

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (VMVT) parengė supaprastintų higienos reikalavimų maisto tvarkymo subjektams, mažais kiekiais gaminantiems maistą gyvenamosios paskirties patalpose ir tiekiantiems jį tiesiogiai vartotojams, projektą. Tai ženkliai palengvins sąlygas pradedantiems smulkiems verslininkams, norintiems gaminti valgius, patiekalus, užkandžius, ar kitus maisto gaminius, skirtus galutiniam vartotojui.

„Esu įsitikinęs, kad šie VMVT rengiami supaprastinti reikalavimai bus didelis stimulus norintiems gaminti, prekiauti bei vartotojams įsigyti namuose pagaminto maisto. Kadangi patalpų paskirties keitimas yra sudėtinga ir brangi biurokratinė procedūra, atsiradusi galimybė nesirūpinti šiuo klausimu – labai svarbi, sprendžiant, ar imtis tokios veiklos. Manau, kad namų verslas niekam nesudarys didesnės konkurencijos, o užims savo unikalią nišą rinkoje. Pirkėjams, kurie norėtų įsigyti tokių maisto produktų, rekomenduotume net ir apsilankyti pas gamintoją ir patiems įsitikinti, ar jiems priimtinos maisto produktų gamybos sąlygos, higiena ir tvarka, o jau tuomet apsispręsti – pirkti ar ne.

Lietuvos šeimininkės nuo seno garsėja išskirtiniais savo gaminiais: šakočiais, skruzdėlynais, šimtalapiais ir pan., jie gaminami ne vienerius metus ir turi savo pirkėjų ratą. Tiesą sakant, neteko gauti jokių skundų dėl tokių gaminių kokybės. Juk jei gaminsi nesaugiai, nekokybiškai – prarasi pirkėjus ir bankrutuos. Be to, supaprastinti reikalavimai maisto tvarkymo patalpoms, įrangai, tam tikriems savikontrolės aspektams, leis būtent tokio verslo atstovams veikti legaliai.

Rekomenduotina būtų ženklinant tokius gaminius, pažymėti, kad jie „pagaminti namuose“. Vadovaujantis šiais reikalavimais, verslininkams nereikės iš karto investuoti itin daug lėšų, kurių tikrai reikėtų norint įrengti profesionalias maisto tvarkymo patalpas, tolygias didesnei kepyklai ar gamybos cechui. Jei verslo pradžia bus sėkminga, taps geru pamatu toliau plėtojant gamybą“, – sako VMVT direktorius Darius Remeika.

Anot VMVT vadovo, įvertinus maisto saugos riziką, reikalavimuose atkreiptas dėmesys į pačius svarbiausius maisto tvarkymo aspektus. Pavyzdžiui, – negaminti maisto jaučiant peršalimo, virusinės infekcijos ar apsinuodijimo požymius, sunegalavus artimiems šeimos nariams. Arba priminimas apie tai, kad gaminant maistą, būtina laikytis griežtos asmeninės higienos – atidžiai ir dažnai plauti rankas, nenaudoti nešvarių medžiaginių virtuvės rankšluosčių, nepamiršti reguliariai valyti, plauti ir dezinfekuoti gamybos paviršius, įrankius ir indus, stebėti, kad į maisto ruošimo patalpą nepatektų augintiniai ar pašaliniai asmenys. Be to, rekomenduojama maistą savo šeimai ir tiekiamą rinkai gaminti skirtingu laiku, žaliavas laikyti atskirai.

Minėtame dokumente apibrėžta, kokie gaminamų produktų kiekiai laikomi mažais, taip pat

nurodytas leidžiamos gaminti produkcijos asortimentas bei išdėstyti minimalūs higienos reikalavimai užsiimantiems šia veikla.

Dokumento projektas pateiktas derinti visuomenei ir atsakingoms institucijoms. VMVT interneto svetainėje verslininkai ir vartotojai gali teikti pastabas ir pasiūlymus. Dokumentą galima rasti:

<https://e-seimas.lrs.lt/portal/legalAct/lt/TAP/4aff82c1fa1011e89b04a534c5aaf5ce> [1]

VMVT buvo paskelbusi vartotojų ir verslininkų apklausą dėl požiūrio į maisto gaminimą namų sąlygomis. Gauta beveik 1 300 atsakymų į anketos klausimus. 90,5 % respondentų pritarė leidimui gaminti maisto produktus ir gaminius individualių namų virtuvėse, tačiau šiai veiklai daugiabučių virtuvėse pritarė tik 81,1 %.

Kad smulkiojo verslo atstovai, gaminantys patiekalus namuose pagal užsakymus, galėtų suteikti vienodas maisto saugos ir kokybės garantijas kaip ir specializuotos gamybos įmonės, pritarė 85 % atsakiusiųjų, o užsisakytų maistą savo ar darbo kolektyvo šventėms iš gaminančių maistą namuose – 91,2 % apklausos dalyvių.

63,3 % atsakiusiųjų nuomone, vartotojai, perkantys namuose pagamintą maistą, privalo pateikti informaciją apie maisto produktų sudėtyje esančius alergenų.

