

Prasidėjus šventinėms mugėms ir kitiems lauko renginiams, pirkėjams siūloma įsigyti įvairių maisto produktų ir viešojo maitinimo patiekalų, todėl prekyba turi atitikti tam tikrus teisės aktų reikalavimus.

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (VMVT) Priežiūros departamento Panevėžio apygardos priežiūros skyrius, vadovaudamasis VMVT direktoriaus 2018 m. gruodžio 21 d. įsakymu Nr. B1-1046 „Dėl maisto produktų prekybos ir (ar) viešojo maitinimo paslaugų teikimo renginio ar šventės metu“ primena, kad renginių ir švenčių metu teikti į rinką maistą ar tiekti viešojo maitinimo paslaugas gali tik VMVT nustatyta tvarka registruoti ir (ar) patvirtinti maisto tvarkymo subjektai.

Maisto tvarkymo subjektams, siekiantiems prekiauti ne greitai gendančiais fasuotais maisto produktais tik renginio metu ir neturintiems stacionarios prekybos vietos, pakanka registruoti veiklą ūkinės komercinės veiklos kodu 47.99.0.M „Kita mažmeninė prekyba ne parduotuvėse, kioskuose ar prekyvietėse“.

Viešojo maitinimo įmonės, siekiančios renginio ar šventės metu teikti viešojo maitinimo paslaugas, turi turėti ūkinės komercinės veiklos kodą 56.21 „Pagaminto valgio teikimas renginiams / pagal sutartį“.

Pažymėtina, kad prekiauti maisto produktais renginių ir švenčių metu taip pat gali maisto tvarkymo subjektai, kurie yra registravę maisto produktų gamybos, mažmeninės ar didmeninės prekybos veiklą, todėl būdami registruoti, savo veiklą renginių ar švenčių metu jie gali vykdyti visoje Lietuvoje, t. y. nebereikia papildomai kreiptis į VMVT Paslaugų departamento padalinį, kurio teritorijoje vyksta šventė ar renginys.

Prekyba maisto produktais renginiuose reikalauja griežto teisės aktų laikymosi, ypač higienos ir maisto saugos srityje. Norint užtikrinti sklandų ir teisėtą prekybos procesą, prekybininkai turėtų:

1. **Pasirūpinti visais reikalingais leidimais ir licencijomis.** Prieš pradėdant prekybą mugėje, įsitikinkite, kad turite visas reikalingas licencijas ir leidimus. Tai apima tiek maisto tvarkymo subjekto registraciją, tiek leidimą prekiauti konkrečiame renginyje bei licencijas alkoholio pardavimui, jei tai yra numatyta.
2. **Laikytis griežtų higienos reikalavimų.** Siekite užtikrinti, kad jūsų darbo vieta būtų švari, o maistas saugus vartoti. Reguliariai valykite darbo paviršius ir užtikrinkite tinkamą darbuotojų higieną. Užtikrinkite tinkamas greitai gendančių maisto produktų

laikymo sąlygas. Maisto produktus laikykite apsaugotus nuo tiesioginių saulės spindulių, vėjo ar lietaus poveikio ir kitų aplinkos taršos šaltinių.

3. **Pasirūpinti saugia prekybos vieta.** Įsitikinkite, kad prekybos vieta turi visas būtinas saugumo priemones: ventiliaciją, tinkamus šaldymo ir šildymo įrenginius, jei reikia ugnies saugos priemones (daugiau informacijos apie prekybą švenčių ir renginių metu galite rasti internetinėje svetainėje <https://vmvt.lrv.lt/lt/maisto-sauga/verslui/prekyba-maisto-produktais/prekyba-renginiu-i-r-svenciu-metu/>).

Primename, kad pirkėjai taip pat turėtų atidžiai rinktis maisto produktus ir patiekalus. Ir nors kiekvieno pasirinkimas rinktis greitai paruošiamą maistą ar ne, tačiau ir šis maistas turi būti pagamintas kokybiškai ir saugiai, todėl prieš įsigyjant maisto produktą ar patiekalą rekomenduojame pirkėjams pirmiausia produktą apžiūrėti, perskaityti informaciją, pateiktą ženklinimo ar kainų etiketėje, atkreipti dėmesį į laikymo sąlygas, vartojimo trukmę, maisto produkto sudėtį. Tikimybė nusipirkti netinkamą produktą bus mažesnė.

Jei mugėje įsigijote prekes, kurios kelia pagrįstų abejonių dėl maisto saugos ir kokybės, turite teisę kreiptis į pardavėją ar paslaugos teikėją ir prašyti pakeisti prekę ar grąžinti pinigus už nekokybišką produktą.

Rasa Pociuvienė, VMVT Priežiūros departamento Panevėžio apygardos priežiūros skyriaus vyriausioji specialistė inspektoriė

