VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

Rašytinė konsultacija — apibendrinantis atsakymas

Registracijos Nr.	ASK-6245-(7.73 E)
Susijusios konsultacijos	ASK-5789-(7.73 E), ASK-6048-(7.73 E)
Klausimas pateiktas	2026-09-24
Atsakymas pateiktas	2026-10-27
Siuntėjas	Klausimai <klausimai@vmvt.lt>
Gavėjas	[asmens duomenys pašalinti]
Pastaba	Atsakyme nurodyta, kad juo tikslinama anksčiau teikta informacija.

KLAUSIMAS

Laba diena,

dėkoju už ankstesnes konsultacijas – 2026-09-15 atsakymą (reg. Nr. ASK-5789-(7.73 E)) ir 2026-09-22 atsakymą į papildomą klausimą.

Kuriame skaitmeninę platformą, jungiančią virtuvės šefus ir klientus, ir norime tiksliai aprašyti šefams jų pareigas. Žemiau pateikiami keturi veiklos modeliai. Prašau patvirtinti arba patikslinti mūsų vertinimus dėl kiekvieno iš jų.

I MODELIS. Gaminimas kliento virtuvėje iš kliento maisto

Faktinės aplinkybės: fizinis asmuo, turintis individualios veiklos pažymą arba verslo liudijimą, atvyksta pas klientą ir gamina maistą jo virtuvėje tik iš produktų, kuriuos klientas įsigijo pats ir kurie yra jo namuose. Šefas neatsiveža jokių maisto produktų, įskaitant prieskonius, aliejų, padažus ir pusgaminius, neperka produktų klientui ir neišsiveža pagaminto maisto.

1 klausimas. Ar teisingai suprantame, kad tokiam asmeniui, be teisėtos ekonominės veiklos, privalomas tik profilaktinis sveikatos patikrinimas pagal Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999-05-07 nutarimu Nr. 544 patvirtinto sąrašo 1.1 papunktį su įrašu asmens medicininėje knygelėje (forma Nr. 048/a), o privalomasis higienos įgūdžių mokymas (programos HBB ar H10) jam nėra privalomas, nes Privalomojo mokymo tvarkos aprašo, patvirtinto sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-69, 2 priedo veiklos srities kodas 020 apima maisto tvarkymo subjektų darbuotojus, o šis asmuo maisto tvarkymo subjektu nėra, ir nes Lietuvos higienos normos HN 15:2021 2 punktas nustato, kad šios normos reikalavimai privalomi maisto tvarkymo subjektams?

II MODELIS. Atsivežtų pusgaminių paruošimas kliento virtuvėje

Faktinės aplinkybės: fizinis asmuo, įrašytas į Maisto tvarkymo subjektų sąrašą veiklos kodu 10.85.0.GMK savo gyvenamosios vietos adresu, pats įsigyja produktus, paruošia pusgaminius savo virtuvėje, atveža juos klientui ir kliento virtuvėje atlieka tik pašildymą, kepimą ir patiekimą galutiniam vartotojui. Klientai – 2–5 asmenų šeimos, užsakymai reguliarūs, tai nėra renginiai.

2 klausimas. Ar tokiam subjektui pakanka turimos registracijos, kai kliento virtuvėje atliekamas tik atsivežto maisto pašildymas, kepimas ir patiekimas galutiniam vartotojui, vadovaujantis Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo 13 punktu (veiklos kodas 56.10.0.P)?

III MODELIS. Visas patiekalo gaminimas kliento virtuvėje iš šefo produktų

Faktinės aplinkybės: tos pačios kaip II modelyje, tačiau kliento virtuvėje atliekamas visas patiekalo gaminimas iš šefo atsivežtų produktų, o ne tik pašildymas ar kepimas. Tai reguliarus gaminimas šeimai jos namuose, ne renginys.

3 klausimas. Ar tokiu atveju būtina papildyti registruojamų ūkinių komercinių veiklų sąrašą kodu 56.21 arba 56.29.K? Ar pakanka šią aplinkybę nurodyti maisto tvarkymo proceso aprašyme (Tvarkos aprašo 3 priedas)?

IV MODELIS. Šventės aptarnavimas kliento namuose

Faktinės aplinkybės: šefas aptarnauja šventę kliento namuose 10–30 asmenų. Dalis patiekalų iš anksto pagaminama jo registruotoje virtuvėje ir atvežama, dalis visiškai pagaminama vietoje iš jo atsivežtų produktų. Abu veiksmai atliekami vykdant tą patį užsakymą.

4 klausimas. Kokio veiklos kodo reikia tokiai veiklai? Ar pakanka kodo 56.21, ar reikalingas kelių kodų derinys? Kaip maisto tvarkymo proceso aprašyme turėtų būti atspindėta tai, kad viename užsakyme kartu atliekamas gaminimas vietoje ir atsivežto pagaminto maisto patiekimas?

KLAUSIMAI DĖL VEIKLOS KODO 10.85.0.GMK

5 klausimas. Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimų, patvirtintų įsakymu Nr. B1-649, 2 punktas nustato, kad Reikalavimai taikomi asmenims, mažais kiekiais gaminantiems negyvūninį maistą (valgius ir patiekalus). Ar teisingai suprantame, kad veiklos kodu 10.85.0.GMK negalima gaminti patiekalų, kurių sudėtyje yra mėsos, žuvies ar pieno produktų? Kokį veiklos kodą turėtų registruoti fizinis asmuo, norintis gaminti tokius patiekalus savo gyvenamosios vietos virtuvėje?

6 klausimas. Reikalavimų 1 priede nustatyta, kad patiekalų per dieną gali būti pagaminta ne daugiau kaip 20 porcijų. Ar ši riba taikoma tik patiekalams, pagamintiems šefo virtuvėje, ar apima ir patiekalus, pagamintus vietoje pas klientą?

7 klausimas. Lietuvos higienos normos HN 15:2021 6 punktas leidžia netaikyti individualios RVASVT sistemos ir GHP taisyklių subjektams, gaminantiems mažus kiekius negyvūninio maisto, įskaitant patiekalus. Ar ši išimtis taikoma subjektui, registruotam veiklos kodu 56.21 arba 56.29.K, jeigu jis gamina patiekalus, kurių sudėtyje yra mėsos, žuvies ar pieno produktų? Jeigu ne, ar tokiu atveju kartu su prašymu privaloma pateikti savikontrolės sistemos dokumentus?

KLAUSIMAI DĖL UŽSAKYMŲ PRIĖMIMO IR MAISTO PERVEŽIMO

8 klausimas. Užsakymai priimami nuotoliniu būdu per interneto platformą, klientas atsiskaito tiesiogiai su šefu, o platforma ima atskirą tarpininkavimo mokestį. Ar tokiu atveju šefui privalomas veiklos kodas 47.91 „Užsakomasis pardavimas paštu arba internetu“?

9 klausimas. Ar reikalingas atskiras veiklos kodas (pavyzdžiui, 49.41 V) šefo paties pagaminto maisto pervežimui į kliento namus, ar tai apima pagrindinės gamybos veiklos kodas?

Būčiau dėkingas už atsakymą raštu.

VMVT ATSAKYMAS

Laba diena,

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT) teikia atsakymą į Jūsų 2026-09-24 pateiktą klausimą, registracijos numeris ASK-6245-(7.73 E).

Atsiprašome dėl uždelsto atsakymo pateikimo.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT), atsižvelgdama į tai, kad šia tema buvo gauta daug skirtingų klausimų, ir siekdama Jums kuo aiškiau atsakyti, informuoja, kad šiuo atsakymu Jums teikiama (tuo pačiu tikslinama teikta informacija) informacija pagal gautų klausimų visumą (žinomas planuojamas veiklos vykdymo aplinkybes).

Šefo veikla, susijusi su maisto asmeniniu vartojimu kliento namuose, nėra registruojama. Tokiems asmenims netaikomi įprastai maisto tvarkymo subjektams keliami reikalavimai dėl sveikatos, higienos įgūdžių (apmokymų) ir pan.

Šefo veikla (maisto/ patiekalų ar jų pusgaminių gamyba, ruošimas, pristatymas-pateikimas su / be papildomo paruošimo (pašildymo ir pan.) klientams (galutiniams vartotojams) vartojimui) registruojama Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų, patvirtintų VMVT direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymo Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo“ (toliau - Reikalavimai) nustatyta tvarka.

Registruojamų veiklų kodai nurodyti Reikalavimų 1 priede, pavyzdžiui:

1. veikla kodu „56.10.0.P“ (kulinarijos pusgaminių, gaminių, patiekalų pašildymo, kepimo ir patiekimo galutiniam vartotojui veikla) neregistruojama pagal Reikalavimų 13 punktą, t. y. tuo atveju, kai vykdoma bet kuri kita registruota maisto tvarkymo veikla.
2. veikla kodais „56.21“ (pagamintų patiekalų pateikimas užsakovo nurodytoje vietoje) ir „56.29.K“ (įprastai gaminama nuolatinėje veiklos vykdymo vietoje, o tiekimas vyksta kliento nurodytoje vietoje) registruojamos pagal Reikalavimus.

Veikla 56.21 registruojama, kai siekiama dalyvauti šventėje ar renginiuose ir joje teikti viešojo maitinimo paslaugas pagal VMVT direktoriaus 2018 m. gruodžio 21 d. įsakymą Nr. B1-1046 „Dėl maisto produktų prekybos ir (ar) viešojo maitinimo paslaugų teikimo renginio ar šventės metu“;

Šių veiklų metu yra privalomas* RVASVT principų diegimas arba Geros higienos praktikos taisyklių taikymas.

*Žiniai. RVASVT principų diegimas privaloma pagal Reglamento 852/2004 5, 7-9 str. str., Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ 6 punkto reikalavimus. Geros higienos praktikos taisyklių registras pateiktas VMVT puslapyje: https://vmvt.lrv.lt/lt/veiklos-sritys/imoniu-savikontrole-rvasvt-ghp/), o rekomendacijas galima rasti Europos Komisijos pranešime dėl rekomendacinio dokumento dėl maisto saugos vadybos sistemų, apimančių privalomąsias programas (PP) ir RVASVT principais grindžiamas procedūras, taikymo ir jo supaprastinimo (lankstumo) kai kuriose maisto tvarkymo įmonėse (2016/C 278/01)).

1. veikla kodu „47.91“ registruojama Reikalavimų nustatyta tvarka, kai maisto tvarkymo subjekto veikla vykdoma per jo administruojamą interneto tinklalapį (puslapį, svetainę ir pan.). Atsižvelgiant į Reikalavimus 57 punktą („Maisto tvarkymo subjektas informaciją apie tai, kad vykdoma prekybos internetu veikla (veiklos kodas: 47.91) yra registruota VMVT, paskelbia savo interneto tinklalapyje (kuriame yra sudaromos nuotolinės sutartys“), aiškiai matomoje ir laisvai vartotojams prieinamoje vietoje.“), rekomenduojama el. platformos struktūrą dėstyti taip, kad vartotojas galėtų atpažinti (identifikuoti) šefą, kaip registruotą maisto tvarkymo subjektą (kai jam taikoma registracija).

El. platformos veikla (išskyrus, kai veiklos vykdytojas yra maisto verslo operatorius, vykdantis bet kokį maisto pateikimą į rinką bet kuriame maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etape) nėra registruojama Reikalavimų nustatyta tvarka.

1. veikla kodu „10.85.0.MK“ suteikia teisę gaminti mažais kiekiais įvairius valgius / patiekalus iš augalinio ir gyvūninio maisto žaliavų ir juos tiesiogiai tiekti galutiniams vartotojams, neviršijant šio maisto gamybos didžiausių apimčių (kiekio) per dieną, pagal Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimus, patvirtintus VMVT direktoriaus 2019 m. rugsėjo 4 d. įsakymu Nr. B1-649 „Dėl Mažais kiekiais gaminamo

ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimų patvirtinimo“, pavyzdžiui, ne daugiau kaip 20 porcijų patiekalų per dieną.

Registravus šią veiklą, papildomai, kur tinkama, gali būti registruojamos kitos veiklos, susijusios tik su tokio pagaminto maisto pristatymu, laikantis veiklai „10.85.0.MK“ taikomų gamybos apimčių.

Vykdant šią mažų kiekių tvarkymo veiklą (kodu „10.85.0.MK“), gali būti nediegiami** RVASVT principai.

**Žiniai. Savikontrolė netaikoma Reglamento 852/2004 5 str. 3 d. ir Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ 5 ir 6 punktuose nurodytais atvejais.

Sveikatos tikrinimai ir higienos įgūdžių mokymai maisto tvarkymo srityje taikomi maisto tvarkymo subjektams (ir jų darbuotojams) pagal Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ 13 punktą. Asmenys turi turėti: sveikatos žinių ir įgūdžių atestavimo pažymėjimą, išduotą pagal LR Sveikatos apsaugos ministro nustatyta tvarka ir dokumentą „048/a Asmens medicininė knygelė (sveikatos pasas)“ (kurios forma gali būti neskaitmeninė / skaitmeninė), užpildytą sveikatos priežiūros įstaigos, kuri atiduodama (pateikiama) asmeniui LR Sveikatos apsaugos ministro nustatyta tvarka.

Asmens higienos reikalavimai tvarkant maistą nurodyti Reglamento 852/2004 II priedo VIII skyriuje „Asmens higiena“, o mokymų reikalavimai nustatyti Reglamento 852/2004 II priedo XII skyriuje „Mokymai“.

Užpildytas nustatytos formos prašymas (toliau - Prašymas) dėl maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo / registravimo (žr. Reikalavimų 2 priedas) teikiamas VMVT, kuris nagrinėjamas VMVT Paslaugų departamento apygardos paslaugų skyriuje, kurio administruojamoje teritorijoje numatoma maisto tvarkymo veikla.

Prašymas teikiamas ir nagrinėjamas Reikalavimų III skyriaus (dėl veiklų, nurodytų Reikalavimų 1 priedo 1 punkte) arba IV skyriaus (dėl veiklų, nurodytų Reikalavimų 1 priedo 2 punkte) nustatyta tvarka.

Kartu su Prašymu teikiami tokie dokumentai ar jų kopija:

1. maisto tvarkymo patalpų projektas (planas) su įrenginių išdėstymu;
2. maisto tvarkymo proceso aprašymas (Aprašo 3 priedas). Maisto tvarkymo proceso aprašymo 10 punkte „Papildoma informacija“ atitinkamai gali būti detaliau aprašoma vykdoma veikla, pvz., nurodant atitinkamą informaciją apie tai ar maistas pristatomas klientui ir pan.;
3. kai diegiama, dokumentai apie RVASVT principų diegimą veiklos metu. Reikalavimuose detaliai nenustatyta – įprastai tiekiamas RVASVT principų diegimą patvirtinantis dokumentas ir / ar visas RVASVT principų diegimo dokumentų rinkinys, kurį sudaro procedūrų aprašymas, informacija apie atliktus / numatomus atlikti veiksmus, įrašus (registracijos žurnaluose) ir pan.
4. dokumentas, kuriuo patvirtinama teisė naudotis maisto tvarkymo vieta, kurioje numatoma vykdyti su maisto tvarkymu susijusią veiklą;
5. kai taikoma, bendraturčio (-ių) sutikimas (-ai);
6. kai numatoma vykdyti su transporto priemonės naudojimu susijusią maisto tvarkymo veiklą, transporto priemonės registracijos liudijimas.

Atkreipiame dėmesį, kad, vadovaujantis Lietuvos Respublikos statybos įstatymo 47 straipsnio 1 dalies 1 punktu, statinių naudotojai privalo naudoti statinį (jo patalpas) pagal nustatytą paskirtį, o pagal 49 straipsnio 8 dalį, jeigu statinyje numatoma vykdyti ūkinė veikla neatitinka

statinio naudojimo paskirties, leidimas tokiai ūkinei veiklai vykdyti negali būti išduodamas, išskyrus Vyriausybės nustatytus atvejus.

PARAŠAS

Konsultavimo ir dokumentų valdymo skyrius

Tel. 1879; +370 5 242 0108

klausimai@vmvt.lt

Siesikų g. 19, 07170 Vilnius

vmvt.lrv.lt

Dokumentas parengtas iš originalaus elektroninio laiško. Asmens duomenys — pareiškėjo vardas, pavardė ir elektroninio pašto adresas — pašalinti rengiant šį dokumentą, o ne uždengti; po pažymėta vieta teksto nėra.

Tai rašytinė konsultacija, pateikta pagal konkrečias paklausime aprašytas aplinkybes. Tai nėra teisės aktas. Publikuoja Cheffy, cheffy.lt/legal/vmvt