

Nuo šiol mūsų šalies gyventojai parduodamus maisto produktus galės gaminti namuose, o tai darę ir anksčiau, turės galimybę legalizuoti savo veiklą. Pernai priimtą ir ledus pralaužusį nutarimą, leidžiantį su maisto gamyba susijusią veiklą vykdyti namuose, nekeičiant pastato gyvenamosios paskirties, papildė šį savaitgalį įsigalioję nauji supaprastinti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos reikalavimai.

„Dažnai „Versliai Lietuvai“ užduodami klausimai dėl verslo pradžios ir plėtros yra susiję su maisto tvarkymo veikla. Pastebėjome, kad žmonės rodo didelį norą vykdyti veiklą legaliai, tačiau vieniems dėl perteklinių reguliavimų to padaryti nepavyksta, kitiems iš viso dingsta noras imtis šio verslo. Džiaugiamės, kad pernai jau pavyko susitarti su reguliuojančiomis institucijomis dėl galimybės parduodamą maistą gaminti namuose, nors ir pastato paskirtis yra gyvenamoji. Dabar turime dar vieną svarbų pasikeitimą – supaprastintus reikalavimus gaminantiems namuose, be kurių vis dar nebuvo įmanoma užsiimti šia veikla“, – sako Vytautas Adomaitis, „Versli Lietuva“ Verslo aplinkos gerinimo grupės vadovas.

Pagal naujuosius reikalavimus, maisto tvarkymo subjektai, jį gaminantys mažais kiekiais gyvenamosios paskirties patalpose ir tiekiantys tiesiogiai vartotojams, turės pasirinkti vieną iš dviejų veiklos rūšių. Pirmoji – kepyklos ir miltinių produktų gamyba, pavyzdžiui, pyragai, tortai, bandelės, keksiukai, sausainiai ir pan. Antroji – paruoštų valgių ir patiekalų gamyba, pavyzdžiui, karšti patiekalai, šalti užkandžiai, pusgaminiai bei kita.

Jurgita Viltrakienė, technologė, higienos ekspertė, „kitchen RULES“ įkūrėja ir partnerė atkreipia dėmesį, kad reikalavimuose yra nurodyta, jog prekyba bus leidžiama tik tiesiogiai galutiniam vartotojui, taip pat juose pateikti gamybos kiekiai. „Atsižvelgiant į gaminamo produkto rūšį ir svorį, nustatyta, kiek jų maksimaliai galima pagaminti per vieną dieną“, – teigia ekspertė.

Pavyzdžiui, miltinės ir kreminės konditerijos gaminių, kurie sveria daugiau kaip 250 g (duona, pyragas, tortas ar pan.) per dieną galima pagaminti ne daugiau nei 5 vnt., o tokių, kurie sveria 250 g ir mažiau (bandelės, keksiukai, spurgos ir kt.), galima pagaminti ne daugiau kaip 100 vnt. Sveriamų smulkiųjų duonos ar pyrago gaminių (pvz., sausainiai, džiovėsiai ar pan.) numatytas maksimalus kiekis – ne daugiau nei 7 kg. Gaminant patiekalus, per vieną dieną jų bus galima paruošti ne daugiau kaip 20 porcijų, pusgaminų (pvz., makaronai, koldūnai, blynėliai ir kt.) – ne daugiau nei 10 kg ir nedidelių užkandžių (pvz., vieno kąsnio sumuštiniai) – ne daugiau kaip 100 vnt.

Anot J. Viltrakienės, dabar šią veiklą galima pradėti be didelių investicijų į namų virtuvę. Patalpoms keliami esminiai reikalavimai: aplinka ir įranga turi būti geros būklės, švari ir lengvai valoma, prireikus – dezinfekuojama; patalpoje neturi būti kenkėjų; būtina užtikrinti karšto ir (ar) šalto geriamojo vandens tiekimą; turi būti atliktas vandens laboratorinis tyrimas; laiku ir dažnai pašalinamos iš darbo zonos atliekos.

„Svarbiausia, kad žmonės supratų, jog jie patys prisiima atsakomybę už savo pagamintą maistą. Todėl rekomenduojama laikytis temperatūrinių režimų, naudoti tik šviežias, kokybiškas žaliavas, apsaugoti produktus nuo kryžminės taršos. Svarbu užtikrinti maisto produktų ir žaliavų, iš kurių gaminamas maistas, atsekamumą bei išsaugoti įsigijimo dokumentus, etiketes, kuriuose nurodyta sudėtis, tinkamumo vartoti terminas ar partijos numeris“, – akcentuoja J. Viltrakienė.

Nors gyvenamosios paskirties patalpose jau galima vykdyti maisto gamybą, tačiau tiems, kurie šia veikla planuoja užsiimti ne nuosavame, o dviejų butų sublokuotame name ar daugiabutyje, reikia gauti kaimynų sutikimus. Taip pat svarbu, kad patalpos, įranga, produktai ir žaliavos atitiktų supaprastintus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos reikalavimus. Prieš išduodant maisto tvarkymo subjekto pažymėjimą, inspektoriai vizituoja ir vertina patalpų bei gamintojo pasiruošimą.

V. Adomaičio teigimu, anksčiau vyraavusi nuostata, kad reikia iš anksto užkirsti kelią visiems galimiems neigiamiems poveikiams, sukūrė perteklinius veiklos draudimus ir neproporcingus apribojimus, kurie mažino Lietuvos verslo konkurencingumą.

„Supaprastinti reikalavimai lemia lengvesnę verslo pradžią, nereikalaujančią didelių investicijų ar sudėtingo pasiruošimo. Manome, kad tai paskatins naujų verslų kūrimąsi ir bendrą verslumą visoje Lietuvoje. Vieniems toks verslo pobūdis yra papildoma veikla, kitiems – pragyvenimo šaltinis arba paskatinimas kurti didesnę verslą, atidaryti savo restoraną ar kepyklėlę“, – sako V. Adomaitis.

Pranešimą paskelbė: Jolita Mažeikienė, VŠĮ „Versl

