



Maisto sauga ir higiena viešojo maitinimo įmonėse

**Danguolė Grigalevičienė
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kauno departamento
vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė**

2021-12-14

VMVT KAUNO DEPARTAMENTO KONTROLIUOJAMOJE TERITORIJOJE REGISTRUOTŲ VIEŠOJO MAITINIMO SUBJEKTŲ SKAIČIUS

- Kauno m. 1449
 - Kauno r. 287
 - Raseiniai 96
 - Kėdainiai 119
 - Jonava 126
 - Kaišiadorys 122
- Iš viso - 2199**

VMVT Kauno departamentas 2021 m. viešojo maitinimo įmonėse atliko 2002 patikrinimus, iš jų 1229 pagal planą.

Kavinėse, restoranuose atlikta **144** patikrinimai, iš jų **77** patikrinimai su įvertinimu „**Ne**“.

Viešojo maitinimo įmonių valstybinė kontrolė (I)

Teritorinės VMVT viešojo maitinimo įmonių kontrolę planuoja vadovaujantis kokybės sistemos programomis, kokybės sistemos darbo instrukcijomis, atsižvelgiant į maisto tvarkymo subjektų suskirstymą į rizikos grupes.

Tikrinimo metu vertinama:

- maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo (registracijos) išdavimo atitikimas vykdomai veiklai, leidžiamą gaminti maisto produktų asortimentas;
- trūkumų šalinimo priemonių įgyvendinimas;
- gauti vartotojų skundai;
- RVASVT principais pagrįstų savikontrolės sistemų (RVASVT ir GHPT) diegimas;
- savikontrolės įrašų registravimą (jei būtina);
- maisto tvarkymo vietos: pastatų, patalpų, įrangos, inventoriaus atitiktis teisės aktų reikalavimams;
- apšvietimo, vėdinimo, maisto ir ne maisto atliekų šalinimo procedūrų atitiktis teisės aktų reikalavimams;
- maisto žaliavų, ingredientų, maisto produktų priėmimo ir laikymo sąlygų atitiktis teisės aktų reikalavimams;
- maisto žaliavų, ingredientų, maisto patiekalų tinkamumo vartoti terminų atitiktis teisės aktų reikalavimams;

Viešojo maitinimo įmonių valstybinė kontrolė (II)

Tikrinimo metu vertinama:

- Žaliavų ir maisto produktų atsekamumas;
- gaminamų (tiekiamų) patiekalų temperatūrų atitiktis teisės aktų reikalavimams;
- gaminamų patiekalų atitikimą receptūroms, technologiniams aprašymams;
- darbuotojų asmens higienos, rankų plovimo higienos atitiktis teisės aktų reikalavimams; rankų plovimo taisyklių privalomą laikymąsi;
- valymo, plovimo, dezinfekavimo procedūrų vykdymo atitiktis teisės aktų reikalavimams;
- kenkėjų kontrolės programų vykdymo atitiktis teisės aktų reikalavimams;
- geriamojo vandens atitiktis teisės aktų reikalavimams, savikontrolei būtinų vandens laboratorinių tyrimų atlikimas;
- darbuotojų higieninio ugdymo, sveikatos tikrinimo kontrolė;
- viešojo maitinimo įmonių tiekiamų patiekalų ženklavimo atitiktis teisės aktų reikalavimams;
- atrenkami patvirtinamieji maisto mėginiai laboratoriniam ištyrimui, atliekama tyrimo rezultatų analizė.

Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimas

Viešojo maitinimo įmonės, kurių veiklos yra **56.10.0.KR Kavinių, užkandinių, restoranų veikla** atitiktis higienos reikalavimams vertinama atliekant:

- **planinį ar**
- **neplaninį patikrinimą** (*pagal viešojo maitinimo įmonės prašymą, gavus Nacionalinio visuomenės sveikatos centro prie Sveikatos apsaugos ministerijos ar kt. sveikatos priežiūros įstaigų informaciją apie įtariamą ar patvirtintą per maistą plintančios užkrečiamosios ligos protrūkį, siejamą su viešojo maitinimo įmonės veikla*).



Vertinimo balas mažinamas:

- Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo metu nustatčius, kad viešojo maitinimo įmonėje po paskutinio jos atitikties higienos reikalavimams vertinimo buvo užregistruotas **pagrįstas vartotojo skundas (pranešimas)**, iš viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos atimami **7 taškai**.
- Kiek kartų nuo paskutinio vertinimo buvo užregistruota pagrįstų vartotojų skundų (pranešimų), tiek kartų po **7 taškus** turi būti atimama iš viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos
- Jeigu per praėjusius kalendorinius metus (vienerius) VMVT buvo gautas Visuomenės sveikatos centro ar kt. sveikatos priežiūros įstaigų pranešimas ar kitokio pobūdžio informacija apie patvirtintą ūmių žarnyno užkrečiamųjų ligų protrūkį, kuris kilo dėl konkrečios viešojo maitinimo įmonės veiklos, iš pirmojo šios įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo metu gautos taškų sumos atimama **12 taškų**.
- Viešojo maitinimo įmonės, kurioms viešojo maitinimo vertinimo balas jau nustatytas, pakartotinai atlikti atitikties higienos reikalavimams vertinimą galima ne anksčiau kaip po 6 mėnesių nuo paskutinio atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo nustatymo

- **Atlikus** viešojo maitinimo įmonės **vertinimą**, dėl atitikties higienos reikalavimams ir remiantis apskaičiuotu vertinimo balu, **viešojo maitinimo įmonei išduodamas atitinkamas viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo ženklas.**
- **Viešojo maitinimo įmonė** ne vėliau kaip per **1 kalendorinę dieną** nuo viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo ir patikrinimo datos viešo paskelbimo vertinimo ženklą **turi pritvirtinti gerai matomoje vietoje**, pvz., ant įėjimo į viešojo maitinimo įmonę durų ir kt.



Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimo (registracijos) atitikimas nurodytai veiklai

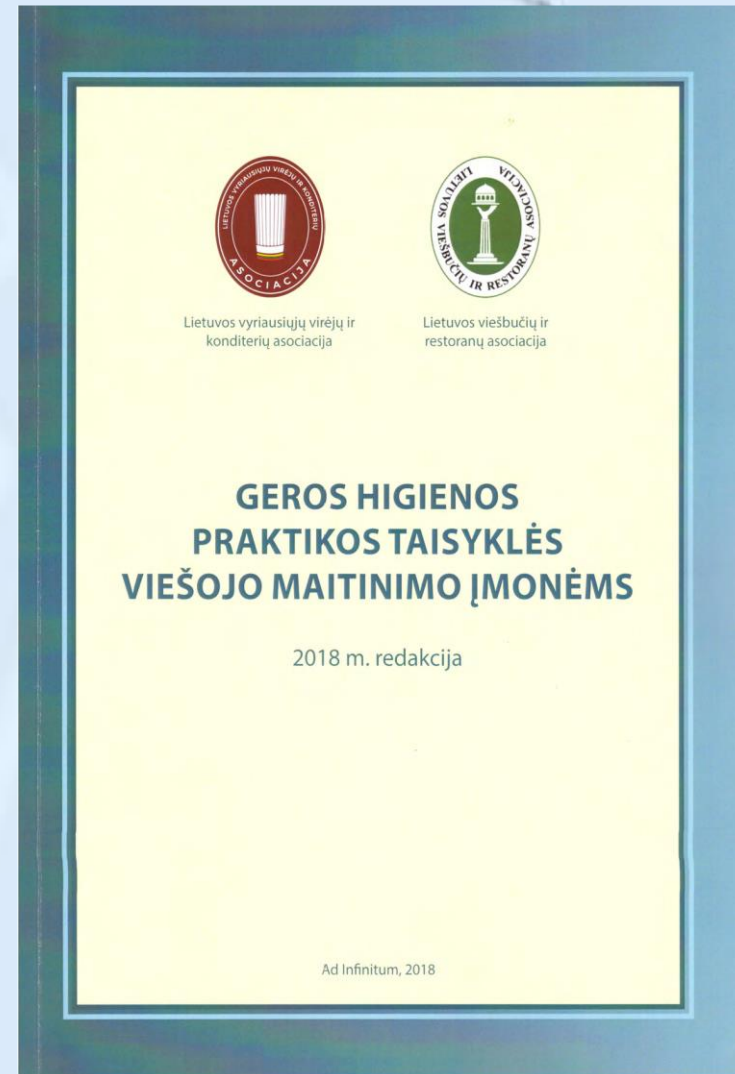
2021 m. nustatyti pažeidimai

- Maisto tvarkymo subjektai vykdo sezoninės kavinės veiklą, tačiau maisto tvarkymo pažymėjime (registracijoje) „maitinimo ir gėrimų teikimo veikla (sezoninė)“ nenurodyta;
- Išvežami patiekalai arba vykdoma veikla renginių metu, tačiau „pagaminto valgio teikimas renginiams / pagal sutartį“ veikla neįregistruota VMVT;
- Vykdamt **nuotolinę prekybą** nuo **2019 m. gegužės 1 d.** maisto produktų **pardavėjas**, prieš parduodamas maisto produktus vartotojui pagal nuotolines sutartis ar ne prekybos patalpose sudaromas sutartis, **privalo nurodyti ir savo, kaip registruoto ir (ar) patvirtinto maisto tvarkymo subjekto, numerį.** Atkreipiame dėmesį, kad aukščiau nurodyta privaloma pateikti informacija turi būti pateikta pvz., skelbimuose talpinamuose socialiniuose tinkluose ar skelbimų portaluose prie skelbimo apie parduodamą maistą, arba internetinėje svetainėje, parduotuvėje prie kontaktų, įmonės rekvizitų ar kitoje gerai vartotojams matomoje vietoje.

RVASVT principais pagrįstų savikontrolės sistemos (RVASVT ir GHPT) diegimas, savikontrolės įrašų registravimas (jei būtina)

2021 m. nustatyti pažeidimai

- Parengtas įsakymas dėl savikontrolės sistemos diegimo, tačiau tikrinimo metu nepateikta Geros higienos praktikos taisyklių viešojo maitinimo įmonėms leidinys, neparengti savikontrolės registravimo žurnalai;
- Netaikomi ir neregistruojami koregavimo veiksmai, viršijus kritinę ribą (pvz., šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko, žaliavų ir produktų laikymo);
- Maisto tvarkymo subjektas neturi kontrolinio metrologiškai patikrinto termometro;
- Pagal metrologiškai patikrinto termometro rodmenis netikrinami kiti kontrolei naudojami termometrai, tikrinimo rezultatai neregistruojami savikontrolės dokumentuose
- Neatliekami savikontrolės sistemos vidaus auditai
- Neatliekami geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai.



Geriamojo vandens mėginiai turi būti imami iš geriamojo vandens vartojimo vietos ne rečiau kaip 1 kartą per 2 metus

- jeigu naudojamas viešai tiekiamas geriamasis vanduo, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai **E. coli ir žarniniams enterokokams nustatyti**;
- jeigu naudojamas geriamasis vanduo iš individualaus gręžinio ar šachtinio šulinio, turi būti atliekami geriamojo vandens mikrobiologiniai tyrimai **E. coli ir žarniniams enterokokams nustatyti** ir cheminiai tyrimai **nitritų, nitratų, amonio kiekams, permanganato indeksui ir savitajam elektriniam laidžiui nustatyti**.

Geriamasis vanduo turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, reikalavimus

Rodiklio pavadinimas	Mėginio tūris, ml	Ribinis mikroorganizmų skaičius
1. Žarninės lazdelės (Escherichia coli)	100	0
2. Žarniniai enterokokai	100	0

Rodiklio ar parametro pavadinimas	Mato vienetas	Specifikuota rodiklio vertė ar parametro vertė
1	2	3
Nitratas	mg/l	50
Amonis	mg/l	0,50
Nitritas	mg/l	0,50
Savitasis elektrinis laidis	$\mu\text{S cm}^{-1} 20\text{ }^{\circ}\text{C}$	2 500
Permanganato indeksas	temperatūroje mg/l O ₂	5,0

Maisto tvarkymo vietos: pastatų, patalpų, įrangos, inventoriaus atitiktis teisės aktų reikalavimams

Maisto tvarkymo patalpos turi būti tinkamo dydžio, švarios, tvarkingos, tinkamos palaikyti geros higienos praktiką.

2021 m. nustatyti pažeidimai:

- Laiku neatliekamas patalpų remontas (nebaigta lubų, grindų, sienų apdaila, nuo sienų nukritusios plytelės, nelygi grindų, lubų danga, vėdinimo sistemos dalys pasidengusios riebalų sluoksniu);
- Neįrengta patalpa/vieta darbuotojų persirengimui, darbuotojai persirengia žaliavų sandėlyje.

- Patalpos, technologiniai įrengimai įrengti ne pagal pateiktą projektą (planą);
- Vertinant patalpas nustatyta, kad neišlaikomas technologinio proceso eiliškumas (neužtikrinamas nešvarių indų surinkimo ir patiekalų pateikimo procesas, neįrengtas reikiamas kiekis plautuvių, kokteiliai plakami produktų sandėliavimo patalpoje);
- Darbuotojų tualetų durys atsidaro į maisto tvarkymo patalpą;
- Neskirta patalpa/vieta, dezinfekavimo, plovimo priemonėms laikyti (valymo inventorius laikomas indų plovimo zonoje, šalia maisto produktų);
- Žaliavos priimamos tiesiai į gamybines patalpas, neskirta vieta pakavimo medžiagų laikymui (laikomos tualetų kambūre ir virtuvėje ant šaldytuvų);
- Neskirta vieta nealkoholinių gėrimų (gėrimai laikomi ant grindų, koridoriuose, tualetų kambūruose).



- Gamybinėse, sandėliavimo ir darbuotojų persirengimo patalpose laikomi pašaliniai daiktai, nenaudojamas inventoriūs
- Trūksta patalpų/vietos fasuotų negreitai gendančių produktų laikymui, produktai ir pakavimo medžiagos laikomos nepakeltos nuo grindų, patikimai neatskirti vieni nuo kitų, sudaroma kryžminės taršos galimybė.

Maisto žaliavų, ingredientų, maisto produktų laikymo sąlygos

- Maisto produktai gamybinėse patalpose laikomi apyvartinėse (transportavimo) pakuotėse.
- Kiaušiniai laikomi efektyviai neatskyrus, prie kitų tiesioginiam vartojimui skirtų produktų.
- Maisto produktų talpos šaldymo įrengimuose nedengiamos.
- Maisto produktai laikomi po nuotėkų vamzdynu.

Maisto žaliavų, ingredientų bei pakavimo medžiagų, paviršių, besiliečiančių su maistu, atitiktis teisės aktų reikalavimams

Visi įrengimai, įrankiai turi būti pagaminti iš tokių medžiagų, kad galėtų liestis su maistu ir turėtų kokybę patvirtinančius dokumentus

Nustatyti pažeidimai:

- Gamybinių stalų, pjaustymo lentelių ir kito inventoriaus paviršiai nehigieniški, susidėvėję, pažeisti korozijos.



- Maisto gamyboje naudojami įrengimai nėra skirti sąlyčiui su maistu.
- Neužtikrinamas tinkamas gamybinio inventoriaus plovimas ir džiovinimas

Paruoštas vartoti maistas turi nesusiliesti (per rankas, svarstyklas, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniai ir kitais galimais taršos šaltiniais

Tikrinimo metu nustatyta:

- Nepaženklintas žalios mėsos, žalios žuvies tvarkymo inventorių arba ženklintas neaiškus, nusitrynęs, nėra informacijos kokios spalvos inventorių ir indai naudojami tam tikriems produktams, nepaženklintas kiaušinių tvarkymui naudojamas inventorių, neparengta kiaušinių plovimo tvarka
- Maisto tvarkymo etapai netinkamai išdėstyti, kad būtų išvengta žaliavų ir gatavos produkcijos susilietimo bei kryžminio užteršimo.



Ant kiaušinių lukštų gali būti Salmonella ar kitų patogeninių mikroorganizmų, todėl kiaušiniai prieš naudojimą nuplaunami **turi būti nuplaunami specialiais ar paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais**

Žingsnis	Valymo būdas	Priemonė	Dozuotė 10 l vandens	Ekspozicija
I	Mirkymas	Drugnas geriamasis vanduo		5 min
II	Plovimas	Geriamoji soda	200 g	5 min
III	Skalavimas	Tekantis geriamas vanduo (iki 35° C)	-	5 min

Kryžminė taršos išvengimas

- Tvarkomas maistas tiesiogiai per naudojamus daiktus ar asmenų, tvarkančių maistą, rankas nesiliestų su ankstesnių maisto tvarkymo etapų produktais;
- Naudojamo inventoriaus kiekis turi būti pakankamas maisto tvarkymo veiklai vykdyti;
- Turi būti naudojami skirtingi peiliai, pjautymo lentelės ar kitas inventorius žaliai mėšai, paukštienai, žuviai, vaisiams ir daržovėms apdoroti ir paruoštiems vartoti maisto produktams ruošti, pvz., galima naudoti skirtingų spalvų inventorių.



Kryžminė taršos išvengimas

- Žalia mėsa, paukštiena arba žuvis turi būti laikoma šaldytuvo apačioje, o paruoštas vartoti maistas – šaldytuvo viršuje.
- Paruoštas vartoti maistas turi būti apsaugotas nuo bet kokių skysčių patekimo (pvz., kondensato, žalios mėsos skysčių ir kt.).
- Rekomenduojama turėti atskirus šaldytuvus termiškai neapdorotam ir paruoštam vartoti maistui laikyti
- Po kiekvieno maisto tvarkymo etapo inventorių turi būti išvalomas, prireikus dezinfekuojamas.



kiaušinių laikymo vieta

Gaminamų patiekalų atitikimas receptūroms, technologiniams aprašymams

Nustatyti pažeidimai:

- Gaminamiems patiekalams, neparengtos receptūros, technologiniai aprašymai.
- Receptūrose nenurodyti patiekalo ir patiekalo atskirų komponentų išeigos, terminio apdorojimo trukmė ir temperatūra patiekalo viduje bei patiekalo pateikimo temperatūra, patiekalo realizavimo trukmė, nurodant laikymo temperatūros režimą.
- Gaminamų patiekalų receptūros ir technologijos aprašymai parengti, tačiau nepatvirtinti įmonės atsakingo asmens.

Darbuotojų asmens higiena, higieninio ugdymo, sveikatos tikrinimo kontrolė

Nustatyti pažeidimai:

- Darbuotojai laiku nepasitikrina sveikatos ir neturi LR sveikatos apsaugos ministro nustatyta tvarka išduotos Asmens medicininės knygelės, kuria patvirtinamas leidimas dirbti su maistu;
- Darbuotojai laiku neatestuoti pagal privalomų higienos įgūdžių programą;
- Darbuotojai dėvi ne pilną darbo aprangą.

Jeigu maisto produktams apdoroti skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, **laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose turi būti tikrinama specialiais tam skirtais testais**. Laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neturi viršyti 2,2 proc.

Draudžiama gaminant maistą naudoti kepimui neskirtus riebalus ar riebalus, pakeitusius jiems būdingą spalvą, kvapą, skonį.



Atliekų tvarkymas

- Maisto atliekos, šalutiniai gyvūniniai produktai, kitos atliekos iš maisto tvarkymo vietų šalinamos, vadovaujantis Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“ ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 23 d. įsakymu Nr. B1-190 „Dėl Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių tvarkymo ir apskaitos reikalavimų patvirtinimo“.
- Maisto atliekos turi būti greitai pašalinamos iš maisto tvarkymo patalpų.
- Atliekų talpos turi būti lengvai valomos, prireikus dezinfekuojamos.
- Iš maisto atliekų talpų negali tekėti skysčiai ir (ar) skliti nemalonūs kvapai

Draudžiama tvarkyti maistą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, nutrūkus karšto ir (ar) šalto vandens ar elektros energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, atliekant maisto tvarkymo patalpų remontą.

