

# Septintoji dalis - Jūs ir įstatymai

Anksčiau kalbėjome, kaip mažai žinome maisto, kurį valgome istoriją. Neretai netgi nežinome, iš kurios jis šalies.

Prieš valgydami neturime menkiausio supratimo apie tai, su kuo maistas lietési.

Visi nori valgyti sveiką saugų maistą, ir Vyriausybė stengiasi užtikrinti, kad taip būtų.

Vadinasi, daugelis darbo su maistu aspektų įtraukta į

- **teisės aktus;**
- **standartus ir**
- **darbo kodeksus.**

Šioje dalyje apie teisės aktus kalbama tiek, kiek jie apima darbą su jūros gėrybėmis.

Ankstesnėse dalyse esame minėję, kuriose srityse įstatymai susiję su jumis ir jūsų darbdaviu.

Šiai sričiai svarbių įstatymų yra daug. Jums bus malonu išgirsti, kad rengiamės pristatyti tik pagrindines idėjas, ne detales!

## **ŠIOS DALIES TIKSLAI**

Pagrindinis šios dalies tikslas – padėti jums pasiekti 7-ąjį tikslą – pagrindinių maisto tvarkymui taikomų įstatymų ir taisyklių laikymasis.

Šios dalies pabaigoje galėsite:

- nusakyti bendruosius principus, pateiktus teisės aktuose, susijusiuose su higienos reikalavimais patalpose, kuriose dirbama su jūros gėrybėmis.

## REIKIAMAS DARBŠTUMAS

*Reikiamas stropumas* parastai reiškia, kad taikomos deramos atsargumo priemonės, neleidžiančios pažeisti įstatymo, skatinančios taikyti tam tikroje pramonės šakoje pripažintą tvarką ir mažinančios klientui kylančią riziką.

*Reikiamu stropumu* besiremiančios apsaugos esminė dalis – įvertinti potencialią riziką ir pavojų, galintį kilti darbo su jūros gėrybėmis metu, bei požymius, kad maisto pramonės įmonėje buvo imamasi deramų priemonių šiai rizikai sumažinti.

Rizikos veiksnys – tai bet kas, kas gali pakenkti vartotojams.

Akivaizdu, kad maisto pramonės įmonės vadovas turi skirti didelį dėmesį rizikai, tačiau ir įmonės savininkai, ir dirbantieji gali būti laikomi atsakingais pagal įstatymą, taigi gyvybiškai svarbu mums visiems laikytis *deramo atsargumo*.

Jei reikia daugiau informacijos, kreipkitės į „Seafish“ arba vietos aplinkos sveikatos pareigūną.

Pagal įstatymą yra nusikaltimas, jei į rinką patenka nesaugūs maisto produktai. Nesaugus reiškia, kad jis yra kenksmingas sveikatai arba netinkamas vartoti žmonėms.

„Nesaugumas“ gali atsirasti dėl:

- Pridėtų priedų;
- Išėmus (pašalinus) sudedamąsias dalis;
- Maisto ženklavimo, pateikimo ir reklamavimo būdo;
- Maisto apdorojimo ir tvarkymo būdų taikymo.

Maisto produktus reglamentuojančius teisės aktus paprastai taiko aplinkos sveikatos pareigūnai.

### **Aplinkos sveikatos pareigūno įgaliojimai**

Visoje Jungtinėje Karalystėje aplinkos sveikatos pareigūnai yra atsakingi už maisto saugos klausimus, o Anglijoje ir Velse už vartotojų apsaugos klausimus atsako „Prekybos standartų“ pareigūnai (angl. TSO).

Anglijoje, Velse, Šiaurės Airijoje ir Škotijoje taikomi skirtingi maisto higienos reikalavimai. Tačiau šiame lygmenyje traktuosime, kad jie yra tokie patys.

Aplinkos sveikatos pareigūnai turi teisę:

- pateikę savo įgaliojimų įrodymą, įeiti ir patikrinti bet kokias maisto tvarkymo patalpas **bet koku pagrįstu laiku (valandomis)** ir bet kuriuo metu, kai įmonė veikia;
- tirti su maistu susijusių ligų protrūkius;
- konfiskuoti įtartina maistą;
- teikti pranešimus dėl higienos gerinimo ir pranešimus apie draudimą;
- paduoti į teismą maisto įmones ir individualius asmenis dėl maisto saugos įstatymų pažeidimo.

Jie taip pat turi įgaliojimus kontroliuoti patalpas ir paimti mėginius.

### **Pranešimas dėl higienos gerinimo**

Pranešimu dėl higienos gerinimo reikalaujama, kad maisto įmonės pagerintų tam tikrus standartus, pavyzdžiui, įskilusius praustuvus arba grindis su defektais. Pranešimo dėl higienos gerinimo ignoravimas yra nusikaltimas.

### **Pranešimas apie draudimą**

Pranešimu apie draudimą galima uždrausti netinkamam asmeniui vykdyti su maistu susijusią veiklą.

### **Pranešimas dėl skubaus draudimo**

Pranešimas dėl skubaus draudimo naudojamas tik tais atvejais, kai pažeidimai yra rimti ir žmonių sveikatai gresia neišvengiama grėsmė. Pavyzdžiui, tokiu pranešimu galima uždrausti naudoti patalpas, kuriose knibžda graužikai, arba uždrausti naudoti įrangą su defektais.

### **Laboratoriniai tyrimai**

Aplinkos sveikatos ir prekybos standartų pareigūnai turi įgaliojimus paimti mėginius laboratoriniams ir kitiems tyrimams, siekiant iširti, ar **maisto produktas sukėlė apsinuodijimą maistu.**

## MOKYMAS

Pagal įstatymus maisto tvarkytojai turi gauti tinkamą **priežiūrą, instruktažą** ir (arba) **mokymą**, susijusį su maisto higiena, kuri atitinka jų darbo pobūdį.

Maisto tvarkymo operatorius (paprastai savininkas) turi nuspręsti, kas tinkama darbuotojams, tačiau jei įmonė nesilaiko atitinkamų standartų, tai gali užginčyti aplinkos sveikatos pareigūnas.

Jūros gėrybių pramonės darbuotojų mokymo lygis priklauso nuo jų atliekamo darbo, pavyzdžiui, tiesioginiams vadovams reikia daugiau mokymų nei eiliniams maisto tvarkytojams ar pardavėjams.

Viena iš priežasčių, kodėl studijuojate šią mokymų programą, yra ta, kad jūs arba jūsų vadovas nusprendė, kad nacionaliniu mastu patvirtintas maisto higienos kursas atitinka jūsų poreikius.

Jei esate įmonės vadovas, jūsų niekas negali veiksmingai prižiūrėti ar pamokyti. **Taigi, vienintelis tinkamas variantas laikytis įstatymų yra mokymai.**

## RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖ

Visose maisto įmonėse turi būti naudojama sistema, vadinama rizikos veiksnių analize, kurios tikslas užkirsti kelią maisto užteršimui.

Ši maisto saugos valdymo sistema dar kartais vadinama RVASVT (angl. HACCP) – rizikos veiksnių analize ir svarbiais valdymo taškais.

RVASVT reikalauja, kad įmonės savininkas nustatytų visas pagrįstas rizikas, susijusias su maisto sauga, bei visus proceso etapus, kuriuose svarbu užtikrinti maisto saugą.

Savininkas turi užtikrinti tinkamų saugos procedūrų įdiegimą, kad būtų užtikrinta maisto sauga.

Pavyzdžiui, gali būti reikalaujama, kad šviežios jūros gėrybė būtų laikomos užšaldytos arba lede.

Norint įrodyti, kad kontrolė įgyvendinama, reikia raštiškų įrodymų. Jūs galbūt jau registruojate šaldytuvo temperatūrą ir tai yra vienas iš įrodymų pavyzdžių.

Didesnės įmonės arba tie, kurie tvarko didelio atidumo reikalaujančius ar paruoštus maisto produktus, turi atlikti išsamesnį rizikos tyrimą ir turėti įdiegtą griežtą kontrolę, kuri nuolat stebima ir atnaujinama. Dauguma žuvies produktus tvarkančių įmonių atlieka išsamius RVASVT tyrimus.

## TEMPERATŪROS KONTROLĖS ĮSTATYMAI

Šiuose įstatymuose nurodoma, kokioje temperatūroje turi būti laikomi įvairūs maisto produktai. Škotijoje temperatūros kontrolės taisyklės šiek tiek skiriasi nuo likusios Jungtinės Karalystės dalies.

- **Su kuo tai susiję?** – Visus, pradedant mobilius mažmenos vagonėlius ir baigiant tarptautinio lygio maisto pramonės įmonėmis.
- **Kokias temperatūras taikyti?** – maistas turi būti laikomas arba šaltai, arba karštai

	<b>Anglijoje/Velse</b>	<b>Škotijoje</b>
• KARŠTAI	<b>63°C</b> ir daugiau	<b>63°C</b> ir daugiau
• ŠALTAI	<b>8°C</b> ir mažiau	Užšaldyta šaltoje vėdinamoje vietoje

Atkreipkite dėmesį, kad šios temperatūros netaikomos atvėsintiems žvejojimo produktams, kurie turi būti laikomi didesnio šalčio sąlygomis, **tirpstančio ledo** ar panašioje temperatūroje. Žvejojimo produktus ir kitą maistą trumpesnį laiką, kol jie apdorojami ir kt., galima laikyti aukštesnėje nei 8°C temperatūroje.

- **Su kokiais maisto produktais tai susiję?** – Šiuose įstatymuose pateikiamas ilgas maisto produktų sąrašas. Juos jungia vienas pagrindinis dalykas, kad nesant temperatūros kontrolės, maiste gali pradėti daugintis kenksmingos bakterijos arba susidaryti toksinai (nuodai), apnuodydami maistą.

Saugumo sumetimais kai kurie produktai turi būti laikomi žemesnėje temperatūroje. Jau atkreipėme dėmesį, kad šalčiau reikia laikyti atvėsintas jūros gėrybes, tačiau kiti maisto produktai, tarkim, pašildomi patiekalai, produktai vakuuminėse pakuotėse turi būti laikomi temperatūroje, artimoje 0°C.

- **Kokios kitos temperatūros taikomos?**

**Užšaldytam maistui** -18°C daugumai maisto produktų  
-12°C ledams ir kt.

- **Paruošto maisto kaitinimas ir šildymas**

Paruoštas maistas (įskaitant, pavyzdžiui, karštai rūkytą žuvį) paprastai turėtų būti šildomas **aukštesnėje nei 74 °C temperatūroje**, kad būtų sunaikinta didžioji maistą nuodijančių bakterijų dalis. Kai kurie, bet ne visi toksinai taip pat bus sunaikinti šioje temperatūroje. Deja, sporų tai neveikia.

Paruoštas maistas turi būti šildomas 82 °C arba aukštesnėje temperatūroje 2 minutes arba ilgiau. Aukštesnė temperatūra reikalinga bakterijoms sunaikinti, kurios išgyveno (galbūt kaip sporos) pradinį virimą, kurio metu galėjo būti pasiekta tik 75 °C.

Aukštesnė nei 82 °C temperatūra reikalinga sunaikinti tuos

Konservuoti maisto produktai šildomi iki 121 °C arba aukštesnėje temperatūroje, kad būtų sunaikintos visos bakterijos ir jų sporos.

### **Kodėl reikalinga tokia temperatūra?**

Temperatūra nustatoma pagal maisto saugos reikalavimus. Reikia vengti PAVOJAUS ZONOS temperatūrų nuo 5 °C iki 63 °C, nes dauguma bakterijų dauginasi šių temperatūrų sąlygomis.

Jei jūsų darbuotojai atsakingi už temperatūros tikrinimą, tuomet turėsite jiems parodyti:

- Kaip patikrinti temperatūrą
- Kaip užrašyti temperatūrą
- Kokia temperatūra yra nesaugi
- Ką daryti, jei parodymai nesaugūs
- Kaip valyti ir dezinfekuoti termometrą

Dabar jau turite pakankamai daug informacijos apie teisės aktus. Šią dalį baigsime apibendrinami geruosius darbo metodus, kurių reikalauja įvairūs „maisto produktų įstatymai“.

## **ĮVAIRIŲ JŪROS GĖRYBIŲ IR MAISTO PRODUKTŲ TEISĖS AKTŲ APŽVALGA**

### **Maisto apsauga nuo užteršimo rizikos**

Maistą reikia saugoti nuo užteršimo purvu, kitais maisto produktais ar kenksmingomis bakterijomis rizikos.

Patalpos turi atitikti sanitarinius reikalavimus ir struktūros, ir vietos požiūriu.

Būtina palaikyti įrangos, pakuočių ir konteinerių švarą. Jie turi būti

pagaminti iš tinkamų medžiagų.

Neapsaugotą maistą būtina laikyti atokiau nuo gyvūnų ir kitų infekcijos šaltinių. Parduoti siūlomas tik tinkamai apsaugotas maistas.

### **Asmeninė higiena**

Iš ankstesnės dalies matėme, kad žmonės neretai užkrėsti, tad gali lengvai pernešti bakterijas nuo vieno maisto produkto ant kito.

Įstatymai reikalauja, kad su maistu dirbantys asmenys laikytųsi aukštų asmeninės švaros standartų.

Jie turi palaikyti visų prie maisto galinčių prisiliesti kūno dalių kuo didesnę švarą.

Jie turi dėvėti švarią darbo aprangą, įskaitant galvos apdangalus, o lauke dėvimus drabužius ir avalynę turi laikyti tinkamose atskirose patalpose.

Įpjovimus ir nubrozdinimus jie turi uždengti švariu mėlynos spalvos neperšlampamu tvarsčiu.

Jie turi nespjaudyti, nerūkyti, nesišnirpšti patalpose, kuriose ruošiamas maistas, arba kai tvarko maistą lauke.

Jie turi apsaugoti maistą nuo užteršimo ar bet ko, kas gali pakenkti.

Jie turi informuoti darbdavius, jeigu pajuto rimtus virškinimo sutrikimus ar pradėjo viduriuoti, arba jeigu žino, kad užsikrėtė maistą apnuodijusiomis bakterijomis. Tai būtina padaryti prieš grįžtant į darbą.

### **Tualetai**

Jau esame sakę, kaip lengva pernešti bakterijas iš tualetų į patalpas, kuriose ruošiamas maistas.

Pagal įstatymus būtina dažnai ir kruopščiai plauti rankas tarp užduočių ir pasinaudojus tualetu.

Švarūs tualetai turi būti toli nuo patalpų, kuriose ruošiamas maistas. Būtinai aprūpinimas švariomis kriauklėmis, karštu vandeniu, muilu ir higienos reikalavimus atitinkančiomis nusausinimo priemonėmis. Prausimosi kriauklės neturi būti naudojamos kitiems tikslams.

## **Maisto ir įrangos plovimas**

Daugelį žalių produktų dengia bakterijos, todėl:

- Reikalingos priemonės maistui plauti, kurios turi būti atskirtos nuo rankoms plauti naudojamų priemonių.
- Įranga, kuri liečia maistą, turi būti tokia, kad ją būtų įmanoma gerai nuvalyti. Kai kuriose taisyklėse aiškiai nurodoma, kaip įranga turi būti valoma.
- Reikalingos švarios kriauklės ir tinkamos plovimo priemonės. Jeigu vanduo naudojamas tik žuviai plauti, tiekiamas tik šaltas vanduo.

Naudojami konteineriai turi būti valomi ir sanuojami pagal tinkamas procedūras. Geriausiai tiktų juos valyti bent kartą per pamainą, jei ne dažniau.

## **Patalpos**

Ankstesnėje dalyje sakėme, kad įstatymai kelia reikalavimus patalpoms, kuriose dirbama su maistu. Apibendrinkime kelis punktus.

- Patalpos turi būti aprūpintos tinkamu vandens tiekimu ir nutekėjimo sistema.
- Turi būti palaikoma sienų, grindų, langų, lubų ir kitų patalpos, kurioje tvarkomas maistas, dalių švara, gera būklė ir tvarka;
- Turi būti taikomos deramos priemonės, naikinančios kenkėjus;
- Maisto produktai ir atliekos turi būti laikomi tinkamai.
- Patalpos turi būti gerai apšviestos ir vėdinamos.

## **Dokai, transporto priemonės ir kt.**

Laivams ir dokams taikomos išsamios taisyklės. Jos praktiškai nesiskiria nuo taisyklių, taikomų stacionarioms patalpoms. Maistas turi būti saugomas nuo visko, kas gali jį užteršti.

## **Vėžiagyviai**

Dvigeldžiuose vėžiagyviuose (pavyzdžiui, austrėse ir midijose) gali būti kenksmingų bakterijų dėl jų mitybos ypatumų. Specialūs reglamentai leidžia vietos valdžios institucijoms prižiūrėti vėžiagyvių valymą ir pardavimą.

Pažiūrėkime, kaip sugebėjote „suvirškinti“ informaciją apie įstatymus ir taisykles. Pabandykite atsakyti į S.E.K.



**? S.E.K.29**

Kokiam maistui taikomas įstatymas?

.....

.....

.....

**? S.E.K.5**

Kam suteikti įgaliojimai priimti teisės aktus?

.....

.....

**? S.E.K.43**

Ką turite daryti su lauke dėvima apranga?

.....

.....

.....

.....

**? S.E.K.37**

Kodėl vėžiagyviams skiriamas ypatingas dėmesys?

.....

.....

.....

.....

**? S.E.K.48**

Kokiems asmeninės higienos aspektams teisės aktai skiria daugiausia dėmesio?

.....

.....

.....

.....

.....

Mokomosios medžiagos pabaigoje vėl atidžiai perskaitykite atsakymus. Jie įtvirtins tekste pateiktas žinias!

**? S.E.K.19**

Kodėl žuvies negalima laikyti temperatūroje tarp 5°C ir 63°C?

## **SANTRAUKA**

Stengėmės neįknyrėti pateikdami išsamią informaciją apie įstatymus, reglamentuojančius maisto higieną jūros gėrybių pramonėje, tačiau tikimės, kad dabar geriau suprantate pagrindinius įstatymuose taikomus principus.

Nagrinėjome tokius teisės aktus, kuriuos pažeidę atsakingi asmenys gali būti patraukti baudžiamojon atsakomybėn.

Jūsų vietos aplinkos sveikatos pareigūnas mielai jums patars, kaip laikytis teisės aktų.

Pastaba vadybininkams ir tiesioginiams vadovams:

- Paprastai darbuotojams užtenka turėti maisto higienos pagrindų arba panašų 2 lygio pažymėjimą. Kai kurios mažos rizikos įmonės (pavyzdžiui, žvejai) gali turėti tik higienos įvado (1 lygio) pažymėjimą. Vadybininkams ir tiesioginiams vadovams verta pagalvoti apie papildomus mokymus.
  - Dažnai maisto pramonės vadovams labai svarbu turėti 3 lygio maisto higienos arba maisto higienos pagrindų

pažymėjimą;

- RVASVT taip pat gali būti reikalinga, priklausomai nuo įmonės pobūdžio.

Kadangi niekas reguliariai neprižiūri ir nepamoko maisto verslo vadybininkų (ir daugelio tiesioginių vadovų) dėl maisto higienos klausimų, todėl jie turi būti kvalifikuoti, kad galėtų laikytis maisto saugos įstatymų.