

## **PANEVĖŽIO Miesto GIMTADIENIS. „523 PANEVĖŽYS. KAIP MES!“**

### **MAISTO ZONOS TAISYKLIŲ APRAŠAS**

Mugės prekybininkai prekiaujantis pagamintu maistu, pilstomais gėrimais privalo vadovautis „Panevėžio miesto viešosiose vietose tvarkos aprašo, patvirtinto Panevėžio miesto savivaldybės tarybos 2017 m. birželio 29 d. sprendimu Nr. 1-238. „dėl renginių organizavimo Panevėžio miesto viešosiose vietose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (pakeitimo 2023 m. Vasario 23 d. Nr. 1-34) papunkčio 19.1.4 **Galima naudoti tik ekologiškus, popierinius indus.**

Norintys mugėje prekiauti maistu, privalo turėti Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimus, kuriuos išduoda teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.

Viešojo maitinimo įmonės, privalo pasirūpinti, kad jiems išduotuose pažymėjimuose būtų numatyta papildoma veikla – maisto tiekimas renginių metu!

Prekybos, maisto gaminimo vietose turi būti švaru ir tvarkinga, darbuotojai, liečiantys maisto produktus, turi turėti kur nusiplauti rankas arba pakankamai kitų priemonių asmens higienai palaikyti (drėgnų vienkartinį servetėlių, popierinių rankšluosčių ir kt.). Prekiautojai privalo dėvėti švarius darbo drabužius, būti pasitikrinę sveikatą ir išklause higienos žinių kursą. **Užtikrinti, kad mugės prekybos vietoje po šventės neliktų riebalų ar kitokių dėmių, nešvarumų!**

**Panaudotus riebalus griežta draudžiami pilti į lietaus kanalizaciją, ant grindinio ar į žaliasias zonas. Maisto prekybininkas pats atsakingas už panaudotų riebalų surinkimą į sandarias talpas ir jų išvežimą.**

### **Produktų laikymas ir apdorojimas**

Pagrindinis reikalavimas, kad pirkėjams parduodami maisto produktai būtų saugūs ir kokybiški – greitai gendantys produktai (žuvies, mėsos ar pieno gaminiai, konditerijos kepiniai su kremu įdarais) turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip + 6 C temperatūroje. Fasuotų produktų pakuotės būtų nepažeistos. Maisto produktai turi būti paženklinėti: nurodytas pavadinimas, tinkamumo vartoti terminas, sudedamųjų dalių sąrašas, grynasis kiekis, gamintojo adresas, laikymo sąlygos, kilmės šalis, alkoholio koncentracija (jei produkto sudėtyje jo yra).

Žali ir termiškai apdoroti maisto produktai negali būti laikomi šalia vieni kitų. Nepakuota šviežia mėsa, paukštiena, žuvis ir gatavi maisto produktai, skirti vartoti be papildomo šiluminio apdorojimo, gali būti liečiami tik tam skirtais įrankiais ar mūvint apsaugines pirštines. Turi būti naudojamas atskiras ir aiškiai paženklintas inventorių (peiliai, pjaustymo lentelės, samčiai ir kt. ) žaliems ir termiškai apdorotiems produktams. Be to, reikia atskirti inventorių, skirtą pieno, mėsos ar žuvies produktams, kepiniams ar daržovėms pjaustyti.

### **Reikalavimai transporto priemonėms**

Maistui vežti skirtos transporto priemonės ir tara taip pat privalo būti švarūs. Maisto produktai turi būti sudėti į dėžes, konteinerius, padėklus, kurie būtų pakelti nuo žemės. Jei pervežami nefasuoti maisto produktai, konteineriai privalo būti su dangčiais, taip apsaugant maisto produktus nuo aplinkos taršos. Skirtingų rūšių maistas privalo būti gabenamas skirtinguose, paženklintuose konteineriuose ar dėžėse.

Jeigu maisto produktai yra greitai gendantys ir turi būti laikomi tam tikroje temperatūroje, transporto priemonėse turi būti įrengti šaldymo įrenginiai (šaldymo vitrinos, šaldikliai) su reguliuojamu temperatūros režimu. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai.