

**NACIONALINIS MAISTO IR VETERINARIJOS RIZIKOS  
VERTINIMO INSTITUTAS**

**PADIDINTOS, VIDUTINĖS, MAŽOS RIZIKOS GRUPĖMS PRIKLAUSANČIŲ  
MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ RIZIKOS VERTINIMAS**

**Vilnius, 2009**

**Turinys:**

Pagrindiniai teisės aktai, reglamentuojantys maisto tvarkymo subjektų oficialią kontrolę 4 Europos Bendrijos šalių rizikos vertinimu paremta maisto tvarkymo subjektų kontrolės praktika.....	4
Rizikos vertinimu paremta maisto tvarkymo subjektų kontrolės praktika Lietuvoje.....	10
Maisto tvarkymo subjektų kontrolės rezultatai.....	10
Rekomenduojami maisto tvarkymo subjektų rizikos vertinimo kriterijai.....	11
Literatūros sąrašas.....	13

## Santrauka

Europos Bendrijos valstybėse maisto tvarkymo subjektų kontrolė skiriasi. Išnagrinėjus Europos Bendrijos šalių maisto tvarkymo subjektų kontrolės praktiką, paaiškėjo, kad dažniausiai pasikartojantys rizikos vertinimo kriterijai yra: maisto rūšis, maisto tvarkymo, apdorojimo būdas, vartotojai, subjekto veiklos apimtis, savikontrolės sistemos būklė. Išsiskiria tokie kriterijai kaip RASFF pranešimai, skundai.

Įdomu tai, kad kai kuriose šalyse kontroliuojanti įstaiga, remdamasi kontrolės rezultatais, priskiria maisto tvarkymo subjektui tam tikrą simbolį (tai gali būti šypsenėlės, žvaigždutės ir panašiai), kuris reiškia minėto subjekto veiklos atitikimą teisės aktų reikalavimams. Tikrinimo protokolai išskabinami maisto tvarkymo subjektuose.

Atlikus maisto tvarkymo subjekto rizikos vertinimą, jis priskiriamas atitinkamai kategorijai, kuri nulemia tikrinimo dažnumą.

Rekomenduojami maisto tvarkymo subjektų rizikos vertinimo kriterijai Lietuvoje pateikti išanalizavus minėtų subjektų rizikos vertinimą Europos Bendrijos šalyse bei atsižvelgus į Europos Komisijos siūlymus.

**Raktažodžiai:** maisto tvarkymo subjektas, kontrolė, rizikos vertinimas, kontrolės dažnumas.

## **Pagrindiniai teisės aktai, reglamentuojantys maisto tvarkymo subjektų oficialią kontrolę**

Oficiali kontrolė – tai bet kokios formos kontrolė, kurią atlieka kompetentinga institucija ar Bendrija, siekdama įvertinti atitikimą pašarus ir maistą reglamentuojantiems teisės aktams, gyvūnų sveikatos ir gyvūnų gerovės taisyklėms.

2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, nustatančiame maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančiame Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančiu su maisto saugos klausimais susijusias procedūras nurodoma, kad Valstybės narės užtikrina, kad maisto produktus reglamentuojantys įstatymai būtų vykdomi ir kontroliuoja bei tikrina, kad maisto ir pašarų verslo operatoriai visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose vykdytų atitinkamus maisto produktus reglamentuojančių teisės aktų reikalavimus (1).

2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos pabrėžiama, kad maisto tvarkymo subjektai užtikrina, kad visi jų prižiūrimi maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapai atitinka šiame reglamente išdėstytus atitinkamus higienos reikalavimus (2). Be šio bendro pagrindo tam tikriems maisto produktams reikalingos specialios taisyklės. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės produktų higienos reikalavimus, reglamentuoja šias taisykles (3).

Pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių, oficiali kontrolė turėtų būti rengiama periodiškai, o jos dažnumas turėtų būti proporcingas rizikos laipsniui, atsižvelgiant į patikrinimų, kuriuos pašarų ir maisto verslo operatoriai atlieka pagal RVASVT (Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų) principais pagrįstas kontrolės programas ar kokybės užtikrinimo programas, sudarytas laikantis maistą reglamentuojančiuose teisės aktuose bei gyvūnų sveikatos ir gyvūnų gerovės taisyklėse nustatytų reikalavimų, rezultatus (4).

Europos Bendrijos valstybėse rizikos vertinimu paremta maisto tvarkymo subjektų kontrolė, jos dažnumas skiriasi.

## **Europos Bendrijos šalių rizikos vertinimu paremta maisto tvarkymo subjektų kontrolės praktika**

### **Didžioji Britanija**

Maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka vietinės/municipalinės/metropolinės ir kitos įstaigos (5). Pagal Anglijos maisto įstatymo praktikos kodeksą (6), kontrolės dažnumą apsprendžia kategorija, kuriai priklauso maisto tvarkymo subjektas. Kategorija nustatoma pagal vertinimo kriterijus. Oficiali kontrolė apima tikrinimą, monitoringą, priežiūrą, patvirtinimą, auditą, mėginių ėmimą ir analizę (mėginių ėmimą ir analizę atlieka oficiali laboratorija). Apsilankymo metu maisto tvarkymo subjekte gali būti atlikta daugiau nei viena oficiali kontrolė. Kontrolės pasirinkimą gali įtakoti apsilankymo metu maisto tvarkymo subjekte gauti rezultatai.

Maisto higienos kontrolė taikoma siekiant užtikrinti maisto atitikimą maisto higienos reikalavimams, įskaitant atitikimą mikrobiologiniams kriterijams, vartojimo saugą.

Maisto higiena vertinama pagal šiuos kriterijus:

- Galimą riziką. Ji vertinama pagal maisto rūšį ir tvarkymo būdą, maisto apdorojimo būdą bei vartotojų skaičių.

- Saugos procedūrų (įskaitant maisto tvarkymo praktiką ir procedūras, temperatūros kontrolę), maisto tvarkymo subjekto būklės (įskaitant švarą, išplanavimą, apšvietimą, vėdinimą, infrastruktūrą ir pan.) atitikimą teisės aktų reikalavimams.
- Savikontrolės sistemos būklę.

Kiekvienas aukščiau paminėtas kriterijus įvertinamas balais. Vėliau balai sumuojami, gaunamas bendras balas, pagal kurį maisto tvarkymo subjektas priskiriamas vienai iš penkių kategorijų ir nustatomas minimalus maisto higienos kontrolės dažnumas (1 lentelė).

**1 lentelė. Maisto higienos kontrolės dažnumas**

Kategorija	Balai	Minimalus kontrolės dažnumas
A	92 ir daugiau	Kas 6 mėnesius
B	72-91	Kas 12 mėnesių
C	42-71	Kas 18 mėnesių
D	31-41	Kas 24 mėnesius
E	0-30	Alternatyvi vykdymo strategija arba intervencijos kas 3 metus

Subjektai, priklausantys mažos rizikos grupei (30 arba mažiau balų), neturėtų būti įtraukti į planuojamą patikrinių programą, tačiau turi įeiti į alternatyvios vykdymo strategijos kas 3 metai maisto tvarkymo subjektų sąrašą.

Atlikus maisto tvarkymo subjekto kontrolę, pagal gautus rezultatus peržiūrimas kontrolės dažnumas ir, jei reikia, koreguojamas.

Pagal kontrolės rezultatus, kontroliuojanti įstaiga įvertina maisto tvarkymo subjektą simboliais (7). Dažniausiai naudojama 5 žvaigždučių schema. Vertinant maisto tvarkymo subjektą, rečiau naudojami tokie simboliai:

- Šypsenėlių schema.
- Raidžių schema.
- Dvipakopė schema.
- Šviesoforo schema.

Didžiojoje Britanijoje maisto tvarkymo subjektuose taip pat atliekama maisto standartų kontrolė. Ji taikoma siekiant užtikrinti maisto atitikimą maisto standartų reikalavimams, įskaitant tinkamą pateikimą, ženklumą, reklamavimą nesuklaidinant vartotojo, maisto sudėties atitikimą standartams. Minimalus A kategorijai priklausančių maisto tvarkymo subjektų maisto standartų kontrolės dažnumas yra kas 12 mėnesių, B kategorijai priklausančių – kas 24 mėnesius. Subjektai, priklausantys mažos rizikos grupei (C kategorijai) neturėtų būti įtraukti į planuojamą patikrinių programą, tačiau turi įeiti į alternatyvios vykdymo strategijos kas 5 metai subjektų sąrašą.

## **Airija**

Maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka regioninės įstaigos, vietinės veterinarijos tarnybos, kitos įstaigos (8). Pagal praktikos kodeksą, Airijoje maisto tvarkymo subjektai skirstomi į aukštos, vidutinės ir mažos rizikos grupių maisto tvarkymo subjektus (9).

**Aukštos rizikos maisto tvarkymo subjektas:** maisto tvarkymo subjekto veikla, susijusi su aukštos rizikos maistu/gamybos metodais ir/arba didele rizika pažeidžiamoms asmenų grupėms (kūdikiams, nusilpusiems, vyresniems asmenims, nėščioms moterims, sergantiems asmenims) arba dideliame vartotojų skaičiui.

**Vidutinės rizikos maisto tvarkymo subjektas:** maisto tvarkymo subjekto veikla, susijusi su ryškia rizika vartotojams.

**Mažos rizikos maisto tvarkymo subjektas:** maisto tvarkymo subjekto veikla, susijusi su maža rizika vartotojams.

Rizikos grupė naujam arba pasikeitusiam maisto tvarkymo subjektui nustatoma pagal šiuos kriterijus:

- Maisto tvarkymo subjektų rizikos grupių apibrėžimus.
- Vartotojus, pavyzdžiui, pažeidžiamas grupes.
- Maisto tvarkymo subjekto kategoriją. Minėti subjektai yra suskirstyti į 6 kategorijas: a) pirminės produkcijos gamintojai; b) gamintojai ir pakuotojai; c) platintojai ir transportuotojai; d) mažmeninės prekybos įmonės; e) paslaugų sektorius (restoranai, valgyklos, tiekėjai, viešosios įstaigos); f) gamintojai, produkciją pirmiausiai parduodantys galutiniam vartotojui.
- Maisto tvarkymo subjekto veiklos apimtį.
- Maisto tipą.
- Maisto tvarkymo arba apdorojimo ypatybes.
- Kontrolės sistemas vietoje.
- Maisto tvarkymo subjekto struktūrą, išplanavimą, sąlygas.

Tikrinimo dažnumas pirmiausia yra pagrįstas rizikos grupe, kuriai priklauso maisto tvarkymo subjektas. 2 lentelėje pateikiamas standartinis metinis maisto tvarkymo subjektų tikrinimo dažnumas:

**2 lentelė. Standartinis metinis maisto tvarkymo subjektų tikrinimo dažnumas**

Maisto tvarkymo subjekto rizikos grupė	Standartinis tikrinimo dažnumas	Sumažintas tikrinimo dažnumas
Aukšta	1 Pilnas 2 Priežiūros	1 Pilnas 1 Priežiūra
Vidutinė	1 Pilnas 1 Priežiūra	1 Pilnas
Maža	1 Pilnas	1 Pilnas/kas 2 metus

Po maisto tvarkymo subjekto patikrinimo nusprendžiama, ar minėto subjekto veikla kelia padidintą pavojų visuomenės sveikatai, jei reikia, sumažinamas arba padidinamas tikrinimo dažnumas. Maisto tvarkymo subjektų tikrinimo dažnumas galėtų būti sumažintas arba padidintas, atsižvelgiant į:

- Nustatytus pavojus.
- Ankstesnės veiklos istoriją.
- RVASVT sistemą.
- Darbuotojų mokymus.

Netgi pasikeitus tikrinimo dažnumui, rizikos grupė, kuriai priklauso maisto tvarkymo subjektas, nesikeis.

### **Danija**

Maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka rajoninės maisto ir veterinarijos kontrolės įstaigos. Visi maisto sektoriai yra suskirstyti į 6 rizikos grupes pagal 7 rizikos veiksnius. Minėti veiksniai yra susiję su mikrobiologine, chemine rizika maisto saugai. Tikrinimo dažnumą apsprendžia rizikos grupė, kuriai priklauso maisto sektorius. Mažmeninės prekybos įmonių

tikrinimo dažnumas svyruoja nuo 3 kartų per metus iki 1 karto kas penkerius metus, o didmeninės prekybos įmonių – nuo 7 kartų per metus iki 1 karto per dvejus metus (10).





Rizika taip pat vertinama atskiruose maisto tvarkymo subjektuose. Kasmet atliekamas minėtų subjektų rizikos vertinimas apsprendžia tikrinimo dažnumą (10).


Danijos maisto ir veterinarijos administracija įvedė 4 elementų tikrinimo būdą mažmeninės prekybos sektoriuje. Šio tikrinimo esmė yra reguliari nustatytų ir 4 kintamų kriterijų kontrolė. Kontrolė įprastai apima tikrinimo protokolo su šypsenele paskelbimą, higieną (maisto tvarkymą, maisto tvarkymo subjekto ir įrangos valymą ir priežiūrą), savikontrolę. 4 kintami kriterijai pasirenkami iš 8 kriterijų sąrašo, pavyzdžiui, ženklavimas, maisto priedai, maisto sudėtis. Visi kriterijai yra patikrinami mažiausiai vieną kartą per 3 metus (10).

Visi tikrinimo rezultatai ir pastabos paskelbiamos tikrinimo protokole (1 pav.). Tikrinimo protokolo viršuje nurodoma mažmeninės prekybos įmonei skirta šypsenele.

Danijoje šypsenėlių schema atsirado 2001 metais (11). Šypsenele išreiškia maisto tvarkymo subjekto veiklos atitikimą teisės aktų reikalavimams.

Yra keturios skirtingos šypsenelės. Jos simbolizuoja, kad inspektorius:

-  – neturi pastabų;
-  – pabrėžė, jog turi būti vykdomi tam tikri reikalavimai;
-  – paskyrė draudimą;
-  – paskyrė administracinę baudą, pranešė Policijai arba panaikino palankią nuomonę.


 elitinė šypsenele – ši šypsenele yra suteikiama subjektams, kurie gavo laimingą šypsenele per paskutinius 4 patikrinimus ir nei vienos pastabos per paskutinius 12 mėnesių. Taikomos tikrai subjektams, kurie tikrinami mažiausiai kartą per metus.

Danijoje šypsenelės iškabintos visuose dideliuose prekybos centruose, bakalėjose, kepyklose, mėsinėse, daržovių ir vaisių parduotuvėse, kioskuose, restoranuose, picerijose, valgyklose, ligoninių virtuvėse, senelių namuose. Todėl vartotojai jau prieš einant į maisto tvarkymo subjektą gauna informaciją apie jo veiklą.

2008 metais Danijoje 83 proc. maisto tvarkymo subjektų buvo suteikta laiminga šypsenele, 13 proc. – maža šypsenele, 1 proc. – tiesi šypsenele, o 3 proc. – pikta šypsenele.


Danijoje šypsenėlių schema yra viena iš labiausiai visuomenėje žinomų schemų. 2007 metais atlikto tyrimo duomenimis, net 97 proc. vartotojų sutinka, kad šypsenelės yra „gera arba labai gera idėja“.

## 1 pav. Tikrinimo protokolo pavyzdys



Danish Veterinary and Food Administration

## Inspection Report



---

**Establishment** Restaurant Testy

---

**Address** 117, Nørrebrogade

---

**Postal Code/City** 2200, Copenhagen N

---

**CVR-No.** 87654321

---

Inspected	Result
Hygiene: Handling of food	1
Cleaning	1
Maintenance	1
Own-check system	1
Publication of Inspection Report	1
Hygiene education	1
Labelling and information	1
Approvals etc.	1
Special labelling and ID requirements	1
Food standards	1
Additives etc.	1
Chemical contaminants	1
Packaging etc.	1
Other	1

(Notes: rates are inspected each time)

Result	Explanation
1	No remarks
2	Improving order
3	Injunction or prohibitory order
4	Administrative penalties, reported to the police or approval withdrawn
(Worst result determines the smiley)	
Elite	No remarks on the latest 4 reports and within the latest 12 months

**Type of inspection**

Ordinary inspection     Control campaign

Extra inspection         Approvals etc.

Other inspection             On sampling

This inspection, date

02-01-2008

Previous Inspections

Date	Result
17-10-2007	1
24-06-2007	1
11-12-2006	1

Comments from the official inspector

This inspection has reviewed:

Hygiene: Cold storage, reception of goods, maintenance of freezing room: No remarks.

Own-check system: Own-checks for December reviewed: No remarks.

Publication of Inspection Report: Placement of Report in premises and website reviewed: No remarks.

Labelling and information: Inspected that labelling on delicatessen is in Danish and not sold after "Best before" date: No remarks.

Issued form on inspections in enterprises.

Regional Veterinary and Food Administration

1 hour  
Eggs control verified

Given to

Signature of the official inspector

[More on food control and access to complain at www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

## Čekijos Respublika

Maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka regioninės inspekcijos, regioninės veterinarijos tarnybos, regioninės visuomenės sveikatos įstaigos. Kontrolė vykdoma pagal kasmet rengiamą kontrolės planą. Kai kurie maisto tvarkymo subjektai yra skirstomi į didelės, vidutinės ir mažos rizikos subjektus pagal riziką, susijusią su maisto produktu, subjekto dydį, ypatingą dėmesį skiriant higienos reikalavimų, RVASVT principų laikymuisi. Tikrinimo dažnumas nustatomas pagal rizikos grupę, kuriai priklauso maisto tvarkymo subjektas (12).

## **Slovakijos Respublika**

Maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka regioninės visuomenės sveikatos įstaigos bei rajono maisto ir veterinarijos įstaigos. Kontrolė vykdoma pagal daugiamečių kontrolės planą. Minėto subjekto kontrolės dažnumas nustatomas atliekant rizikos analizę. Jos kriterijai yra maisto produkto rizikos grupė, techninė įranga, ankstesni kontrolės rezultatai, įskaitant laboratorinius tyrimus, RASFF pranešimai ir skundai (13).

Gyvūninės kilmės maisto tvarkymo subjektų kontrolė atliekama rizikos pagrindu, tam tikru dažnumu, atsižvelgiant į riziką, susijusią su maistu/maisto tvarkymo subjektu, minėto subjekto pajėgumą, ankstesnius kontrolės rezultatus, savikontrolės sistemos būklę. Subjektuose atliekamas patvirtinimas, auditai, tikrinimai, monitoringas, priežiūra. Kontrolė atliekama visuose gyvūninės kilmės maisto apdorojimo, platinimo ir prekybos etapuose, išskyrus viešąjį maitinimą ir mažmeninę prekybą (13).

## **Nyderlandai**

Maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka keletas įstaigų, iš jų pagrindinė – maisto ir vartotojų produktų saugos įstaiga. Rengiamos metinės kontrolės programos, kurios apima maisto tvarkymo subjektų tikrinimus, jų skirstymą į rizikos grupes. Subjektai skirstomi į smulkius ir didelius. Tikrinant smulkius maisto tvarkymo subjektus, dėmesys skiriamas kritiniams procesams, kurie paremti geros praktikos vadovu. Atsitiktiniai tikrinimai atliekami dideliuose subjektuose. Intensyvesni kritinių kontrolės taškų ir RVASVT sistemų auditai vykdomi didesnėse maisto gamybos įmonėse. Maisto tvarkymo subjektai dar skirstomi į 3 kategorijas pagal rizikos piramidę: nežymi, nemaža ir pastovi rizika. Šios kategorijos nulemia tikrinimo dažnumą (14).

Mėsos tvarkymo subjektų struktūra, higienos sąlygos yra vertinamos mažiausiai kartą per metus. Pagal atitikimą teisės aktų reikalavimams, subjektai yra skirstomi į 3 grupes. Kontrolės dažnumas priklauso nuo grupės, kuriai priklauso minėtas subjektas, gamybos apimtys, subjekto tipo. Atliekamų subjektų RVASVT sistemos auditų, patvirtinimų dažnumas priklauso nuo subjekto tipo, ankstesnių kontrolės rezultatų. Taip pat atliekama minėtų subjektų priežiūra. Pieno ir pieno produktų sektoriuje kas tris metus atliekamas pilnas auditas, kasmet – dalinis (14).

## **Malta**

Maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka regioninės inspekcijos. Subjektai yra skirstomi į rizikos kategorijas (nuo A iki F). Skirstymo kriterijai yra higienos reikalavimai, RVASVT sistema, tiekėjo kontrolė, išipareigojimų valdymas. Maisto tvarkymo subjektų tikrinimo dažnumas remiasi rizikos kategorija, kuri buvo nustatyta ankstesnio patikrinimo metu. Minimalus subjektų tikrinimo dažnumas yra 1 kartas per metus, maksimalus – 1 kartas per mėnesį (15).

Gyvūninės kilmės maisto tvarkymo subjektų kontrolę atlieka kelios įstaigos. Pagal programą atliekant pieno ūkių tikrinimus, labiausiai neatitinkanti teisės aktų reikalavimų subjektų veikla buvo pristabdyta, kiti subjektai paskatinti kelti veiklos kokybės standartus. Mėsos tvarkymo subjektai tikrinami kartą per 2 mėnesius (15).

Išnagrinėjus Europos Bendrijos šalių maisto tvarkymo subjektų kontrolės praktiką, paaiškėjo, kad dažniausiai pasikartojantys rizikos vertinimo kriterijai yra: maisto rūšis, maisto tvarkymo, apdorojimo būdas, vartotojai, subjekto veiklos apimtys, savikontrolės sistemos būklė. Išsiskiria tokie kriterijai kaip RASFF pranešimai, gauti vartotojų skundai.

Įdomu tai, kad kai kuriose šalyse kontroliuojanti įstaiga, remdamasi kontrolės rezultatais, priskiria maisto tvarkymo subjektui tam tikrą simbolį (tai gali būti šypsnelė, žvaigždutė ir

pan.), kuris reiškia subjekto veiklos atitikimą teisės aktų reikalavimams. Tikrinimo protokolai išskabinami minėtuose subjektuose. Taigi, vartotojams suteikta teisė susipažinti su kontrolės rezultatais ir pasirinkti jam priimtina maisto tvarkymo subjektą.

### **Rizikos vertinimu paremta maisto tvarkymo subjektų kontrolės praktika Lietuvoje**

Lietuvoje už valstybinę maisto kontrolę yra atsakinga Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. Pagal Lietuvos Respublikos Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. rugsėjo 29 d. įsakymą Nr. B1-508 „Dėl maisto tvarkymo subjektų ir skerdyklų valstybinės maisto kontrolės, valstybinės veterinarinės kontrolės ir valstybinės veterinarinės priežiūros nurodymų patvirtinimo“, apskričių, miestų, rajonų valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos, vadovaudamosios Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Kokybės vadove patvirtinta darbo instrukcija KT-2-1-D3 „Maisto tvarkymo subjektų suskirstymas į rizikos grupes“, atlieka gyvūninio ir negyvūninio maisto tvarkymo subjektų vertinimą ir kasmet juos suskirsto į atitinkamas rizikos grupes (16, 17).

Pagal minėtą įsakymą, mažos rizikos maisto tvarkymo subjektai – patikimi maisto tvarkymo subjektai, kuriuose įgyvendinta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema, paskutinių dvejų metų patikrinimų metu nenustatyta esminių pažeidimų, turinčių įtakos maisto saugai, nebuvo užregistruota nesaugaus maisto išplatavimo atvejų, ir maisto tvarkymo subjektai, kuriuose tvarkomas supakuotas negreitamai gendantis maistas (16).

Vidutinės rizikos maisto tvarkymo subjektai – maisto tvarkymo subjektai, kuriuose patikrinimų metu nustatomi pasikartojantys neesminiai pažeidimai, tačiau nustatytus esminius pažeidimus pašalina pagal trūkumų šalinimo planą.

Padidintos rizikos maisto tvarkymo subjektai – nepatikimi maisto tvarkymo subjektai, kuriuose neįgyvendinta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema, neužtikrintas pavojų valdymas, nustatyta nesaugaus maisto išplatavimo atvejų, patikrinimų metu nustatomi pasikartojantys esminiai pažeidimai, nevykdomas trūkumų šalinimo planas.

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kokybės vadove patvirtintoje Maisto tvarkymo subjektų suskirstymo į rizikos grupes darbo instrukcijoje, maisto tvarkymo subjektai į minėtas rizikos grupes skirstomi pagal šiuos kriterijus:

- Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos principais pagrįstos savikontrolės būklė.
- Vartotojų skundų skaičius per vienus metus.
- Žmonių grupinių ūmių žarnyno infekcinių susirgimų skaičius per vienus metus.
- Kiti valstybinės maisto ir veterinarinės kontrolės duomenys (17).

Įvertinus minėtus kriterijus nustatomas maisto tvarkymo subjektų kontrolės dažnumas. Padidintos rizikos grupei priklausančius maisto tvarkymo subjektus apskričių, miestų, rajonų valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos tikrina 2 arba 3 kartus per metus, vidutinės – vieną kartą per metus ir mažos – vieną kartą per dvejus metus (16).

Kartu su planiniais tikrinimais atliekami rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos auditas. Jei maisto tvarkymo subjektai tikrinami daugiau negu vieną kartą per metus, rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos auditas atliekamas vieną kartą per metus (16).

Maisto tvarkymo subjektuose be planinių patikrinimų atliekami ir neplaniniai patikrinimai. Minėtus patikrinimus valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos atlieka gavusios vartotojo skundą, įvykus protrūkiui maisto tvarkymo subjekte.

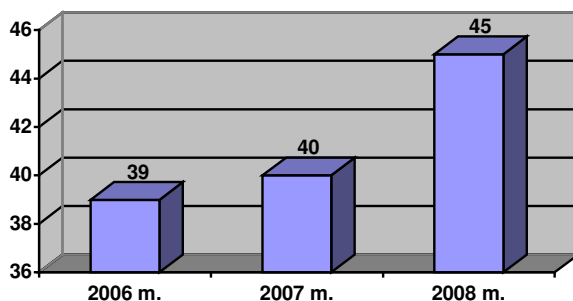
### **Maisto tvarkymo subjektų kontrolės rezultatai**

Lietuvoje pastaraisiais metais atliekamų gyvūninio maisto gamybos įmonių patikrinimų metu nustatyta, kad patikrinimai su pažeidimais sudaro apie 60 proc., didžioji jų dalis yra susiję su higienos reikalavimų nesilaikymu. 2006 ir 2007 metais minėtose įmonėse higienos pažeidimų

buvo nustatyta atitinkamai 25 proc. ir 26 proc. 2005 metais gyvūninio maisto gamybos įmonėse patikrinimų metu nustatyta kiek daugiau pažeidimų – 69 proc., tačiau susijusių su higienos reikalavimų nesilaikymu mažiau – 23 proc. Kiti pažeidimai susiję su RVASVT sistema, ženklinimu, vandens priežiūra ir pan. (18).

Palyginus 2006–2008 metų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų (negyvūninio maisto produktų gamybos, prekybos, viešojo maitinimo, geriamojo vandens tiekimo įmonių) kontrolės duomenis, nustatyta, kad gerėja minėtų subjektų būklė, nes pastebima patikrinimų be nustatytų pažeidimų didėjimo tendencija (2 pav.) (18).

**2 pav. Patikrinimų dalis be pažeidimų, proc.**



Iš nustatytų pažeidimų minėtu laikotarpiu vyrauja bendri higienos pažeidimai (patalpų, teritorijos, įrangos priežiūros, sanitarijos, transporto) – nuo 33 proc. iki 38 proc. Kiti pažeidimai susiję su produktais, personalo higiena, technologijomis ir pan. Beveik visose maisto tvarkymo įmonėse įdiegta savikontrolės sistema.

Išanalizavus 2007–2008 m. negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose nustatytus maisto produktų pažeidimus pagal produktų grupes, nustatyta, kad negyvūninio maisto gamybos įmonėse dažniausiai teisės aktų reikalavimų neatitiko šie maisto produktai: miltinės konditerijos gaminiai, tortai, pyragaičiai; duonos, pyrago kepiniai; prekybos ir viešojo maitinimo įmonėse: mėsos gaminiai, pusgaminiai, konservai; daržovės, vaisiai, grybai (18).

### **Rekomenduojami maisto tvarkymo subjektų rizikos vertinimo kriterijai**

Išanalizavę minėtų subjektų rizikos vertinimą kitose Europos Bendrijos šalyse bei atsižvelgę į Europos Komisijos siūlymus, kad skirstant maisto tvarkymo subjektus į rizikos grupes didelis dėmesys turėtų būti skiriamas maisto saugai, sudėtingumui, galutiniam vartotojui, RVASVT sistemos būklei, teikiame rekomenduojamus maisto tvarkymo subjektų skirstymo į rizikos grupes kriterijus. Skundų skaičius gali būti neįtrauktas į vertinimo kriterijus.

Rekomenduojami maisto tvarkymo subjektų rizikos vertinimo kriterijai:

1. RVASVT sistemos principais pagrįsta savikontrolės sistema.
2. Žmonių grupinių ūmių žarnyno infekcinių susirgimų skaičius per pastaruosius 12 mėnesių.
3. Galutinis vartotojas.
4. Maisto rūšis ir tvarkymo, apdorojimo būdas.
5. Įmonės veiklos apimtis.
6. Kontrolės duomenys per pastaruosius 12 mėnesių.
7. Nesaugaus maisto išplatavimo atvejai.

Rekomenduojami padidintos rizikos maisto tvarkymo subjektų vertinimo kriterijai:

1. Neįdiegta RVASVT sistema ar neveikia esama RVASVT sistema.

2. Per pastaruosius 12 mėnesių užregistruotas bent vienas dėl maisto tvarkymo įmonės kaltės kilęs žmonių grupinis ūmus žarnyno infekcinis susirgimas, kurio metu susirgo daugiau kaip 2 asmenys.
3. Gaminamas produktas skirtas vartoti galimai padidintos rizikos asmenims: vaikams, nėščiosioms, sergantiems arba senyvo amžiaus asmenims.
4. Daugiaetapis didelės arba vidutinės rizikos maisto tvarkymas, vykdomas maisto apdorojimas, kuris gali kelti didelę riziką.
5. Didelės produkto gamybos apimtys, produktas realizuojamas Lietuvoje ir už jos ribų.
6. Per pastaruosius 12 mėnesių nustatyti rimti pažeidimai, kurie gali kelti didelį pavojų visuomenės sveikatai, nesavalaikiai šalinami trūkumai.
7. Per pastaruosius 12 mėnesių nustatyti nesaugaus maisto išplatavimo atvejai.

Rekomenduojami vidutinės rizikos maisto tvarkymo subjektų vertinimo kriterijai:

1. Įdiegta dokumentuota RVASVT sistema, tačiau nustatyti neatitikimai, kurie neturi tiesioginės įtakos maisto produkto saugai.
2. Per pastaruosius 12 mėnesių neužregistruota žmonių grupinių ūmių žarnyno infekcinių susirgimų, kilusių dėl maisto tvarkymo įmonės kaltės.
3. Ribotas didelės arba vidutinės rizikos maisto tvarkymas.
4. Daugiaetapis arba didelių kiekių mažos rizikos maisto tvarkymas.
5. Produktas platinamas dideliame vartotojų skaičiui, išskyrus aukštos rizikos maisto tvarkymo subjektų kategorijoje nurodytą priemonę.
6. Per pastaruosius 12 mėnesių nustatyti pasikartojantys neesminiai pažeidimai.
7. Per pastaruosius 12 mėnesių nenustatyti nesaugaus maisto išplatavimo atvejai.

Rekomenduojami mažos rizikos maisto tvarkymo subjektų vertinimo kriterijai:

1. Pilnai įdiegta RVASVT sistema, atliekami auditai.
2. Per pastaruosius 12 mėnesių neužregistruota žmonių grupinių ūmių žarnyno infekcinių susirgimų, kilusių dėl maisto tvarkymo įmonės kaltės.
3. Mažos rizikos maisto tvarkymas, išskyrus vidutinės rizikos maisto tvarkymo subjektų kategorijoje nurodytas priemones.
4. Produkto gamybos ir platinimo apimtys nedidelės.
5. Per pastaruosius 12 mėnesių nenustatyti arba nustatyti smulkūs pažeidimai, kurie greitai ir lengvai pašalinti.
6. Per pastaruosius 12 mėnesių nenustatyti nesaugaus maisto išplatavimo atvejai

Rekomenduojamas padidintos rizikos maisto tvarkymo subjektų tikrinimo dažnumas – 2 ar 3 kartai per metus, vidutinės – 1 kartas per metus, mažos – 1 kartas per dvejus metus.

Tikslinga kiekvienais metais peržiūrėti maisto tvarkymo įmonių suskirstymo į rizikos grupes duomenis. Pagal šį suskirstymą planuojamas patikrinimų skaičius. Tikrinimo metu nustatytus neatitikimus nuo rodiklių, kuriais remiantis objektas priskirtas rizikos grupei, rekomenduojama objektą perkelti į kitą rizikos grupę arba pakoreguoti numatytą tikrinimų skaičių.

Kai kuriuose maisto tvarkymo subjektuose tikslinga būtų įdiegti šypsenėlių schemą, sėkmingai taikomą Danijoje. Tai būtų įdomi ir graži praktika tiek kontrolę vykdančioms asmenims, tiek vartotojams.

**Literatūros sąrašas:**

1. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002 2 1, p. 1-24).
2. 2004 m. balandžio 29 d Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30, p. 1-54).
3. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30, p. 55-205).
4. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių (OL L 165, 2004 4 30, p. 1-141).
5. EC Health and consumers directorat-general. Country profile of the United Kingdom on food and feed safety, animal health, animal welfare and plant health. DG(SANCO)/7713/2008.  
Prieiga per internetą: [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_uk.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_uk.pdf).
6. Food Law Code of Practice (England). June 2008; 77, 134-142.
7. Legislative Council Secretariat. Food hygiene information system in selected places. Prieiga per internetą: <http://www.legco.gov.hk/yr07-08/english/sec/library/0708in19-e.pdf>.
8. EC Health and consumers directorat-general. Country profile of the Ireland on food and feed safety, animal health, animal welfare and plant health. DG(SANCO)/7421/2007. Prieiga per internetą: [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_Ireland.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_Ireland.pdf).
9. Code of Practice No.1: For the Health Service Executive on the Risk Categorisation of Food Business (Revision I). Food Safety Authority of Ireland. 2006; 1-17.
10. EC Health and consumers directorat-general. Country profile of the Denmark on food and feed safety, animal health, animal welfare and plant health. DH(SANCO)/7714/2008. Prieiga per internetą: [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_denmark.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_denmark.pdf).
11. Danish Veterinary and Food Administration. Smileys keep food safety high in Denmark. Prieiga per internetą: <http://www.findsmiley.dk/en-US/Forside.htm>.
12. EC Health and consumers directorat-general. Country profile of the Czech Republic on food and feed safety, animal health, animal welfare and plant health. DG(SANCO)/7700/2008. Prieiga per internetą: [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_Czech\\_Republic.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_Czech_Republic.pdf)
13. EC Health and consumers directorat-general. Country profile of the Slovak Republic on food and feed safety, animal health, animal welfare and plant health. DG(SANCO)/7425/2007. Prieiga per internetą: [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_Slovak\\_Republic.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_Slovak_Republic.pdf).
14. EC Health and consumers directorat-general. Country profile of the Netherlands on food and feed safety, animal health, animal welfare and plant health. DG(SANCO)/7455/2007. Prieiga per internetą: [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_Netherlands.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_Netherlands.pdf).
15. EC Health and consumers directorat-general. Country profile of the Malta on food and feed safety, animal health, animal welfare and plant health. DG(SANCO)/7715/2008. Prieiga per internetą: [http://ec.europa.eu/food/fvo/country\\_profiles/CP\\_malta.pdf](http://ec.europa.eu/food/fvo/country_profiles/CP_malta.pdf).
16. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. rugsėjo 29 d. įsakymas Nr. B1-508 „Dėl maisto tvarkymo subjektų ir skerdyklų valstybinės maisto kontrolės, valstybinės veterinarinės kontrolės ir valstybinės veterinarinės priežiūros nurodymų patvirtinimo“.

17. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos kokybės vadovo darbo instrukcija KT-2-1-D3 „Maisto tvarkymo subjektų skirstymas į rizikos grupes“.
18. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos veiklos ataskaitos ir duomenys. Prieiga per internetą: <http://www.vmv.lt>