**RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲ VALDYMO TAŠKŲ   
(RVASVT) SISTEMA**

*(mažais kiekiais gaminamiems paruoštiems valgiams ir patiekalams)*

**1. Maisto tvarkymo subjekto duomenys**

1.1. Pavadinimas / vardas, pavardė: ..............................................................  
1.2. Adresas: ..................................................................................................  
1.3. Telefono numeris, el. paštas: ...............................................................  
1.4. Atsakingas asmuo: ..................................................................................  
1.5. Data: ...........................................  
1.6. Parašas: ........................................

**2. Veiklos aprašymas**

2.1. Veiklos rūšis – paruoštų valgių ir patiekalų gamyba mažais kiekiais (EVRK kodas C10.85).

2.2. Veikla vykdoma namų ūkio reikmėms skirtoje virtuvėje, užtikrinant, kad asmeniniam vartojimui skirtas maistas būtų ruošiamas kitu laiku negu maistas, tiekiamas galutiniams vartotojams.

2.3. Gaminami produktai: patiekalai, sriubos, troškiniai, salotos, pusgaminiai (pvz., koldūnai, blyneliai), desertai, nedideli užkandžiai.

2.4. Gamybos kiekiai neviršija VMVT nustatytų ribų: per dieną ne daugiau kaip 20 porcijų patiekalų, 10 kg pusgaminių, 100 vienetų užkandžių ar desertų iki 250 g, 5 vienetų didesnių kepinių ar tortų, 7 kg sveriamų sausainių ar kitų smulkių gaminių.

**3. Rizikos veiksnių analizė**

3.1. Žaliavų priėmimas ir laikymas  
3.1.1. Rizikos veiksniai: netinkamos kokybės žaliavos, pasibaigęs galiojimo terminas, mikrobinė ar fizinė tarša.  
3.1.2. Valdymo priemonės: žaliavos įsigyjamos tik iš patvirtintų tiekėjų; patikrinama pakuotės būklė ir tinkamumo vartoti terminas; laikymas atliekamas pagal gamintojo instrukcijas; atskiriamos žaliavos, skirtos asmeniniam vartojimui ir gamybai pardavimui.

3.2. Paruošimo procesas  
3.2.1. Rizikos veiksniai: kryžminė tarša, netinkama darbo higiena, užterštas inventorius.  
3.2.2. Valdymo priemonės: naudojamas atskiras inventorius žaliems ir termiškai apdorotiems produktams arba procesai vykdomi skirtingu laiku; paviršiai ir įrankiai valomi ir dezinfekuojami po kiekvieno naudojimo; darbuotojai privalo laikytis rankų higienos taisyklių.

3.3. Terminio apdorojimo procesas  
3.3.1. Rizikos veiksniai: patogenų išlikimas, netolygi temperatūra.  
3.3.2. Kritinis valdymo taškas: patiekalai pašildomi iki ne mažiau kaip +75 °C; karštas maistas laikomas ne žemesnėje kaip +63 °C temperatūroje iki patiekimo.  
3.3.3. Valdymo priemonės: temperatūra tikrinama termometru, fiksuojama kontrolės žurnale.

3.4. Atvėsinimas ir laikymas  
3.4.1. Rizikos veiksniai: bakterijų dauginimasis nepalankiose temperatūros sąlygose.  
3.4.2. Kritinis valdymo taškas: atvėsintas maistas laikomas šaldytuve ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje ne ilgiau kaip 24 valandas; gaminiai su kreminiais įdarais kambario temperatūroje gali būti laikomi ne ilgiau kaip 2 valandas.  
3.4.3. Valdymo priemonės: nuolatinė šaldytuvo temperatūros kontrolė ir įrašų darymas.

3.5. Pakavimas ir pateikimas vartotojui  
3.5.1. Rizikos veiksniai: užteršimas pakavimo metu, netinkamos pakuotės.  
3.5.2. Valdymo priemonės: naudojamos tik maistui skirtos pakuotės ir medžiagos; pakuotės laikomos švariai ir apsaugotos nuo užteršimo; pateikiant vartotojui maistas ženklinamas pagal HN 119:2014 reikalavimus.

3.6. Transportavimas (jei vykdomas)  
3.6.1. Rizikos veiksniai: temperatūros nesilaikymas, fizinė tarša.  
3.6.2. Valdymo priemonės: transportuojama švariose priemonėse, užtikrinant tinkamą temperatūrą, naudojamos termo dėžės ar kita įranga.

**4. Darbuotojų higienos reikalavimai**

4.1. Su maistu gali dirbti tik sveiki asmenys, turintys galiojančią medicininę knygelę (F048/a).  
4.2. Asmenys privalo būti išklausę privalomus higienos įgūdžių mokymus.  
4.3. Draudžiama tvarkyti maistą sergant užkrečiamosiomis ligomis, turint atvirų žaizdų, esant viduriavimui, vėmimui ar kitiems simptomams.  
4.4. Darbo metu privaloma dėvėti švarius darbo drabužius ir galvos apdangalą.  
4.5. Rankų higiena – rankos plaunamos tekančiu vandeniu su muilu prieš pradedant darbą, po tualeto, po sąlyčio su žaliava, kiaušiniais ar nešvariais daiktais, taip pat prieš liečiant gatavą maistą.

**5. Valymo ir dezinfekavimo planas**

5.1. Darbo paviršiai, įranga ir įrankiai valomi ir prireikus dezinfekuojami po kiekvieno darbo etapo.  
5.2. Naudojami tik tam skirti plovikliai ir biocidiniai produktai, turintys galiojančius autorizacijos liudijimus.  
5.3. Valymo priemonės laikomos originaliose pakuotėse, atskiroje vietoje.  
5.4. Šaldytuvai, orkaitės, grindys ir sienos valomi periodiškai pagal nustatytą grafiką.

**6. Įrašai ir atsekamumas**

6.1. Kiekviena gauta žaliava registruojama (nurodomas pavadinimas, kiekis, įsigijimo data, partijos numeris ar tinkamumo vartoti terminas).  
6.2. Pagaminto ir realizuoto maisto kiekis registruojamas pagal VMVT nustatytą formą (2 priedas).  
6.3. Dokumentai ir žurnalai saugomi ne trumpiau kaip 6 mėnesius.

**7. Kritinių valdymo taškų santrauka**

7.1. Terminio apdorojimo procesas – maisto vidinė temperatūra ne mažiau kaip +75 °C.  
7.2. Karšto maisto laikymas – palaikoma ne žemesnė kaip +63 °C temperatūra.  
7.3. Atvėsinto maisto laikymas – šaldytuve ne aukštesnėje kaip +4 °C temperatūroje, ne ilgiau kaip 24 valandas.  
7.4. Kreminių gaminių laikymas – kambario temperatūroje ne ilgiau kaip 2 valandas.

**8. Baigiamosios nuostatos**

8.1. Maisto tvarkymo subjektas atsako už pagaminto maisto saugą ir kokybę.  
8.2. Visi darbuotojai įsipareigoja laikytis šios RVASVT sistemos reikalavimų.  
8.3. Subjektas sudaro sąlygas VMVT pareigūnams atlikti valstybinę kontrolę.