigu rasta pažeista (vidinė) pakuotė; 4) netinkamas ar nepakankamas (neaiškus ar nematomas) ženklavimas; 5) maisto produktas nebėra priimtinas jusliniu požiūriu.
15 PP. Grąžintų maisto produktų tvarkymas.	Tinkamos sandėliavimo patalpos, skirtos įvairių rūšių saugojimui (atvėsintus, užšaldžius, kambario temperatūros aplinkoje), atskiriant nuo negrąžintų produktų. Logistikos ir atsekamumo sistemos, kuriose taikomas anksčiau išgytų atsargų sunaudojimo metodas.	Partijos pakuotės vientisumo patikrinimas ir kitų aspektų apžiūra, matomų apgadintų požymių nėra. Temperatūros stebėseną gavus. Sprendimas, ar maisto produktai priimtini dovantoti.	Taip. Pagrindinis grąžinto maisto produkto aprašymas, grąžinimo data, grąžinimo priežastis, maisto produkto kilmė ir paskirties vieta.	Maisto produktų, kurie yra laikomi netinkamais žmonėms vartoti arba kurie nebuvo laiku pradėti tinkamai saugoti, pašalinimas. Maisto produktų, kuriuos norima paversti saugiais, pakartotinis perdirbimas.
16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės vertinimas.	Produktai, kurių likusi laikymo trukmė yra trumpiausia, – anksčiau išgytų atsargų sunaudojimo metodas, kai pristatomi atvėsinti ir kambario temperatūros produktai. Juslinio vertinimo įrenginiai ir darbo metodika. Atsekamumo sistemos.	Įvertinimas, ar ant fasuotų maisto produktų yra žyma „Geriausias iki... (data)“ arba „Tinka vartoti iki... (data)“, ir sprendimas, kiek dar laiko galima skirti. Fasuotų maisto produktų, ant kurių nepivaloma pateikti žymos „Geriausias iki... (data)“ (pvz., fasuotų vairių ir daržovių, grūdinių gaminių, vyno ir kt.; žr. 14 PP sąrašą), juslinis vertinimas (pvz., kvapas, skonis ir kt.) ir sprendimas, ar jie vis dar tinkami vartoti.	Taip, pirminės etiketės ar informacijos dokumentavimas gavus maisto produktus.	Maisto produktų, kurių žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“ nurodyta data jau praėjo, pašalinimas arba atšaukimas. Maisto produktų, ant kurių turi būti, bet nėra nurodyta laikymo trukmės data, pašalinimas.

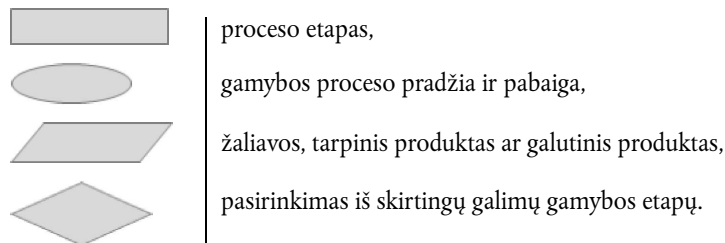
PP	Kontrolės infrastruktūra ir (arba) veikla, kurią atlieka ir donorai, ir gavėjai	Stebėseną	Informacijos saugojimas (*)	Taisomieji veiksmai
		Jeigu tai maisto produktas, ant kurio pateikta žyma „Geriausias iki... (data)“, po tos datos gali būti svarstoma galimybė dovanoti tokius maisto produktus, bet juos reikėtų reguliariai tikrinti siekiant užtikrinti: 1) pakuotės medžiagos vientisumą (nepažeidinta, neprašalinta, nėra kondensato ir kt.); 2) tinkamą maisto produktų saugojimą laikantis reikiamų temperatūros ir kitų sąlygų (pvz., gilus užšaldymas –18 °C arba sausojo tipo saugojimas); 3) jeigu dovanoti skirtas maistas buvo užšaldytas iki laikymo trukmės pabaigos, kad būtų patikrinama informacija apie užšaldymo datą; 4) kad būtų įvertintos juslinės savybės (vis dar tinka žmonėms vartoti (pvz., nėra pelėsių, maistas neapkartęs ir kt.) ir 5) nekyla joks kitas didelis pavojus maisto saugai arba kita rizika sveikatai.		
17 PP. Dovanojamo maisto užšaldymas.	Greitas užšaldymas ir užšaldytų produktų laikymo infrastruktūra. Logistika. Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams laikymasis (datos, nurodytos žymose „Tinka vartoti iki... (data)“ ir „Geriausias iki... (data)“). Reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, laikymasis.	Temperatūros stebėseną. Pakuotės vientisumo patikrinimas. Ženklavimo patikrinimas. Informacijos apie užšaldymo datą arba bet kokios kitos informacijos, pateiktos apie laikotarpį, per kurį maisto produktus galima naudoti ar vartoti, patikrinimas (reikėtų atsižvelgti į papildomas nacionaliniu lygmeniu patvirtintas gaires (jei yra)).	Ne.	Maisto produktų pašalinimas šiais atvejais: 1) gauta po datos, nurodytos žymoje „Tinka vartoti iki... (data)“; 2) jeigu rasta pažeista (vidinė) pakuotė; 3) netinkamas ar nepakankamas (neaiškus ar nematomas) ženklavimas; 4) maisto produktai nėra laiku pradėti tinkamai saugoti; 5) maisto produktai nebėra priimtini jusliniu požiūriu.

(*) Nors informacijos apie laikymo trukmę saugoti nereikia, dovanojamam maistui taikomi atsekamumo reikalavimai.

6. PROCESO SCHEMOS IR RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖ

Mėsinių, maisto prekių (vaisių ir daržovių) parduotuvių, kepyklų, žuvies parduotuvių, ledainių, skirstomųjų centrų (įskaitant maisto bankus), prekybos centrų ir restoranų, aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjų ir barų bendrosios proceso schemos ir rizikos veiksnių analizė atitinkamai pateikiamos 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 ir 14 skirsniuose.

Proceso schemų sutartiniai ženklai:



Kiekvienas maisto tvarkymo subjektas turėtų pradėti rizikos veiksnių analizę pirmiausia parengdamas proceso schemą. Joje turėtų būti išdėstytos visos veiklos sritys ir nuoseklūs maisto tvarkymo įmonės veiklos veiksmas ar etapai. 7–14 skirsniuose pateiktose bendrosiose proceso schemose gali būti pavaizduojamos veiklos rūšys, bet norint apibūdinti konkrečią maisto tvarkymo įmonę kai kurias gali tekti pridėti ar pašalinti.

Rizikos veiksnių analizės lentelėse (3–10 lentelės) išvardijami maisto tvarkymo įmonės proceso scheme nurodyti etapai ar veiksmas (1 stulpelis).

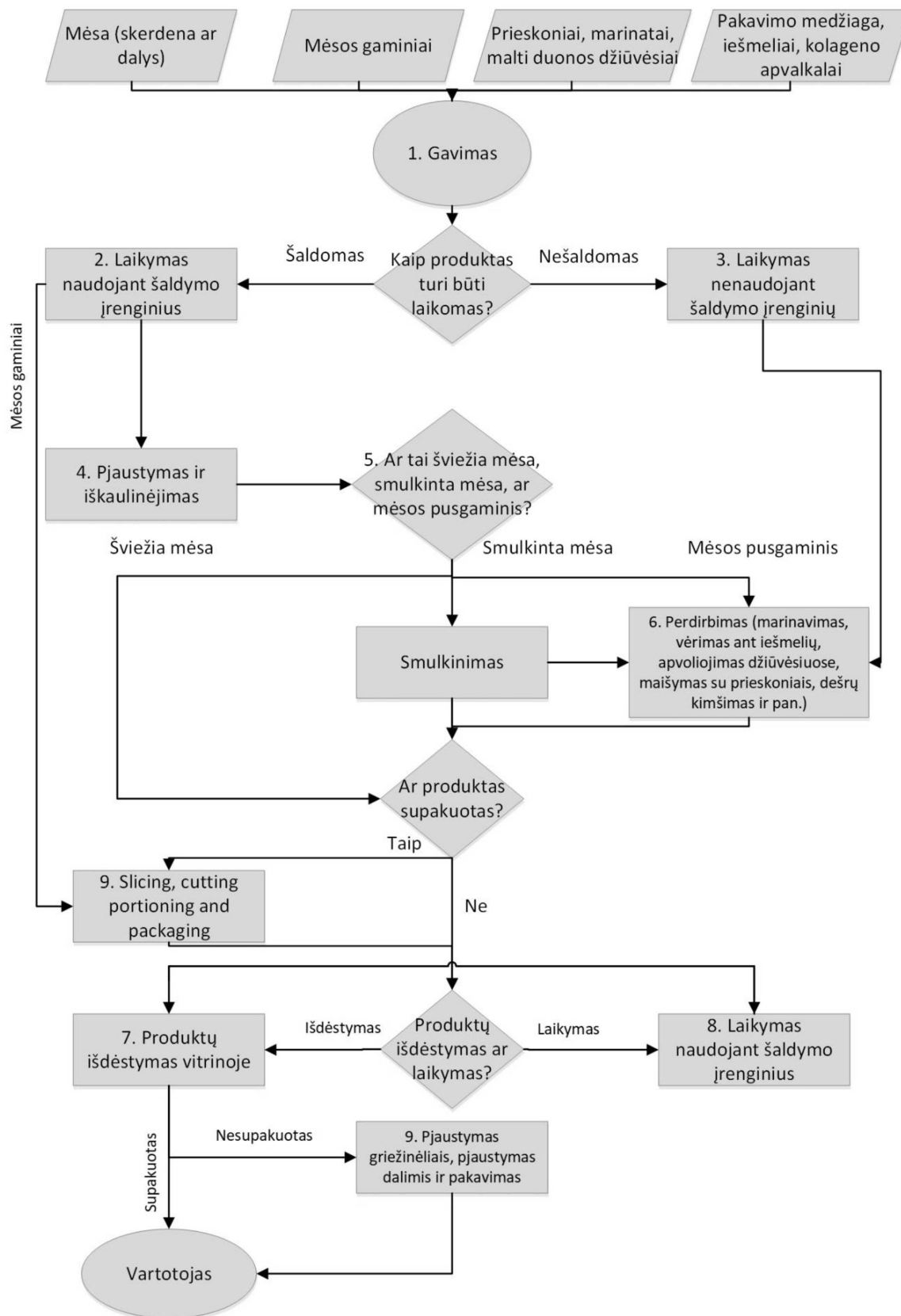
Kituose lentelių stulpeliuose pateikiama pati rizikos veiksnių analizė:

- 2 ir 3 stulpeliuose pavaizduotas kiekviename etape vykdomas rizikos veiksnių nustatymas:
 - rizikos veiksniai: biologinis veiksnys, cheminė medžiaga ir fiziniai rizikos veiksniai. Alergenai – tai cheminiai rizikos veiksniai, kurie vis dėlto nagrinėjami atskirai, nes dėl jų reikia imtis konkrečių kontrolės veiksmų, jų gali kilti kiekviename etape ir juos reikia kontroliuoti,
 - veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas,
- 4 stulpelyje pristatoma kontrolės veikla, kuria siekiama užkirsti kelią rizikos veiksniai pasireikšti. Tokia kontrolės veikla – tai atitinkamos šio pranešimo 4 skirsnyje aprašytos PP.

7. MĖSINĖ

1 diagrama

Bendroji mėsinės proceso schema



Bendroji mėsinės rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(a)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ar fiziniai rizikos veiksniai arba alergenai	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 12 PP. Darbo metodika
Atšaldytų ir užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo gatavų produktų Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje. Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Pjaustymas ir dalijimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo, nepakankamos asmens higienos, peilių ir įrangos trūkumo, kryžminio užteršimo atliekomis	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 7 PP. Atliekų tvarkymas 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė)

Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Smulkinimas	Taip	Taip	Ne	Taip	Su biologiniais rizikos veiksniais susijęs produktų kryžminis užteršimas dėl netinkamo įrangos valymo, dezinfekavimo ir saugojimo arba nepakankamos asmens higienos Užteršimas alergenais Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 6 PP. Alergenai
Perdirbimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo, nepakankamos asmens higienos, aplinkos, didesnės, nei leidžiama, priedų koncentracijos Užteršimas alergenais	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas (priedų svėrimas) 6 PP. Alergenai
Produktų išdėstymas vitrinoje	Taip	Taip	Ne	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Su biologiniais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo gatavų produktų Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas Užteršimas alergenais	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo gatavų produktų Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

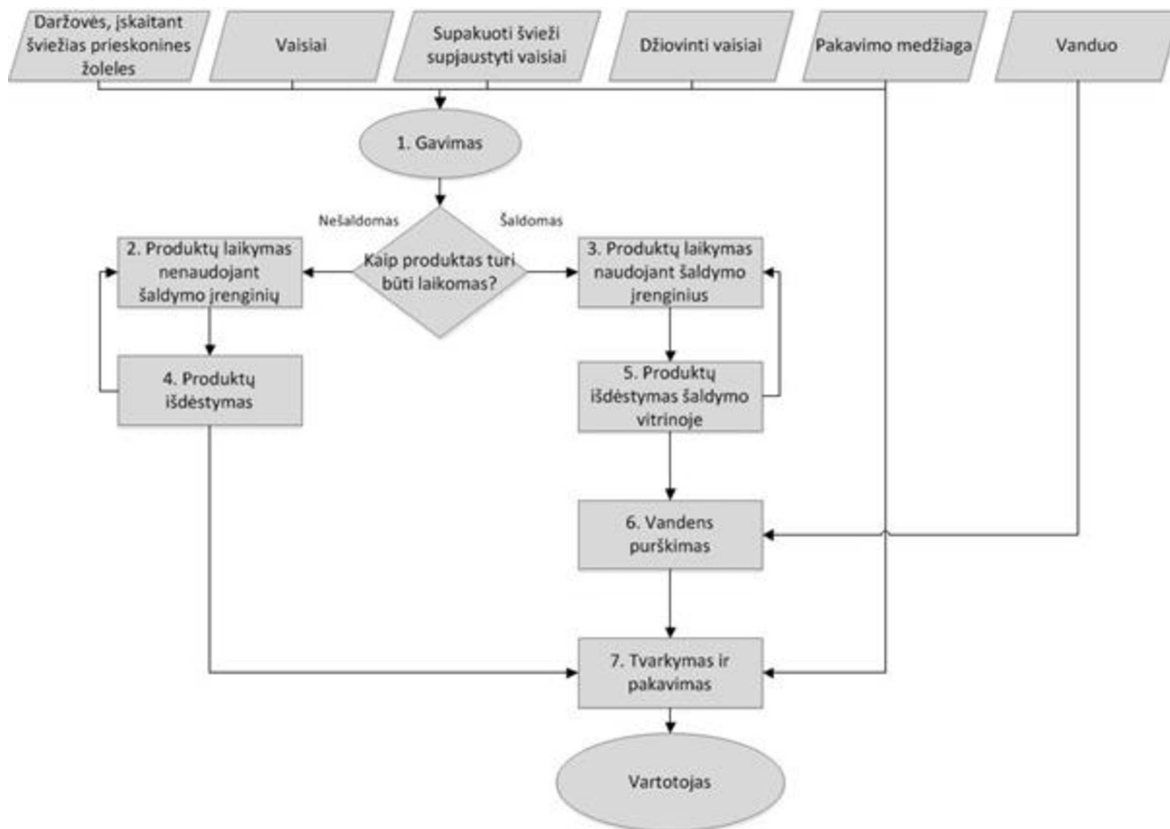
Etapas	Rizikos veiksniai ⁽⁴⁾				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Pjaustymas griežinėliais, patiekimas ir pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fizininiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais dėl darbo metodikos nesilaikymo ir nepakankamos asmens higienos. Vartotojui nepateikta informacija apie galimus alergenų ir sandėliavimo būdą, laiką ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

⁽⁴⁾ B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

8. MAISTO PREKIŲ (VAISIŲ IR DARŽOVIŲ) PARDUOTUVĖ

2 diagrama

Bendroji maisto prekių parduotuvės proceso schema



Bendroji maisto prekių (vaisių ir daržovių) parduotuvės rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ar fiziniai rizikos veiksniai arba alergenai	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 12 PP. Darbo metodika
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Atšaldytų ir užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Plovimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas nuo vandens, iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 8 PP. Vandens ir oro kontrolė 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė)
Išdėstymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 7 PP. Atliekų tvarkymas

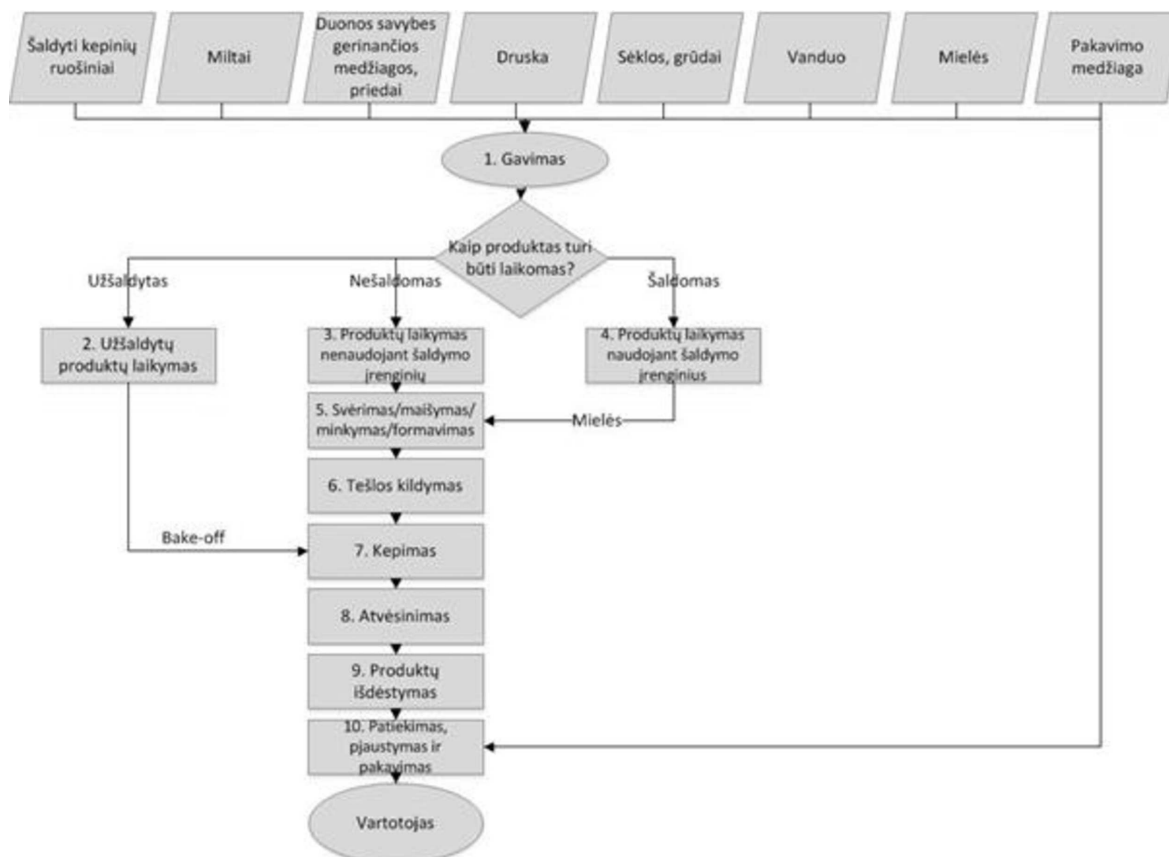
Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Produktų išdėstymas šaldymo vitrinoje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 7 PP. Atliekų tvarkymas
Purškimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas nuo vandens, iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 8 PP. Vandens ir oro kontrolė 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė)
Patiekimas ir pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Vartotojui nepateikta informacija apie galimus alergenų ir sandėliavimo būdą, laiką ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

(*) B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

9. KEPYKLA

3 diagrama

Bendroji kepyklos proceso schema



Bendroji kepyklos rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ar fiziniai rizikos veiksniai arba nedeklaruoti alergenai	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 12 PP. Darbo metodika
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje. Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Atšaldytų ir užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Svėrimas, maišymas ir minkymas	Ne	Taip	Taip	Taip	Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo, dėl didesnio, nei leidžiama, priedų kiekio ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas (priedų svėrimas) 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 12 PP. Darbo metodika

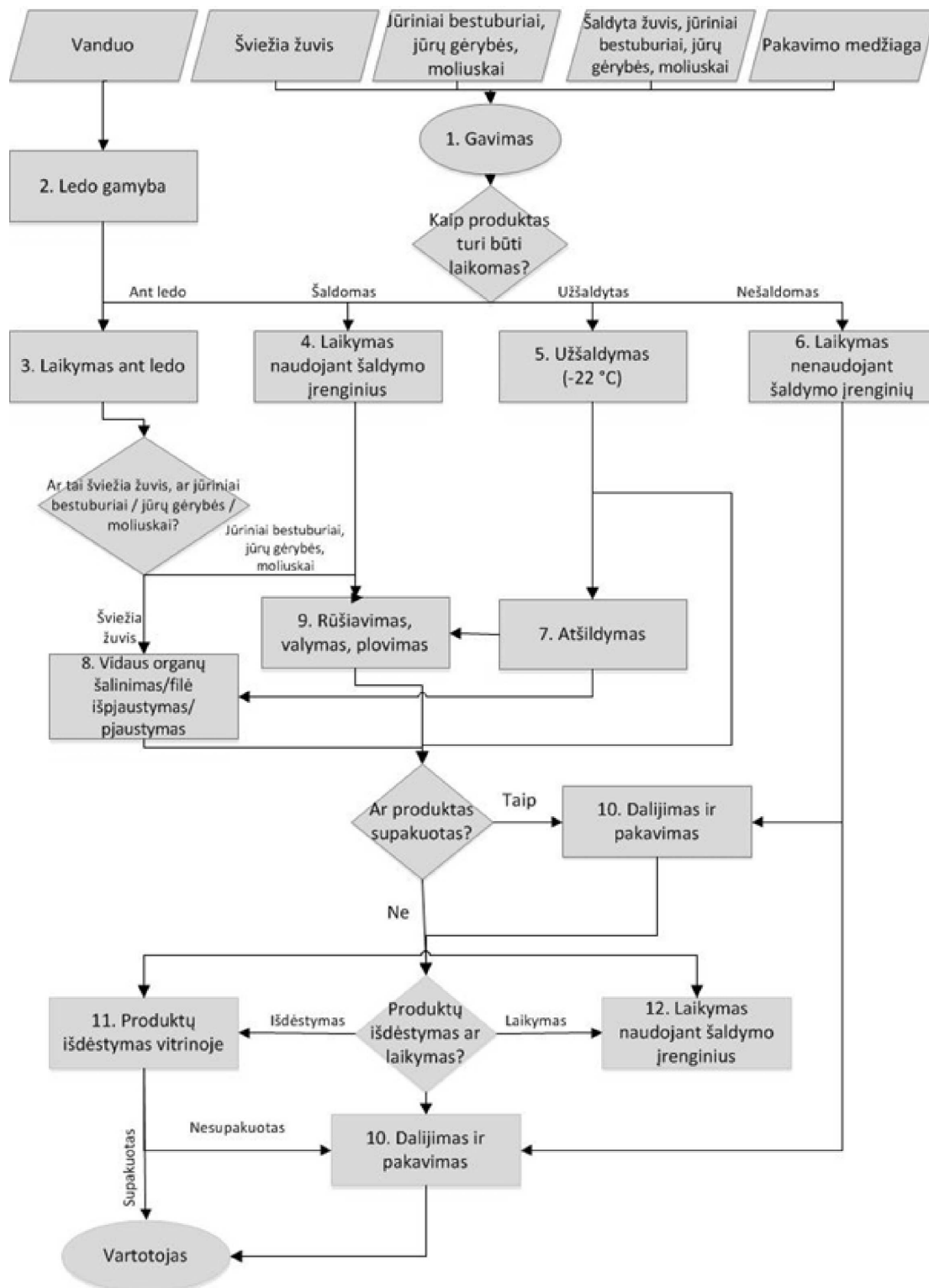
Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Tešlos kildymas	Ne	Taip	Taip	Taip	Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai
Kepimas	Taip	Taip	Ne	Ne	Mikrobinių rizikos veiksnių išlikimas dėl nepasiektos pakankamai aukštos temperatūros Akrilamido formavimasis dėl perkepimo.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 12 PP. Darbo metodika 12 PP. Darbo metodika
Atvėsšinimas	Taip	Taip	Ne	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl nepakankamai greito produktų atšaldymo Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 12 PP. Darbo metodika 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
Išdėstymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 7 PP. Atliekų tvarkymas
Patiekimas, pjaustymas ir pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas ar užteršimas alergenais dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo. Vartotojui nepateikta informacija apie galimus alergenų ir sandėliavimo būdą, laiką ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

(*) B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

10. ŽUVIES PARDUOTUVĖ

4 diagrama

Bendroji žuvies parduvės proceso schema



Bendroji žuvies parduotuvės rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Gaunamose žaliavose nustatomi biologiniai rizikos veiksniai Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ar fiziniai rizikos veiksniai arba nedeklaruoti alergenai	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 12 PP. Darbo metodika
Ledo gaminimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Cheminių ar fizinių rizikos veiksnių pasireiškimas dėl neužtikrinamos naudojamo vandens kokybės Biologinių ar fizinių rizikos veiksnių išlikimas dėl netinkamai prižiūrimos, nevalomos ir nedezinfekuojamos įrangos	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 8 PP. Vandens ir oro kontrolė 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas
Produktų laikymas ant ledo	Taip	Taip	Ne	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Mikroorganizmų kiekio padidėjimas ir paskesnis histamino formavimasis dėl netinkamų saugojimo sąlygų (trukmė ir (arba) temperatūra) Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 8 PP. Vandens ir oro kontrolė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais Mikroorganizmų kiekio padidėjimas ir paskesnis histamino formavimasis dėl netinkamų saugojimo sąlygų (trukmė ir (arba) temperatūra)	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 12 PP. Darbo metodika
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje. Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Atšildymas	Taip	Taip	Ne	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl nepakankamai žemos temperatūros Mikroorganizmų kiekio padidėjimas ir paskesnis histamino formavimasis dėl netinkamų laikymo trukmės ir temperatūros sąlygų Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje

Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Vidaus organų šalinimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Žarnyne ar raumenyse matomų parazitų patikrinimas Su biologiniais rizikos veiksniais susijusi mėsos kryžminė tarša nuo vidaus organų Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 7 PP. Atliekų tvarkymas 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė)
Rūšiavimas, valymas ir plovimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas nuo vandens, iš aplinkos, nuo personalo, dėl darbo metodų ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 8 PP. Vandens ir oro kontrolė 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika
Pjaustymas	Taip	Taip	Taip	Ne	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo, iš aplinkos, nuo personalo, dėl atliekų, dėl darbo metodų.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 7 PP. Atliekų tvarkymas 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais Mikroorganizmų kiekio padidėjimas ir paskesnis histamino formavimasis dėl netinkamų laikymo trukmės ir temperatūros sąlygų)	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika

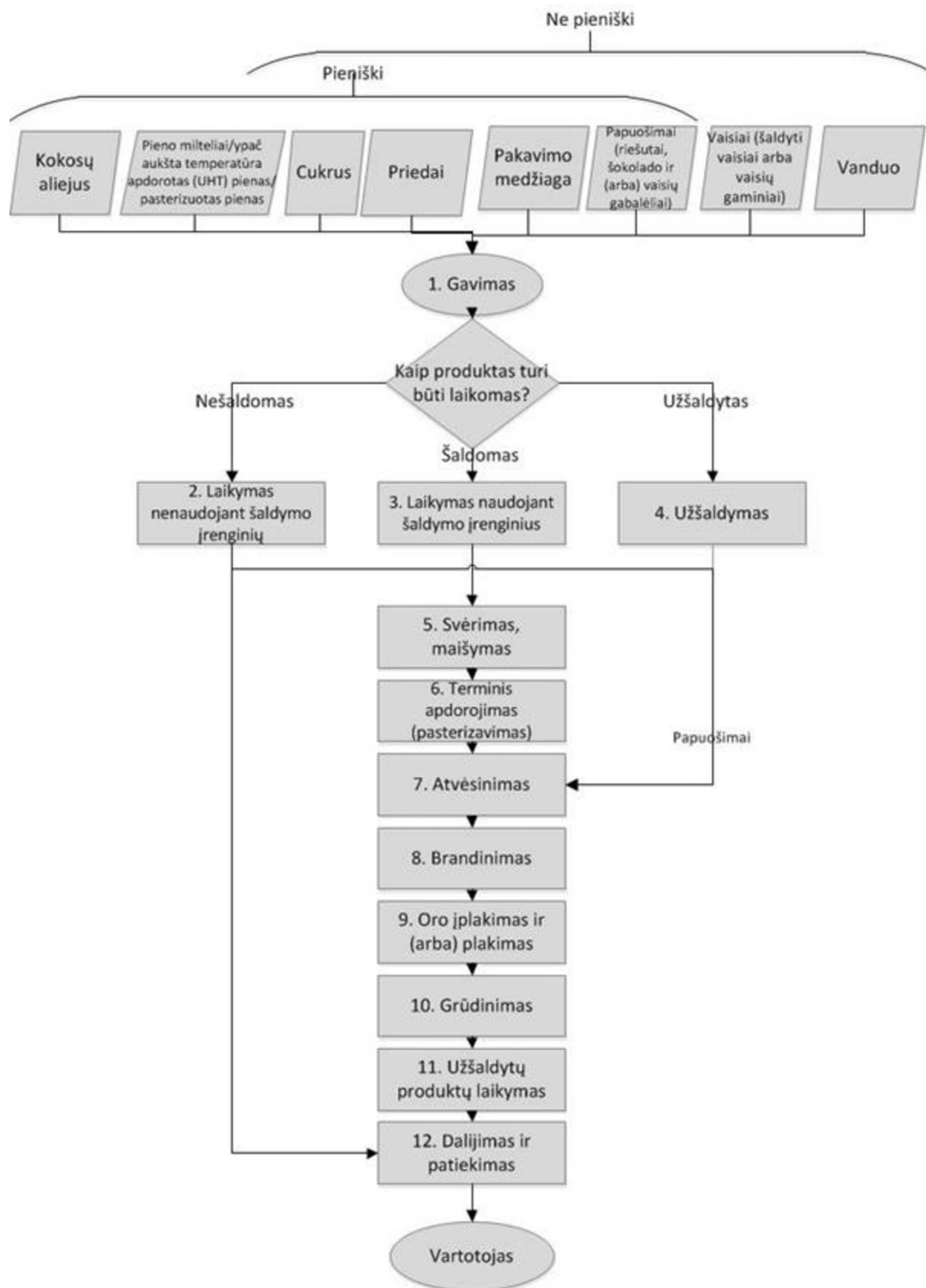
Etapas	Rizikos veiksniai ⁽⁴⁾				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Produktų išdėstymas šaldymo vitrinoje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Mikroorganizmų kiekio padidėjimas ir paskesnis histamino formavimasis dėl netinkamų laikymo trukmės ir temperatūros sąlygų	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 7 PP. Atliekų tvarkymas 6 PP. Alergenai 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika
Patiekimas ir pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Vartotojui nepateikta informacija apie galimus alergenų ir sandėliavimo būdą, laiką ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

⁽⁴⁾ B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

11. LEDAINĖS

5 diagrama

Bendroji ledainės proceso schema



Bendroji ledainės rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ar fiziniai rizikos veiksniai arba alergenai	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 12 PP. Darbo metodika
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje. Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 1 PP. Infrastruktūra (pastatai ir įranga) 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 3 PP. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Svėrimas ir maišymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl ilgos svėrimo ir maišymo proceso trukmės Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika
Terminis apdorojimas	Taip	Taip	Ne	Ne	Nepasiekta pakankamai aukšta temperatūra Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
Atvėsšinimas	Taip	Taip	Ne	Ne	Produktas nepakankamai greitai atšaldytas Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 12 PP. Darbo metodika 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
Brandinimas	Taip	Ne	Ne	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė
Oro įplakimas ir (arba) plakimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo Su cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 8 PP. Oro ir vandens kontrolė 12 PP. Darbo metodika
Pakavimas	Taip	Taip	Taip	Ne	Su mikroorganizmais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas nuo pakavimo medžiagų, iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika

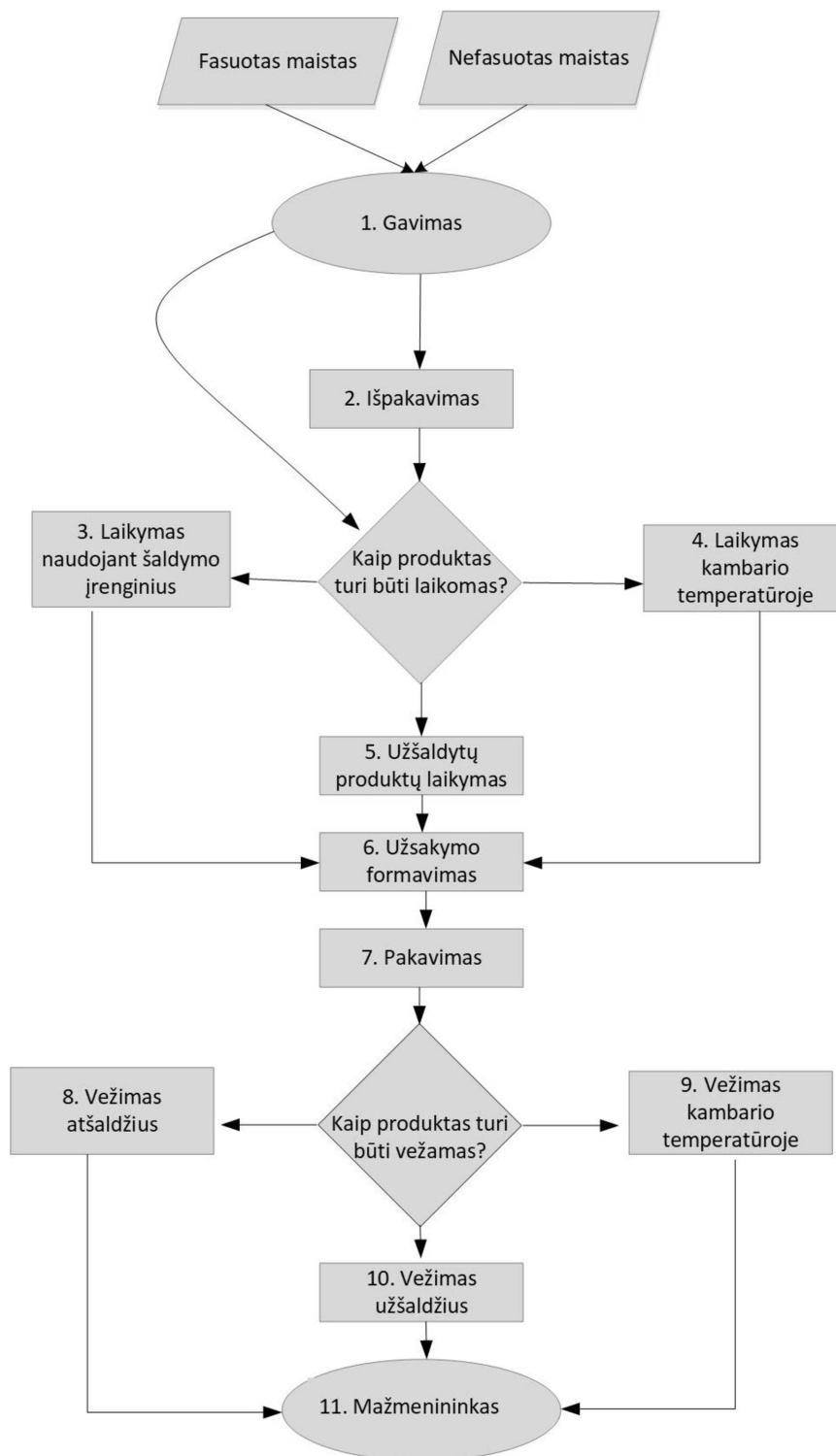
Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Grūdinimas	Taip	Taip	Ne	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Ne	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su cheminiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
Dalijimas ir patiekimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniiais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas ar užteršimas alergenais dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo. Vartotojui nepateikta informacija apie galimus alergenų ir sandėliavimo būdą, laiką ir kt.	2 PP. Valymas ir dezinfekavimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 9 PP. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė) 12 PP. Darbo metodika 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

(*) B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

12. SKIRSTOMIEJI CENTRAI

6 diagrama

Bendroji maisto skirstymo centro proceso schema



Bendroji maisto skirstymo centro rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(a)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Visi etapai						1, 2, 3, 9, 12 PP
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ir (arba) fiziniai rizikos veiksniai arba alergenai Patogenų ar gedimo mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl neišsamų ir (arba) klaidingų laikymo duomenų ar saugojimo sąlygų Užteršimas dėl biologinių / cheminių / fizinių rizikos veiksnių ar alergenų, susijusių su kitais grąžintais produktais	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 15 PP. Grąžinimų valdymas
Išpakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Iš su maistu besiliečiančių medžiagų išsiskiriančios cheminės medžiagos Patogenų ar gedimo mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl neišsamų ir (arba) klaidingų laikymo duomenų ar saugojimo sąlygų Su cheminiais rizikos veiksniais ir alergenais susijęs produktų užteršimas	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė. 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo (t. y. netinkamos temperatūros ir trukmės) arba dėl per ilgo saugojimo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje. Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų (įskaitant dulkes, aerozolius ir kt.) ir kurių sudėtyje nėra alergenų.	8 PP. Vandens ir oro kontrolė 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 6 PP. Alergenai
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs užteršimas iš aplinkos	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Užsakymo formavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Iš su maistu besiliečiančių medžiagų išsiskiriančios cheminės medžiagos Patogenų ar gedimo mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl neišsamų ir (arba) klaidingų laikymo duomenų ar saugojimo sąlygų	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė
Vežimas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų (įskaitant dulkes, aerozolius ir kt.) ir kurių sudėtyje nėra alergenų.	8 PP. Vandens ir oro kontrolė 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 6 PP. Alergenai
Vežimas atšaldžius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo (t. y. netinkamos temperatūros ir trukmės) arba dėl per ilgo saugojimo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(a)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės veikla
	B	C	P	A		
Vežimas užšaldžius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs užteršimas iš aplinkos	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

^(a) B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

13. PREKYBOS CENTRAI

7 diagrama

Bendroji prekybos centro proceso schema



Bendroji prekybos centro rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(a)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Visi etapai						1, 2, 3, 9, 12 PP
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ir (arba) fiziniai rizikos veiksniai arba alergenai Patogenų ar gedimo mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl neišsamų ir (arba) klaidingų laikymo duomenų ar saugojimo sąlygų Užteršimas dėl biologinių / cheminių / fizinių rizikos veiksnių ar alergenų, susijusių su grąžintų produktų maišymu su kitais produktais	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 15 PP. Grąžinimų valdymas
Saugojimas (dar neišdėstyta)						
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais ar alergenais susijęs užteršimas dėl užterštų indų ir (arba) netinkamo tvarkymo Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų (įskaitant dulkes, aerozolius ir kt.) ir kurių sudėtyje nėra alergenų.	8 PP. Vandens ir oro kontrolė 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo (t. y. netinkamos temperatūros ir trukmės) arba dėl per ilgo saugojimo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Vitrinoje išdėstyti fasuoti maisto produktai (vitrinoje ir savitarna)						
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Kaip pirmiau	Kaip pirmiau
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Kaip pirmiau	Kaip pirmiau
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Kaip pirmiau	Kaip pirmiau
Vitrinoje išdėstyti nefasuoti maisto produktai						
Mėsinės vitrinoje, žuvies parduotuvės vitrinoje, kepyklos vitrinoje ir (arba) vaisių ir daržovių vitrinoje išdėstyti maisto produktai					Žr. EFSA (2017 m.). Mokslinė nuomonė „Rizikos veiksnių analizės metodai, skirti tam tikroms mažmeninės prekybos įmonėms, susiję su jų maisto saugos vadybos sistemų taikymu“. <i>EFSA Journal</i> 2017;15(3):4697, 52 p. doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	

Etapas	Rizikos veiksniai ⁽⁶⁾				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		

Kiti vitrinoje išdėstyti nefasuoti maisto produktai

1. Delikatesų parduotuvės vitrinoje išdėstyti maisto produktai (pvz., sūris, alyvuogės, sudėtiniai produktai)

Pjaustymas ir (arba) dalijimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo, nepakankamos asmens higienos	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Išdėstymas vitrinoje (kambario temperatūros, atšaldyti arba karšti produktai)	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi reikiamos temperatūros aplinkoje Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
(Užšaldytų) produktų išdėstymas vitrinoje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Kaip pirmiau	Kaip pirmiau
Savitarna; vartotojo atliekamas dalijimas ir pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su mikrobiniiais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais dėl darbo metodikos nesilaikymo ir nepakankamos vartotojų asmens higienos Nors savitarnos higiena priklauso nuo kliento, mažmenininkai gali pagerinti padėtį užtikrindami priežiūrą, teikdami patarimus ir švarius įrankius, pirštines ir kt. bei tinkamą pakavimo medžiagą	10 PP. Žaliavos (tiekejo pasirinkimas, specifikacijos) 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

Etapas	Rizikos veiksniai ⁽⁴⁾				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		

2. Aprūpinimas maistu ir gėrimais ir vietoje gaminami maisto produktai (pvz., keptas viščiukas, dešros, picos ir kt.)

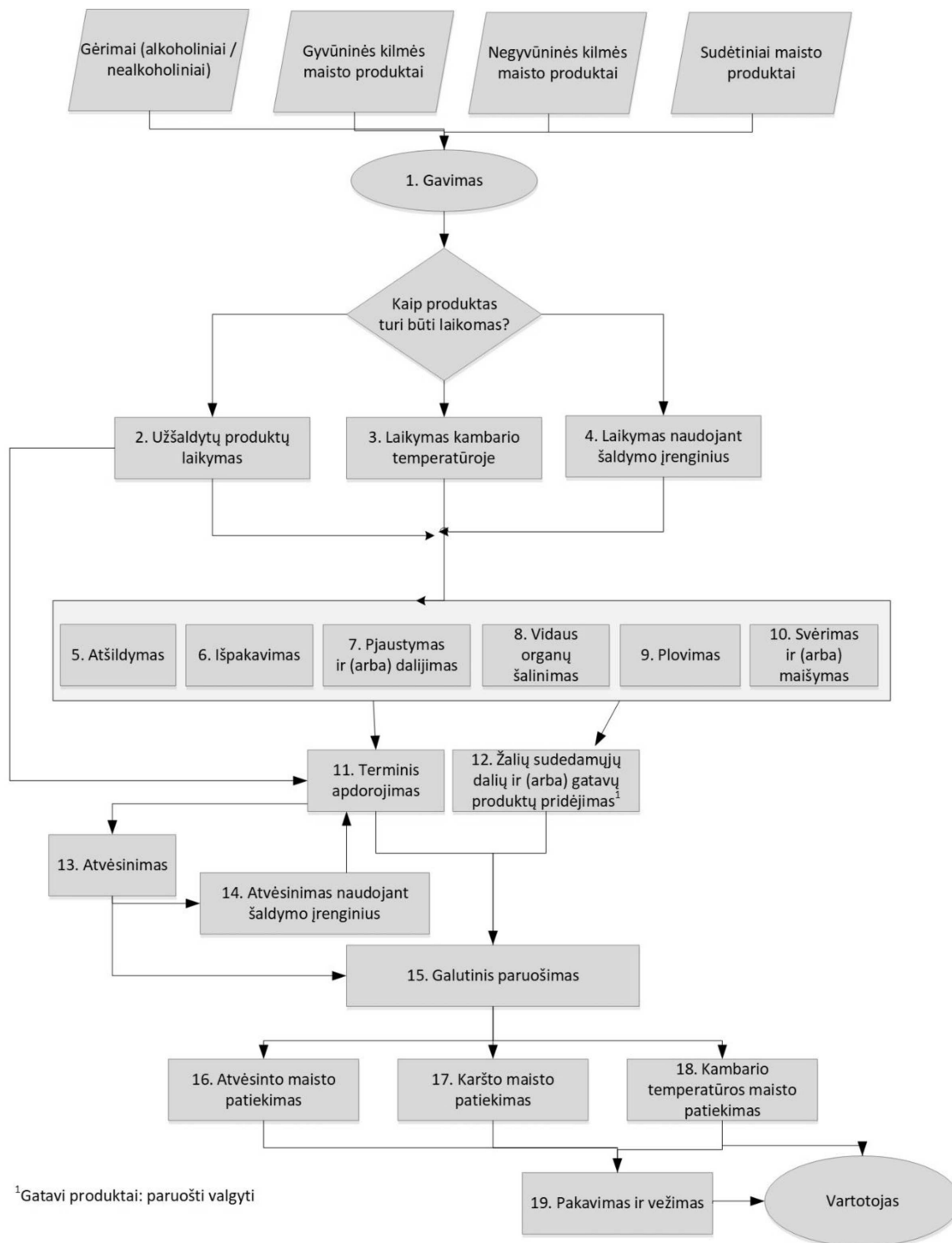
Terminis apdorojimas	Taip	Taip	Ne	Taip	Patogenų išlikimas arba toksinų buvimas dėl nepakankamos temperatūros / apdorojimo trukmės	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė
					Patogenų ir gedimo bakterijų kiekio padidėjimas dėl nepakankamos temperatūros, dėl prasto šilumos perdavimo, dėl netinkamo šildomų indų valymo arba dėl sugedusios įrangos	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė
					Proceso teršalų, pvz., akrilamido ar PAA, formavimasis	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
					Su cheminiais rizikos veiksniais ir alergenais susijęs produktų užteršimas dėl netinkamai valomų virtuvės įrankių arba pakartotinai naudojamo aliejaus ir vandens	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Atvėsėjimas	Taip	Taip	Ne	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes per tam tikrą laiką nepavyko pasiekti žemos temperatūros	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė
					Su cheminiais rizikos veiksniais ir alergenais susijęs produktų užteršimas	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

⁽⁴⁾ B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

14. RESTORANAI, APRŪPINIMO MAISTU IR GĖRIMAIS PASLAUGŲ TEIKĖJAI IR BARAI

8 diagrama

Bendroji restorano, aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjo ir baro proceso schema



Bendroji restorano, aprūpinimo maistu ir gėrimais paslaugų teikėjo ir baro rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(a)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Visi etapai						1, 2, 3, 9, 12 PP
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ir (arba) fiziniai rizikos veiksniai arba alergenai Patogenų ar gedimo mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl neišsamių ir (arba) klaidingų laikymo duomenų ar saugojimo sąlygų Užteršimas dėl biologinių / cheminių / fizinių rizikos veiksnių ar alergenų, susijusių su kitais grąžintais produktais	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Galiojimo pabaigos datos kontrolė 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 15 PP. Grąžinimų valdymas
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais ar alergenais susijęs užteršimas dėl užterštų indų ir (arba) netinkamo tvarkymo Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų (įskaitant dulkes, aerozolius ir kt.) ir kurių sudėtyje nėra alergenų	8 PP. Vandens ir oro kontrolė 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo (t. y. netinkamos temperatūros ir trukmės) arba dėl per ilgo saugojimo Kryžminė tarša neatskirus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Produktų tvarkymas / apdorojimas						
Atšildymas	Taip	Ne	Ne	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl nepakankamai žemos temperatūros ir netinkamos apdorojimo trukmės	11 PP. Temperatūros kontrolė
Pjaustymas ir (arba) dalijimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais ir alergenais susijęs produktų užteršimas dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo, nepakankamos asmens higienos	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Vidurių išėmimas (žuvis)	Taip	Taip	Taip	Taip	Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi mėsos kryžminė tarša nuo vidaus organų Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	7 PP. Atliekų tvarkymas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Plovimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Mikrobinių ir cheminių rizikos veiksnių kaupimasis plovimui naudojamame vandenyje. Netinkamas mikrobinių ir cheminių rizikos veiksnių pašalinimas iš išplautų audinių. Netinkamas higieninių tirpalų naudojimas ir cheminių medžiagų liekanų kaupimasis.	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 7 PP. Atliekų tvarkymas 8 PP. Vandens ir oro kontrolė 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos ir kt.)
Svėrimas ir (arba) maišymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje
Išpakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Užteršimas, susijęs su cheminėmis medžiagomis, išsiskiriančiomis iš su maistu besiliečiančių medžiagų Patogenų ar gedimo mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl neišsamių ir (arba) klaidingų laikymo duomenų ar saugojimo sąlygų Su cheminiais rizikos veiksniais ir alergenais susijęs produktų užteršimas	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Terminis apdorojimas	Taip	Taip	Ne	Taip	Mikrobų išlikimas dėl nepasiektos pakankamos temperatūros ir (arba) trukmės, kad patogenai būtų sunaikinti ir kad būtų kontroliuojamas galimas kiekio padidėjimas ir toksinų formavimasis Patogenų ir gedimo bakterijų kiekio padidėjimas dėl nepakankamos temperatūros, dėl prasto šilumos perdavimo, dėl netinkamo šildomų indų valymo arba dėl sugedusios įrangos Proceso teršalų, pvz., akrilamido ar PAA, formavimasis Su cheminiais rizikos veiksniais ir alergenais susijęs produktų užteršimas dėl netinkamai valomų virtuvės įrankių arba pakartotinai naudojamo aliejaus ir vandens	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Žalių sudedamųjų dalių ir (arba) gatavų produktų pridėjimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fizineis rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas ar užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo ir nepakankamos asmens higienos Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų. Kryžminis užteršimas dėl užterštų paviršių, ant kurių kartu tvarkomi žali ir gatavi maisto produktai	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 12 PP. Darbo metodika P 12 PP. Darbo metodika
Atvėsinimas	Taip	Taip	Ne	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes per tam tikrą laiką nepavyko pasiekti žemos temperatūros Su cheminiais rizikos veiksniais ir alergenais susijęs produktų užteršimas	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ⁽⁶⁾				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo (t. y. netinkamos temperatūros ir trukmės) arba dėl per ilgo saugojimo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Galutinis paruošimas / išdėstymas lėkštėje	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais, cheminiais ar fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas ar užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. dėl netinkamo įrangos valymo ir dezinfekavimo ir nepakankamos asmens higienos Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų. Kryžminis užteršimas dėl užterštų paviršių, ant kurių kartu tvarkomi žali ir gatavi maisto produktai	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 7 PP. Atliekų tvarkymas
Patiekimas (šalti ir (arba) karšti)	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo ir produktų laikymo netinkamoje temperatūroje ilgiau, nei numatyta Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes šildant nepavyko pasiekti ir išlaikyti aukštos temperatūros, kurioje mikroorganizmai neplinta Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais ar alergenais susijęs užteršimas dėl užterštų indų ir (arba) netinkamo tvarkymo Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų (įskaitant dulkes, aerozolių ir kt.) ir kurių sudėtyje nėra alergenų	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

Etapas	Rizikos veiksniai ⁽⁴⁾				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Patiekimas (kambario temperatūroje)	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais ar alergenais susijęs užteršimas dėl užterštų indų ir (arba) netinkamo tvarkymo Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su produktais ar sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų ir kurių sudėtyje nėra alergenų	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas
Vežimas lauko temperatūroje						
Vežimas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais ar alergenais susijęs užteršimas dėl užterštų indų ir (arba) netinkamo tvarkymo Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų ir kurių sudėtyje nėra alergenų.	8 PP. Vandens ir oro kontrolė 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 6 PP. Alergenai
Vežimas esant aukštai temperatūrai	Taip	Ne	Taip	Ne	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes šildant nepavyko pasiekti ir išlaikyti aukštos temperatūros, kurioje mikroorganizmai neplinta Su fiziniais rizikos veiksniais susijęs užteršimas dėl vežimo aplinkos, nuo personalo ir kt. arba dėl pažeistos pakuotės	11 PP. Temperatūros kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

⁽⁴⁾ B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

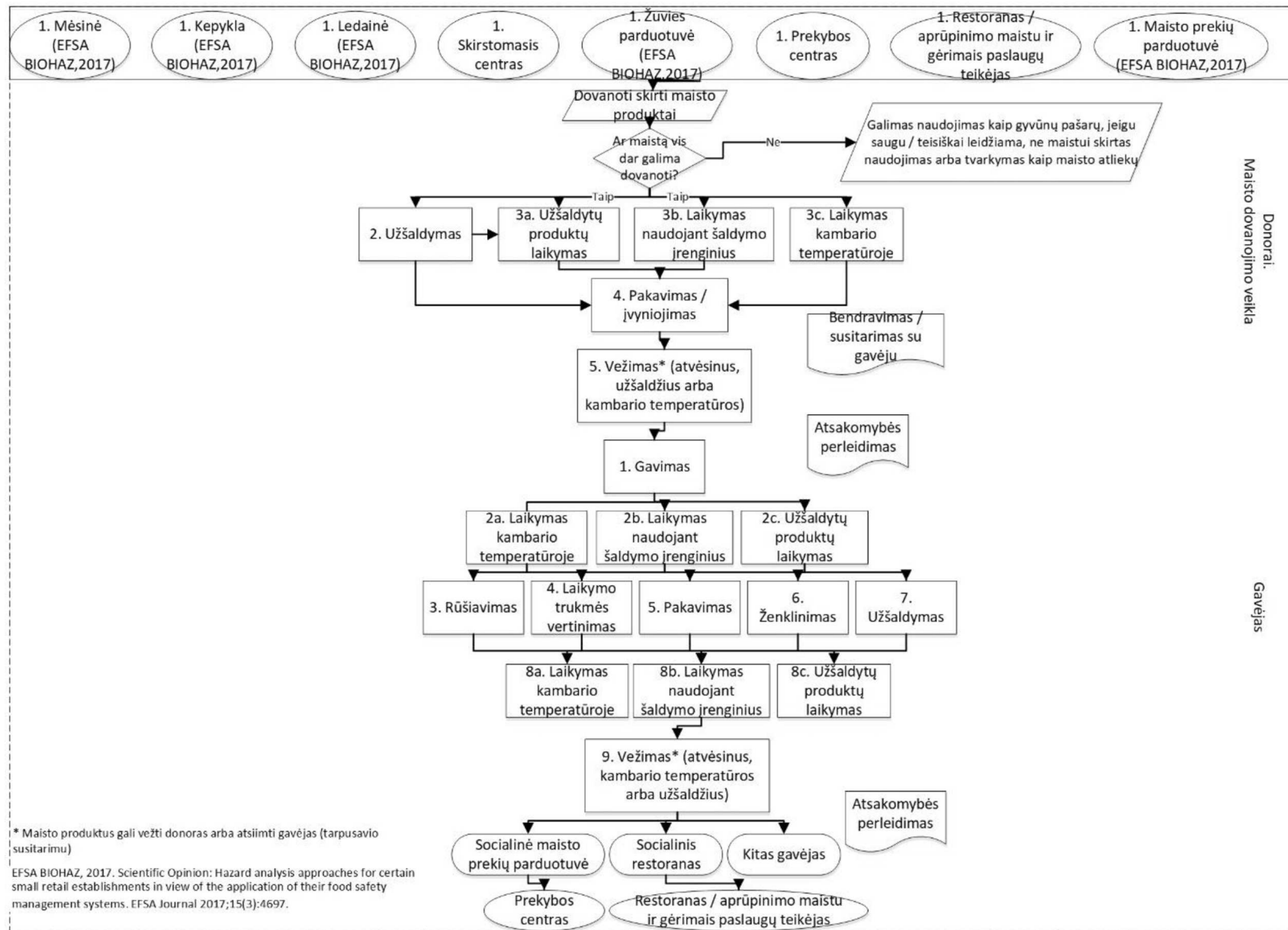
15. MAISTO DOVANOJIMAS

Maisto gamintojai ir maisto produktų mažmenininkai, įskaitant skirstomuosius centrus, prekybos centrus, restoranus ir kt., gali skirti dalį neparduotų maisto produktų dovanoti. Maisto dovanojimo grandinę paprastai galima padalyti į maisto donorus (t. y. MTS bet kuriame maisto grandinės etape, kaip antai maisto produktų gamintojus ir mažmenininkus) ir maisto gavėjus (t. y. MTS, kurie yra perskirstymo ir labdaros organizacijos). Ne pelno perskirstymo organizacijos ir labdaros organizacijos dalyvauja perskirstant tuos maisto produktus galutiniam vartotojui. Donorai ir gavėjai laikomi MTS, kuriuose turi būti taikoma MSVS.

2017 m. Europos Komisija paskelbė maisto dovanojimo gaires (Komisijos pranešimas (2017)/C 361/01), kuriose siekė paaiškinti svarbias ES teisės aktų nuostatas ir padėti panaikinti maisto perskirstymo kliūtis galiojančioje reglamentavimo sistemoje. Šiomis gairėmis papildomos gairės, kurias gali priimti nacionalinės valdžios institucijos siekdamos visiems dalyviams nustatyti nacionalinio lygmens taisyklės ir veiklos procedūras, įskaitant atitinkamas pagrindinių dalyvių pareigas.

Maisto dovanojimo etapai apibendrinami toliau esančioje proceso schemoje (9 diagrama). Kaip nustatyta ES maisto dovanojimo gairėse, organizacijos (perskirstymo ir labdaros organizacijų) veiklos pobūdis lemia tai, kokios konkrečios maisto saugos ir informacijos apie maistą teikimo vartotojams taisyklės taikomos pagal ES reglamentavimo sistemą. Visų pirma, tai, ar organizacija perskirsto maistą kitai organizacijai (t. y. veikia pagal modelį „verslas verslui“ kaip skirstomasis centras), ar tiesiogiai galutiniam paramos gavėjui (pagal modelį „verslas vartotojui“, pvz., prekybos centras), taip pat atsižvelgiant į organizacijos vykdomos veiklos rūšį (pvz., maisto ruošimas, kaip antai socialinis restoranas), gali lemti skirtingus reikalavimus, susijusius su atsekamumu, maisto higiena ir informacijos apie maistą teikimu. Tai reiškia, kad skirstomųjų centrų, prekybos centrų ir (arba) socialinių restoranų proceso schemos taip pat gali būti taikomos dovanojant maistą dalyvaujančioms organizacijoms.

Bendroji maisto dovanojimo proceso schema



Bendroji donoro atliekama rizikos veiksnių analizė maisto dovanojimo atveju

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Visi etapai						1, 2, 3, 9, 12 PP

Sprendimas dėl dovanoti skirtų maisto produktų

Ar maistą vis dar galima dovanoti? Sprendimas dėl dovanoti skirto maisto priimtino	Taip	Taip	Taip	Taip	Maistą dovanojanti organizacija turi kritiškai įvertinti, ar maisto produktai vis dar tinka dovanoti, vertindama laikymo trukmę, pakuotės medžiagos būseną, informaciją etiketėje ir kt.	16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas
--	------	------	------	------	--	---

Užšaldymas

Užšaldymas (fasuoti maisto produktai)	Taip	Ne	Ne	Ne	Sprendimas, ar fasuotus maisto produktus vis dar galima užšaldyti, įskaitant užtikrinimą, kad likusi laikymo trukmė būtų pakankama Nepavyksta užtikrinti užšaldyti skirtų maisto produktų mikrobiologinės kokybės (greitas užšaldymas) Naujos užšaldymo datos nurodymas – ženklavimas	17 PP. Dovanojamo maisto užšaldymas 11 PP. Temperatūros kontrolė 17 PP. Dovanojamo maisto užšaldymas
---------------------------------------	------	----	----	----	--	---

Saugojimas

Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su biologiniais / cheminiais / fizikiniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
-----------------------------	------	------	------	------	--	---

Etapas	Rizikos veiksniai ^(e)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo (t. y. netinkamos temperatūros ir trukmės) arba dėl per ilgo saugojimo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje. Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų (įskaitant dulkes, aerozolius ir kt.) ir kurių sudėtyje nėra alergenų	8 PP. Vandens ir oro kontrolė 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ⁽⁴⁾				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Pakavimas / įvyniojimas						
Pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Su mikrobiniiais rizikos veiksniais susijusi kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Iš su maistu besiliečiančių medžiagų išsiskiriančios cheminės medžiagos Patogenų ar gedimo mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl neišsamių ir (arba) klaidingų laikymo duomenų ar saugojimo sąlygų Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo laikymo trukmės nurodymo ant įvyniotų/fasuotų maisto produktų	5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 13 PP. Produktas Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas
Bendravimas / susitarimas su gavėju						
Bendravimas / susitarimas su gavėju	Taip	Taip	Taip	Taip	Su gavėju būtina aiškiai bendrauti dėl dovanojamo maisto, pvz., laikymo trukmės, temperatūros kontrolės, vežimo sąlygų, užšaldymo sąlygų ir kt.	13 PP. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 17 PP. Dovanojamo maisto užšaldymas (laikymo trukmės data ir užšaldymo sąlygos)

Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Transportavimas						
Vežimas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas, nes produktai nelaikomi sausoje vietoje. Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt. Užteršimas alergenais dėl sąlyčio su maisto produktais ar maisto sudedamosiomis dalimis, kurių sudėtyje yra alergenų (įskaitant dulkes, aerozolius ir kt.) ir kurių sudėtyje nėra alergenų	8 PP. Vandens ir oro kontrolė 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 6 PP. Alergenai
Vežimas atšaldžius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamo produktų atšaldymo (t. y. netinkamos temperatūros ir trukmės) arba dėl per ilgo saugojimo Kryžminė tarša neatskyrus žalių produktų nuo termiškai apdorotų ir (arba) gatavų produktų Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai
Vežimas užšaldžius	Taip	Taip	Taip	Taip	Mikroorganizmų kiekio padidėjimas dėl netinkamos užšaldymo temperatūros Su mikrobiniiais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs užteršimas iš aplinkos	4 PP. Techninė priežiūra ir kalibravimas 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

(*) B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.

Bendroji dovanojamo maisto gavėjo atliekama rizikos veiksnių analizė

Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Visi etapai						1, 2, 3, 9, 12 PP
Gavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Neužtikrinta gaunamų žaliavų mikrobiologinė kokybė Gaunamose žaliavose nustatomi cheminiai ir (arba) fiziniai rizikos veiksniai arba alergenai Patogenų kiekio padidėjimas dėl pasibaigusio laikymo trukmės dėl neišsamų ir (arba) klaidingų laikymo trukmės duomenų Užteršimas dėl biologinių / cheminių / fizinių rizikos veiksnių ar alergenų, susijusių su grąžintų produktų maišymu su kitais produktais	10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 11 PP. Temperatūros kontrolė 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 6 PP. Alergenai 10 PP. Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos) 14 PP. Laikymo trukmės kontrolė 15 PP. Grąžinimų valdymas
Saugojimas						
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Rūšiavimas						
Patikrinimas ir rūšiavimas	Taip	Ne	Ne	Ne	Mikrobinis surūšiuotų maisto produktų užteršimas (pvz., pelėsių augimas ant vaisių) Su biologiniais / cheminiais / fiziniais rizikos veiksniais susijęs produktų užteršimas arba užteršimas alergenais iš aplinkos, nuo personalo ir kt.	Papildomų PP nėra 5 PP. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje 6 PP. Alergenai

Etapas	Rizikos veiksniai ^(*)				Veikla, nuo kurios priklauso rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybės padidėjimas ir (arba) sumažėjimas	Kontrolės priemonės
	B	C	P	A		
Laikymo trukmės vertinimas						
Laikymo trukmės vertinimas	Taip	Ne	Ne	Ne	Prieš produktams patenkant į maisto dovanojimo organizaciją reikia įvertinti nurodytą laikymo trukmę, ar produktus vis dar galima dovanoti, saugoti, užšaldyti, iš naujo ženklinti ir t. t.	16 PP. Maisto dovanojimo ir likusios laikymo trukmės paskirstymo vertinimas 17 PP. Dovanojamo maisto užšaldymas
Perpakavimas / ženklinimas iš naujo						
Pakavimas	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Užšaldymas						
Užšaldymas (fasuoti maisto produktai)	Taip	Ne	Taip	Ne	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Saugojimas						
Laikymas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Laikymas naudojant šaldymo įrenginius	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Užšaldytų produktų laikymas	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Transportavimas						
Vežimas kambario temperatūroje	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Vežimas atšaldžius	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau
Vežimas užšaldžius	Taip	Taip	Taip	Taip	Žr. pirmiau	Žr. pirmiau

(*) B = biologiniai, C = cheminiai, F = fiziniai, A = alergenai.