



GD Izobraževanje in kultura

Leonardo da Vinci project 2010 – 2012

„KITCHEN AND RESTAURANT GUIDE FOR STARTERS”
F&B4YOU

Maisto sauga



Leeds City College

Leeds City College – Leeds –
Didžioji Britanija

Kas tai yra maisto higiena?

- ❖ Maisto sauga – tam tikrų sąlygų sudarymas maitinimo įmonėse, kad užtikrinti maisto kokybę ir apsaugoti maistą nuo užteršimo ir apnuodijimo.
- ❖ Maisto higiena apima visas sritis, susijusias su maisto saugumo priemonėmis, saugos reikalavimais ruošiant, laikant ir apdorojant įvairius maisto produktus ir žaliavas.

Užterštumo tipai

❖ Fizinis (svetimkūniai)

Juvelyriniai dirbiniai, nagai, įrengimų dalys, stiklas, plytelių duženos, kaulai, pelių išmatos ir t.t.

❖ Mikrobiologinis

Bakterijos, virusai, pelėsiai, grybelis.

❖ Cheminis

Pesticidai, cheminių valiklių liekanos, sutepimo alyva, priemaišos, trąšos.

❖ Alergenai

Riešutai, garstyčių sėklos, vėžiagyviai, braškės ir t.t.

Bakterijos

- ❖ Gerosios bakterijos.
- ❖ Kai kurios bakterijos, kurios naudojamos gaminant sūrį ir jogurtą.
- ❖ Randamos žemėje, dulkėse, ant naminių gyvūnų, žmonių, rūbų, žalio maisto ir t.t.
- ❖ Kai kurie pelėšiai yra naudojami gaminant mėlynąjį sūrį.
- ❖ Mielės, naudojamos duonai ir alui.
- ❖ Blogosios bakterijos, žinomos kaip **patogeninės**.
- ❖ Jos sukelia maisto apnuodijimą, dauginasi labai greitai ir gamina maiste toksinus.
- ❖ Patogenai yra nematomi, nes nepakeičia maisto išvaizdos, maistas kvepia ir yra normalaus skonio, simptomai pasireiškia vėliau.

Kas padeda bakterijoms daugintis?

❖ **Maistas:** Bakterijos gerai veisiasi maiste, kuriame daug drėgmės ir baltymų (proteinų). Aukštos rizikos faktorių turi maistas, kuris neapdorojamas šiluminiu būdu. Pvz.: apdoroti ryžiai, apdorota mėsa, kreminiai pyragėliai, vėžiagyviai, kiaušiniai, sumuštiniai, tešlos gaminiai su kiauliena.

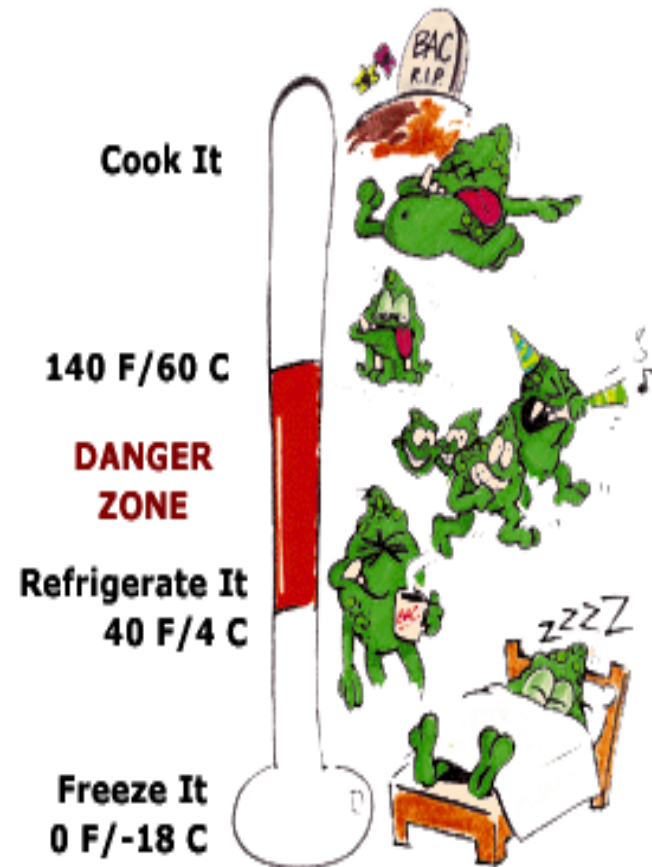
❖ **Drėgmė:** Daugelis baltyminių produktų turi daug drėgmės.



Kas padeda bakterijoms daugintis?

Šiluma:

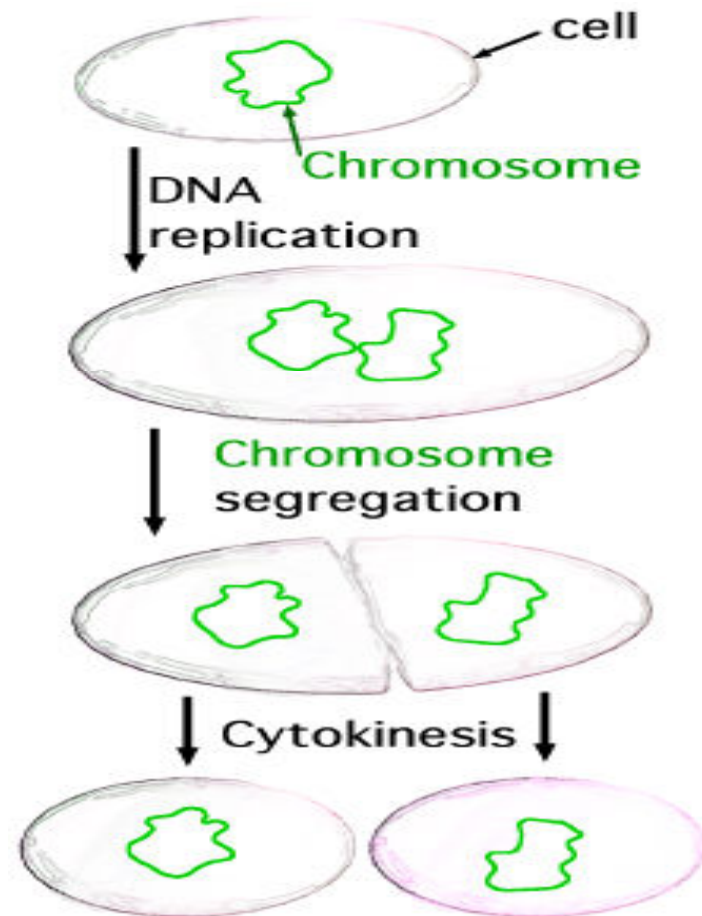
- ❖ Bakterijos gerai veisiasi šilumoje apie 37°C.
- ❖ Pavojaus zona yra nuo 5°C iki 63°C.
- ❖ Ši temperatūros amplitudė yra tinkamiausia bakterijoms daugintis.
- ❖ Taigi, patartina maistą laikyti žemesnėje nei 5°C arba aukštesnėje nei 63°C temperatūroje.
- ❖ Pašildytas ar atvėsintas maistas šią zoną turi praeiti labai greitai.



Kas padeda bakterijoms daugintis?

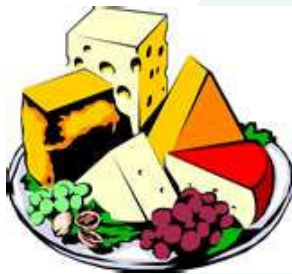
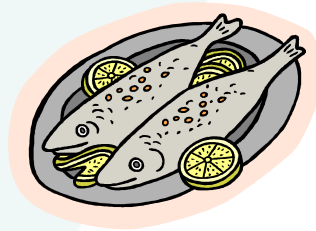
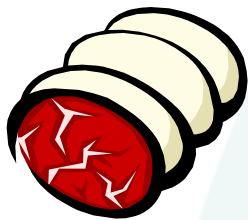
Laikas:

- ❖ Būdamos tinkamose sūlygose bakterijos dauginas dvigubai.
- ❖ Jų padaugēja du kartus kas 10 – 20 minučių.
- ❖ Tai vadinama „**Binariniu dalyjimusi**”.



Bakterijų dauginimosi apsauga

- ❖ Bakterijos mėgsta maistą, turintį daug baltymų ir drėgmės.



- ❖ Bakterijų augimą stabdo šaltis.
- ❖ Geriausia šaldytuvo temperatūra yra nuo $+1^{\circ}\text{C}$ iki $+5^{\circ}\text{C}$.
- ❖ Šaldiklio – nuo -18°C iki -22°C .



Bakterijų naikinimas

- ❖ Bakterijos žūva aukštoje temperatūroje, kuri pasiekama gaminant maistą.



- ❖ Dažniausiai maistas gaminamas $+72^{\circ}\text{C}$ - $+75^{\circ}\text{C}$ dvi minutes ir daugiau.
- ❖ Saugaus maisto gaminimui patartina ištirti maistą.



Bakterijos ir laikas

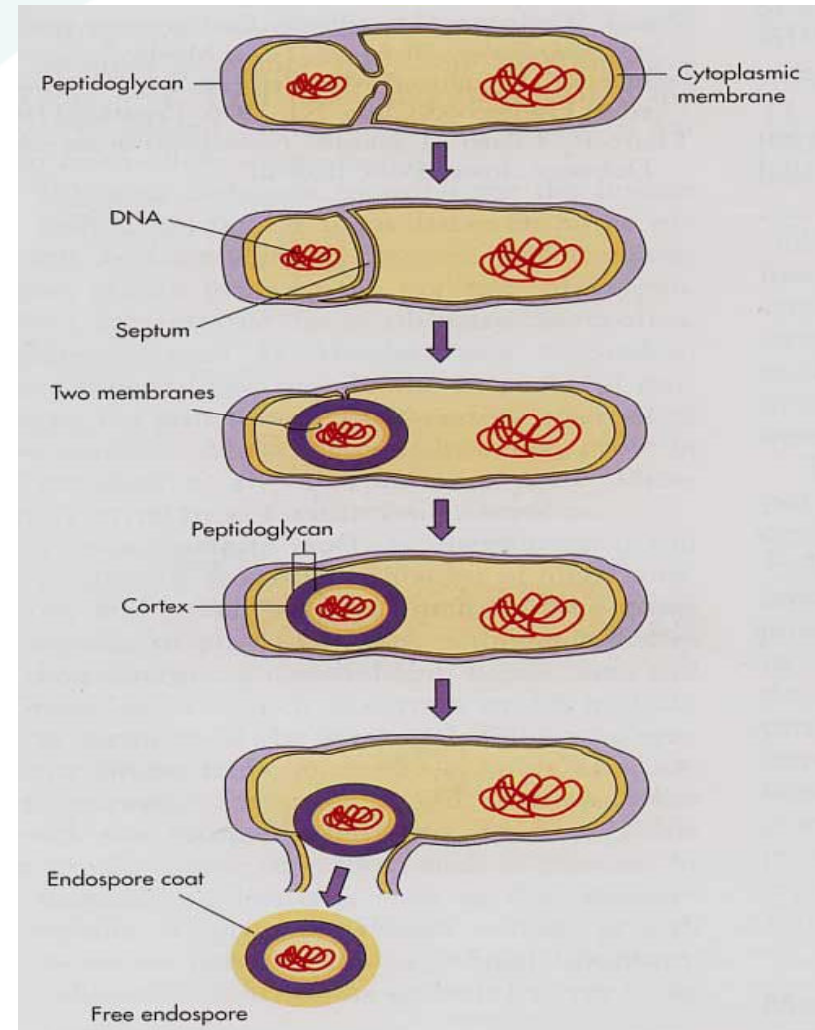
- ❖ Pagaminus maistą, jį reikia įdėti į šaldytuvą 90 minučių, kad sustabdyti sporų vystymąsi, bakterijų dauginimąsi ir toksinų išsiskyrimą.
- ❖ Kambario temperatūroje maisto negalima laikyti ilgiau nei 4 valandas.
- ❖ Maistas šiltoje aplinkoje turi būti laikomas ne mažesnėje, kaip $+63^{\circ}\text{C}$ temperatūroje.
- ❖ Jei temperatūra mažesnė nei $+63^{\circ}\text{C}$, šioje pavojaus zonoje maistas gali būti iki 2 valandų.



Sporos

Sporos:

- ❖ Kai kurios bakterijos gali sukurti sporas.
- ❖ Sporos yra išgyvenimo būdas, kai sąlygos veistis yra netinkamos, pvz.: yra per karšta, per šalta ar nėra drėgmės.
- ❖ Sporas sunku sunaikinti netgi naudojant maisto gaminimo metodus.



Toksinai

- ❖ Kai kurios bakterijos gamina nuodus, vadinamus toksiniais.
- ❖ Toksinai užnuodija maistą.
- ❖ Kai kurie toksinai gaminasi maiste augant bakterijoms. Jie vadinami **egzotoksiniais**.
- ❖ Bacillus Cereus & Staphylococcus Aureus yra egzotoksinės bakterijos.
- ❖ Juos sunku sunaikinti, nes jie nebijo aukštos temperatūros.
- ❖ Bakterijos, gaminančios toksinus kūne, vadinamos **endotoksinėmis**.
- ❖ Kai kurie toksinai, pvz. E. coli 0157 gamina vericyto toksiną, kuris sukelia rimtus negalavimus, netgi mirtį.

Kryžminis užteršimas

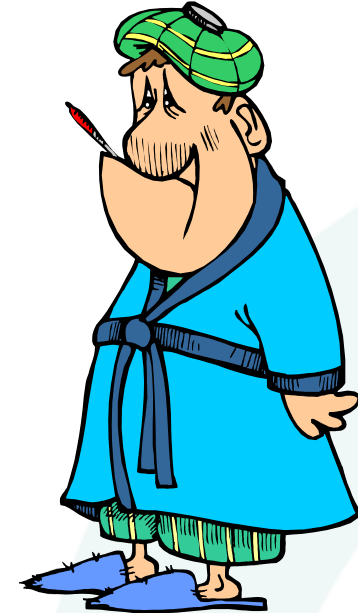
- ❖ Kryžminis užteršimas galimas, kai bakterijos nuo užteršto šaltinio perkeliama ant švaraus produkto.
- ❖ Paprastai nuo neapdoroto produkto ant jau pagaminto produkto, naudojant tą patį įrankį, lentelę, neplaunant rankų ir pan.
- ❖ Neapdorotas maistas turi būti laikomas atskirai nuo jau gaminimui paruošto maisto.
- ❖ Jei neparuoštas produktas laikomas šaldytuve kartu su jau pagamintu produktu, **tai neapdoroti produktai turi būti laikomi žemiau nei apdoroti.**
- ❖ Spalvotos lentelės gali padėti sumažinti kryžminio užteršimo galimybes.



Apsinuodyjimas maistu

Simptomai, nurodantys apsinuodijimą maistu:

- ❖ Pykinimas.
- ❖ Pilvo skausmai.
- ❖ Viduriavimas.
- ❖ Vėmimas.
- ❖ Mirtis.



Salmonelės

- ❖ Inkubacinis periodas: 12 – 36 valandų.
- ❖ Ligos trukmė: 1 – 7 dienos.
- ❖ **Simptomai:** pilvo skausmai, viduriavimas, vėmimas.

Šaltiniai:

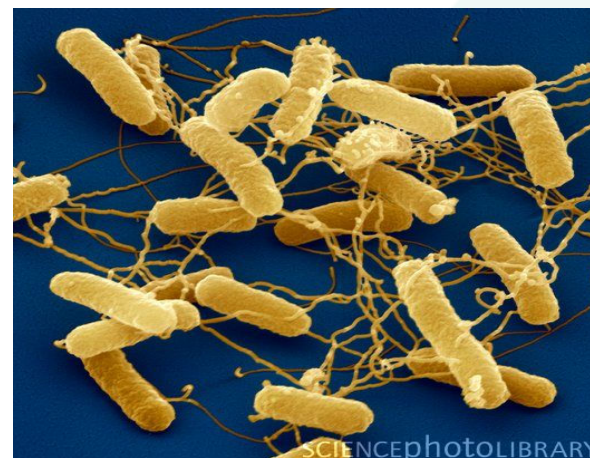
- ❖ Kiaušiniai, žalia paukštiena, užterštas vanduo, užsikrėtę žmonės.

Susijęs maistas:

- ❖ Žali ar nepakankamai apdoroti kiaušiniai, mėsa;
- ❖ Įvairūs padažai, užpilai, kremai, kuriuose naudojami žali kiaušiniai.

Kontrolė:

- ❖ Švaros palaikymas;
- ❖ Pasterizuotų kiaušinių naudojimas;
- ❖ Kryžminės taršos išvengimas;
- ❖ Laiku nuo darbo pašalinti apsikrėtusius darbuotojus.



Auksinis stafilokokas

- ❖ Inkubacinis periodas: 1 – 7 valandos.
- ❖ Ligos trukmė: 6 – 24 valandos.
- ❖ **Simptomai:** pilvo skausmai, pykinimas, vėmimas.

Šaltiniai:

- ❖ Burna, nosis, įpjovimai, šunvotės.
- ❖ Daugelis žmonių, patys to nežinodami, yra auksinio stafilokoko nešėjai.

Susijęs maistas:

- ❖ Beveik visas rankomis gaminamas maistas.

Kontrolė:

- ❖ Aukšti asmeninės higienos reikalavimai.
- ❖ Nuolatinis kruopštus rankų plovimas.
- ❖ Neleisti dirbti žmonėms, turintiems odos problemų.
- ❖ Vengti apnuodyti maistą kryžminių būdu.



Žvakinė bakterija (Bacillus Cereus)

- ❖ Inkubacinis periodas 1 – 5 valandos.
- ❖ Ligos periodas 6 – 24 valandos.
- ❖ **Simptomai:** pykinimas, vėmimas, pilvo skausmai, viduriavimas.

Šaltiniai:

- ❖ Grūdinės kultūros, ypač ryžiai, kukurūzų miltai, prieskoniai, dulkės ir žemė.

Susiję patiekalai:

- ❖ Antrą kartą pašildyti ryžių patiekalai;
- ❖ Maistas su prieskoniais;
- ❖ Kukurūzų miltai.

Kontrolė:

- ❖ Vengti pakartotinio ryžių šildymo;
- ❖ Venkite patiekalų laikymo kambario temperatūroje;
- ❖ Valgykite ryžius tik ką išvirtus;
- ❖ Išvirus ryžius, iš karto atšaldykite.



Clostridium Perfringens bakterija

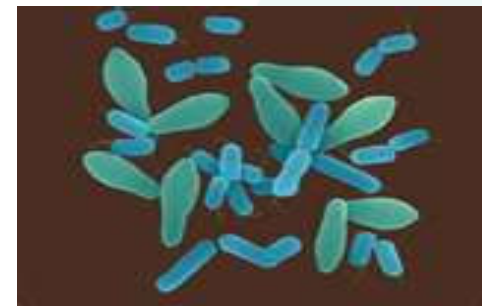
- ❖ Inkubacinis periodas 8 – 22 valandos.
- ❖ Ligos periodas 12 – 48 valandos.
- ❖ **Simptomai:** pilvo skausmai, viduriavimas, kartais vėmimas.

Susijęs maistas:

- ❖ Atsargos, padažai, ypač riebus, pyragų įdarai, troškiniai.

Kontrolė:

- ❖ Vengti kryžminio užteršimo;
- ❖ Naudokite jau nuplautas daržoves, taip išvengiant žemių virtuvėje;
- ❖ Greitai atšaldykite maistą;
- ❖ Aukšti asmeninės higienos reikalavimai.



Listeria Monocytogenes bakterija

- ❖ Inkubacinis periodas 1 – 70 dienų.
- ❖ Periodas gali keistis pagal konkretų atvejį.
- ❖ **Simptomai:** karščiavimas, viduriavimas, peršalimo ir gripo tipo sindromai, gali sukelti priešlaikinį gimdymą nėščioms moterims.

Šaltiniai:

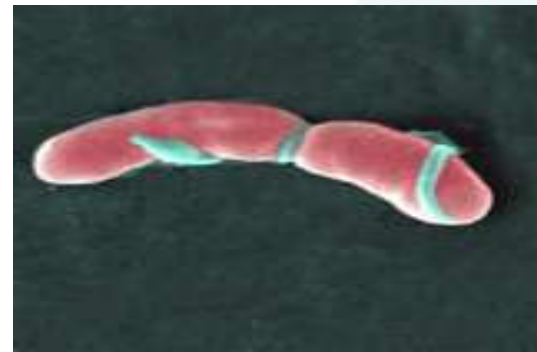
- ❖ Paplitę visoje aplinkoje.

Susijęs maistas:

- ❖ Minkšto sūrio pate, salotos indeliuose.

Kontrolė:

- ❖ Nevalgyti maisto, kurio galiojimo terminas pasibaigęs;
- ❖ Atšaldymo įrangos dezinfekavimas ir kruopštus valymas;
- ❖ Nėščios moterys turėtų vengti šio tipo maisto.



Campylobacter bakterija

- ❖ Inkubacinis periodas: 2 – 5 dienos.
- ❖ Ligos periodas: 1-4 dienos.
- ❖ **Simptomai:** pilvo skausmai, viduriavimas, galvos skausmas, karščiavimas, kraujas išmatose.

Šaltiniai:

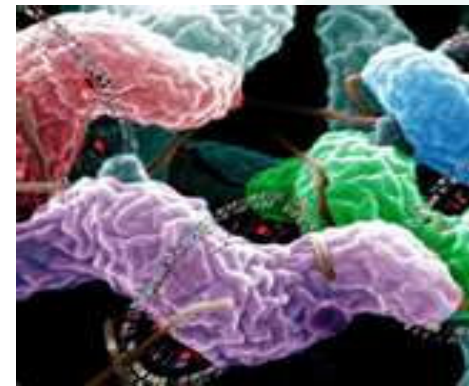
- ❖ Nešvarus vanduo, žalia paukštiena.

Susijęs maistas:

- ❖ Žalia paukštiena;
- ❖ Nešvarus vanduo.

Kontrolė:

- ❖ Dažnas rankų plovimas;
- ❖ Vengti kryžminio užteršimo;
- ❖ Pilnai išvirti (iškepti) maistą.



E.Coli 0157 bakterija

- ❖ Inkubacinis periodas: 1 – 14 dienos, dažniausiai 3 - 4 dienos.
- ❖ Ligos periodas: 5-10 dienų, jei neiškyla kitų problemų.
- ❖ **Simptomai:** pilvo skausmai, viduriavimas (gali būti su krauju), pykinimas, gali išsivystyti į hemolizinį ureminį sindromą.
- ❖ Mirties atvejai aukštos rizikos žmonių grupėms.

Šaltiniai:

- ❖ Neapdorotas pienas, žalia jautiena ir aviena, galvijų žarnos, purkšti javai.

Susijęs maistas:

- ❖ Pilnai neiškepti jautienos hamburgeriai;
- ❖ Nepasterizuotas sūris;
- ❖ Pupelių daigai;
- ❖ Pagamintas maistas, kuris buvo užterštas žaliu maistu;
- ❖ Daugybė maisto, kuris nėra paruoštas tinkamai.



E.Coli 0157 bakterija

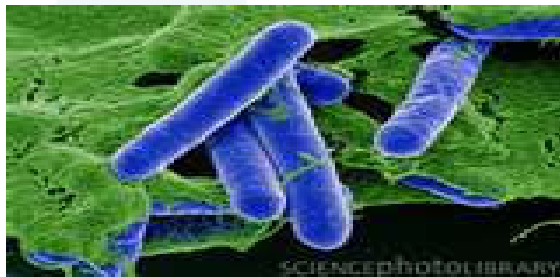
Kontrolė:

- ❖ Griežtas žalio ir paruošto maisto atskyrimas;
- ❖ Kruopštus maltos jautienos produktų paruošimas;
- ❖ Kruopštus vaisių ir daržovių plovimas;
- ❖ Pieno ir obuolių sulčių pasterizavimas;
- ❖ Personalo rengimas ir maisto saugos nuo užterštimo praktika;
- ❖ Pupelių daigų terminis apdorojimas;



Clostridium Botulinum bakterija

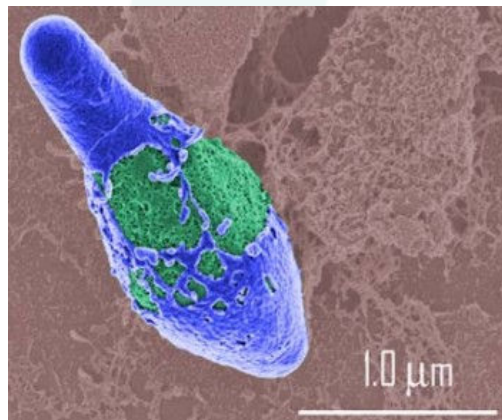
- ❖ Inkubacinis periodas – 2 – 5 dienos.
 - ❖ Ligos trukmė: 12 – 36 valandos.
 - ❖ Ilgas gydymo periodas.
 - ❖ **Simptomai:** sunku nuryti, kvėpuoti, viduriavimas ir vidurių užkietėjimas.
 - ❖ Gali baigtis mirtimi.
 - ❖ Šios bakterijos gamina karščiui atsparų neurotoksiną;
- Šaltiniai:** žemė, daržovės, mėsa, žuvis.
- Susijęs maistas:**
- ❖ Konservai, turintys nedaug rūgšties;
 - ❖ Vakuume supakuota mėsa ar žuvis.



Clostridium Botulinum bakterija

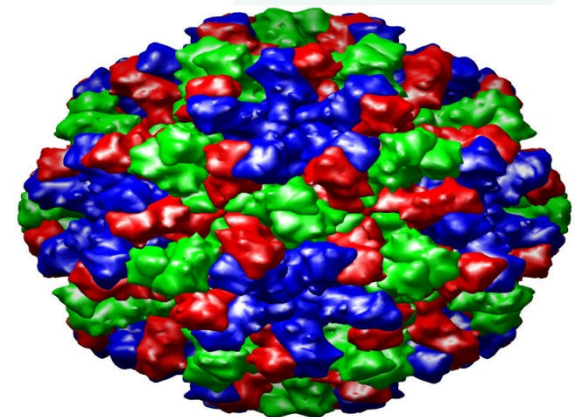
Kontrolė:

- ❖ Griežta gamybos kontrolė, gaminant konservus;
- ❖ Nenaudokite išpūstų ar įdubusių konservų dėžučių;
- ❖ Sporų sunaikinimui reikalinga 121°C temperatūra.
- ❖ Maisto saugumui užtikrinti, visada patikrinkite ar nepažeistas vakuuminės pakuotės antspaudas.



Noro virusas

- ❖ Inkubacinis periodas: 12 – 48 valandos.
- ❖ Ligos trukmė: 1 – 3 dienos, aukštos rizikos grupėms 4 – 6 dienos.
- ❖ **Simptomai:** vėmimas, viduriavimas, pykinimas, skrandžio skausmai.
- ❖ **Šaltiniai:**
Nešvarus nutekamasis vanduo, užteršti maisto ruošimo įrankiai, užterštas vanduo.
- ❖ **Susijęs maistas:**
- ❖ Jūrų gėrybės, maisto produktai, apdoroti nešvariais įrankiais.

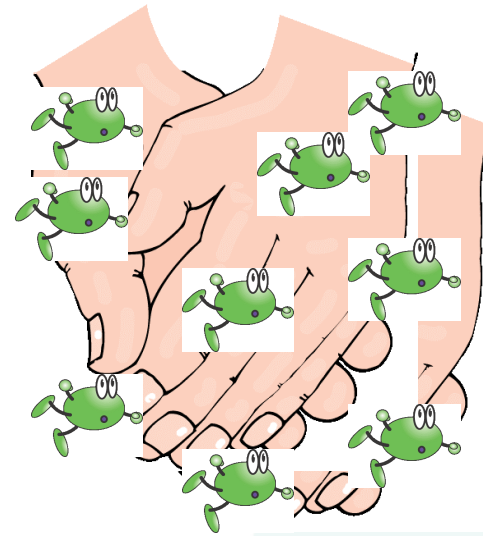


Noro virusas

Kontrolė:

- ❖ Griežta asmeninė higiena ruošiant maisto produktus;
- ❖ Infekuotų vietų atsakingas valymas ir dezinfekavimas;
- ❖ Kruopštus maisto produktų plovimas;
- ❖ Austres pirkite tik iš patikimų tiekėjų;
- ❖ Laiku pašalinti infekuotus darbuotojus.

**Nuolatos kruopščiai
plauti rankas su muilu
ar kitais plovikliais!!!**



Geros higienos praktika

- ❖ Maisto ruošimo taisyklių laikymasis;
- ❖ Geresnės darbo sąlygos;
- ❖ Patenkinti vartotojai;
- ❖ Sumažintos maisto produktų atliekos;
- ❖ Darbuotojų moralė;
- ❖ Didesnis uždarbis;
- ❖ **Maisto apnuodijimo atvejų mažinimas.**

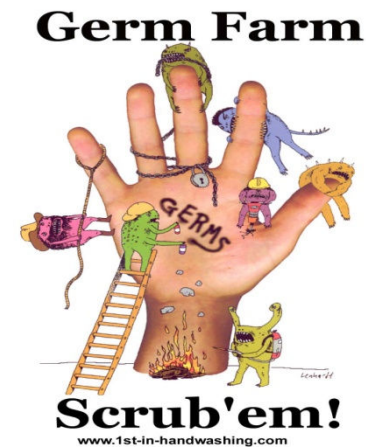
Asmens higiena

- ❖ Maisto ruošimo darbuotojai , turi būti gerai apmokyti asmeninės higienos klausimais, skirtais darbui su maisto produktais.
- ❖ Maisto ruošimo darbuotojai turi laikytis teisinių ir moralinių įsipareigojimų palaikant maisto saugumą.
- ❖ Kiekvienas asmuo, dirbantis su maistu, privalo laikytis asmens higienos reikalavimų;
- ❖ Maisto ruošėjai privalo dėvėti apsauginius darbo rūbus;

Asmens higiena

- ❖ Jewellery should be removed before preparing food
- ❖ Bacteria can survive on clothing
- ❖ Strong smelling perfumes and aftershaves should not be worn
- ❖ Nail polish and false nails should not be worn, nails must be clean and short

Hands are responsible for transferring bacteria onto food, therefore good hygiene is essential. It is imperative that hands are washed properly!!



Asmens higiena

Rankos turi būti plaunamos reguliariai, ypač:

- ❖ Pasinaudojus tualetu;
- ❖ Įeinant į maisto ruošimo patalpą;
- ❖ Išnešus šiukšles;
- ❖ Po valymosi, tvarkymosi;
- ❖ Dirbant su neapdorotais produktais;
- ❖ Pavalgius, po rūkymo;
- ❖ Po pertraukos;
- ❖ Nusiėmus vienkartinės pirštines;
- ❖ Nusikosėjus ar nusičiaudėjus;
- ❖ Kai jos yra nešvarios.

Asmens higiena

- ❖ Vandens temperatūra turi būti 40 – 45°C temperatūros.
- ❖ Būtina naudoti antibakterinį muilą.
- ❖ Pirmiausia rankos sušlapinamos, po to naudojamas muilas, kol rankos gerai suputoja, tik tada nuplaunama;
- ❖ Ypatingas dėmesys turi būti skiriamas pirštų galams, nagams, tarpupirščiams, riešams ir apie nykštį;
- ❖ Rankų plovimas turi trukti ne mažiau kaip 40 sekundžių;
- ❖ Privaloma rankas po plovimo nusausinti, pageidautina, popieriniais rankšluosčiais.



Asmens higiena

- ❖ Bakterijų gali būti įpjovimuose, įdrėskimuose, taigi jie privalo būti užklijuoti.



Mėlynas pleistras tam tinka labiausiai, todėl kad jis nepralaidus vandeniui, gerai matomas ir puikiai sulaiko bakterijas nuo patekimo ant maisto.



Asmens higiena



- ❖ Jei jūs sergate bent viena išvardinta liga, privalote neiti į darbą. Tai gali būti:

- ❖ Viduriavimas;
 - ❖ Vėmimas;
 - ❖ Infekuoti įplovimai ar šunvotės;
 - ❖ Peršalimo ligos;
 - ❖ Ausų, akių ir gerklės infekcijos.
-
- ❖ Po viduriavimo į darbą negalima eiti dar 48 valandas, kol visiškai išnyks simptomai.

Asmens higiena

- ❖ Draudžiama rūkyti maisto ruošimo patalpoje.



- ❖ Pagauti rūkantys maisto ruošėjai moka 5000 svarų baudą, o verslininkai, leidžiantys rūkyti maisto ruošimo patalpoje, baudžiami 20000 svarų bauda.



Maisto ruošimo patalpų įrengimas

- ❖ Maisto ruošimo patalpos turi būti įrengtos nuoseklaus judėjimo principu, t.y. kai maistas keliauja nuo žalio produkto apdorojimo link termiškai apdoroto maisto.
- ❖ Tai padeda išvengti kryžminio maisto užteršimo.

Grindys, sienos ir lubos turi būti:

- ❖ Lengvai valomos;
- ❖ Atsparios vandeniui ir skysčiams;
- ❖ Šviesių spalvų, dažniausiai baltos;
- ❖ Ilgaamžės, patvarios.

Apšvietimas

- ❖ Turi atitikti saugaus darbo normas;
- ❖ Pakankamas patalpų valymui;
- ❖ Pritaikytas difuzinis apšvietimas.



Ventiliacija

- ❖ Turi pašalinti kvapus, garus ir bakterijas.
- ❖ Suteikti vėsesnes darbo sąlygas ir sumažinti atmosferos drėgmę.

Maisto ruošanas patalpu iekārtojums

Iekārtojums

- ❖ Visi iekārtojumi ir darba virsmas turi būtiski viegli tīrāmi un atspējot drēgmei.
- ❖ Maisto ruošanas iekārtojumiem jābūt izgatavoti no nerūsējošā tērauda.
- ❖ Darba virsma nedrīkst būt izmantojama medī (jo tā krūpina baktērijas, un to ir grūti dezinficēt, medī ir bīstams).
- ❖ Ja ir iespējams, iekārtojumiem jābūt paceltiem no grīdas;
- ❖ Ar jābūt mobilām (rotējošām);
- ❖ Tas palīdzēs tīrīšanai;
- ❖ Apsargā no parazītu parādīšanās.



Maisto produktų atsargų laikymas ir kontrolė

- ❖ Maisto produktai turi būti vartojami atsižvelgiant į jų galiojimo datą, kad atitiktų maisto saugos reikalavimus.

FIFO

- ❖ Pirmiausiai sunaudojimui skirti produktai.

LILO

- ❖ Vėliausiai sunaudojimui skirti produktai.

Naudojimas pagal termino datas produkto etiketėje:

- ❖ Po galiojimo pabaigos produkte gali atsirasti patogeninių bakterijų, todėl draudžiama tokius maisto produktus naudoti gamyboje.

Maisto laikymas

Sausi maisto produktai turi būti saugomi:

- ❖ Talpose, apsaugotose nuo graužikų;
- ❖ Pakelti aukščiau nuo žemės;
- ❖ Sausose, vėsiose, gerai vėdinamose patalpose;
- ❖ Švariose saugyklose;
- ❖ Pagal produktų galiojimo datas;
- ❖ Toliau nuo cheminių medžiagų, valiklių.

Gendantys produktai:

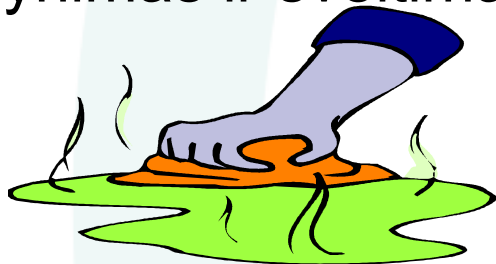
- ❖ Turi būti laikomi vėsioje patalpoje, geriausia šaldytuve;
- ❖ Užšaldyti maisto produktai laikomi šaldiklyje -18°C - 22°C temperatūroje.



Valymas ir dezinfekcija

Valymas

- ❖ Valymo tikslas – pašalinti maisto likučius ir riebalus;
- ❖ Valymas vyksta naudojant valymo skystį ir karštą vandenį;
- ❖ Reikalingas kruopštus trynimasis ir šveitimas.



Dezinfekcija

- ❖ Dezinfekcijos tikslas yra bakterijų sunaikinimas iki saugaus lygio.
- ❖ Dezinfekcija vyksta naudojant dezinfekuojantį chemikalą ar karštą vandenį ($> 82^{\circ}\text{C}$).

Valymas ir dezinfekcija

Cheminės medžiagos,
naudojamos
dezinfekcijai:

Skysčiai:

- ❖ Jie pagerina valymą, t.y., atpalaiduoja maisto likučius nuo paviršiaus ir nuima riebalus bei aliejus.
- ❖ Pvz.: indų plovimo skystis.



Dezinfektantai:

- ❖ Cheminės medžiagos ar karštesnis nei 82°C vanduo sumažina bakterijų skaičių iki saugaus lygio.

Higieniniai valikliai:

- ❖ Turi valymo skysčio ir dezinfektanto savybių.
- ❖ Lengvai valo paviršius ir sumažina bakterijas iki saugaus lygio.

Valymas ir dezinfekcija

Daiktai, kuriems reikia valymo ir dezinfekcijos:

- ❖ Visi paviršiai, turintys tiesioginį kontaktą su maistu;
- ❖ Visi „rankomis liečiami“ paviršiai (pvz.: šaldytuvo durys);
- ❖ Visi valymo įrankiai, įrengimai (pvz. šepetėliai).



Parazitų kontrolė

- ❖ Blogai tvarkomos atliekos pritraukia parazitus.



- ❖ Lauko šiukšliadėžių vieta turi būti sausa, patogi ir prieinama valymui.



Parazitų kontrolė

- ❖ Netvarkingai paliktos maisto atsargos ir likučiai pritraukia tarakonus.



- ❖ Šiukšliadėžių dangčių netvarkingas uždarymas pritraukia muses.



Parazitų kontrolė

- ❖ Maisto likučiai šalia šiukšliadėžių pritraukia peles ir žiurkes;
- ❖ Pilnai neuždarytos šiukšliadėžės taip pat pritraukia peles ir žiurkes.



- ❖ Nesugebėjimas susitvarkyti su graužikais gali baigtis jūsų maitinimo įmonės uždarymu sveikatos ir higienos kontrolieriaus nurodymu.
- ❖ Parazitų naikinimo įmonės padės išspręsti visas jūsų įmonės saugumo ir švaros problemas.



Maisto saugos valdymo sistemos Anglijoje

- ❖ Maisto saugumo įstatymas Anglijoje reikalauja, kad kiekviena maisto gamintojų įmonė turėtų maisto saugumo valdymo sistemą.
- ❖ Maisto saugumo sistema vadinama HACCP (trumpinys). Joje išdėstyta rizikos analizė bei kontrolės taškai. Jungtinėje Karalystėje naudojama saugaus maisto kontrolės sistema SFMB (safe food, more business = saugus maistas, didesnis pelnas).
- ❖ SFMB yra sušvelninta HACCP versija, taikoma restoranams ir kavinėms.

HACCP & SFBB

- ❖ Anglijoje naudojamų maisto saugos valdymo sistemų sertifikatų pavyzdžiai:



Pagrindiniai maisto saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimai Lietuvoje:

- ❖ Viešojo maitinimo įmonėse maistas visuose jo ruošimo ir teikimo vartotojams etapuose turi būti tvarkomas laikantis Maisto įstatyme (Žin., 2000, Nr. 32-893) bei kituose teisės aktuose nustatytų reikalavimų.
- ❖ Viešojo maitinimo įmonėse vartotojams parduodamas maistas turi atitikti Maisto įstatyme (Žin., 2000, Nr. 32-893) ir kituose teisės aktuose nustatytus maisto saugos ir kokybės reikalavimus.
- ❖ Maitinimo įmonės turi vadovautis maisto saugą reglamentuojančiomis higienos normomis, pagrindinės jų HN15, HN17, HN26 ir kitos.