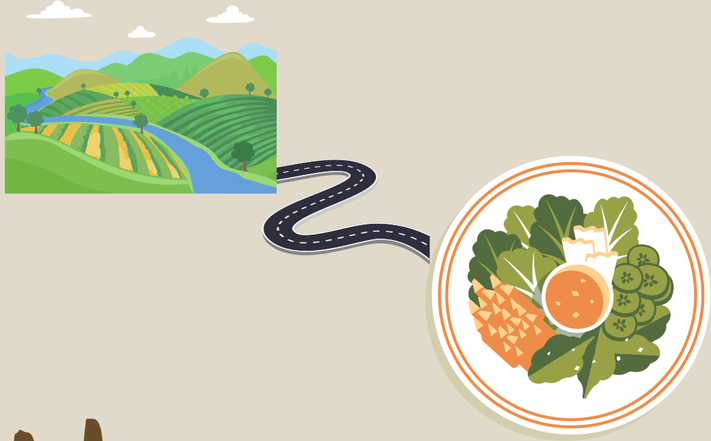


Laboratorinė savikontrolė



Tiekėjų atranka





Atsekamumas

Suvestinė redakcija nuo 2021-11-01

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2005, Nr. 110-4023, i. k. 1052250ISAK000V-675

Nauja redakcija nuo 2021-11-01:
Nr. V-753, 2021-04-09, paskelbta TAR 2021-04-09, i. k. 2021-07512

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ĮSAKYMAS
DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 15:2021 „MAISTO HIGIENA“ PATVIRTINIMO

2005 m. rugsėjo 1 d. Nr. V-675
Vilnius

38. Visi maisto tvarkymo subjektai turi atlikti tvarkomo **MAISTO** ir **APLINKOS** laboratorinę savikontrolę, <...> Laboratorinių tyrimų dažnį ir tiriamus rodiklius maisto tvarkymo subjektas nusistato atsižvelgdamas į gautus laboratorinių tyrimų rezultatus, siekdamas užtikrinti, kad į rinką tiekiamas maistas atitiktų maisto srities teisės aktų reikalavimus. <...>

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

Į S A K Y M A S
DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 26:2006 „MAISTO PRODUKTŲ MIKROBIOLOGINIAI KRITERIJAI“ PATVIRTINIMO

2006 m. kovo 9 d. Nr. V-168
Vilnius



Foods. 2021 Aug; 10(8): 1742. PMCID: PMC8394320
Published online 2021 Jul 28. doi: 10.3390/foods10081742 PMID: 34441520

Salmonella in Chicken Meat: Consumption, Outbreaks, Characteristics, Current Control Methods and the Potential of Bacteriophage Use

Kirsten Wessels, Diane Rip, and Pieter Gouws*

Declan J. Bolton, Academic Editor and Gary Dykes, Academic Editor

Author information ▸ Article notes ▸ Copyright and License information Disclaimer

KOMISIJOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 2073/2005

2005 m. lapkričio 15 d.

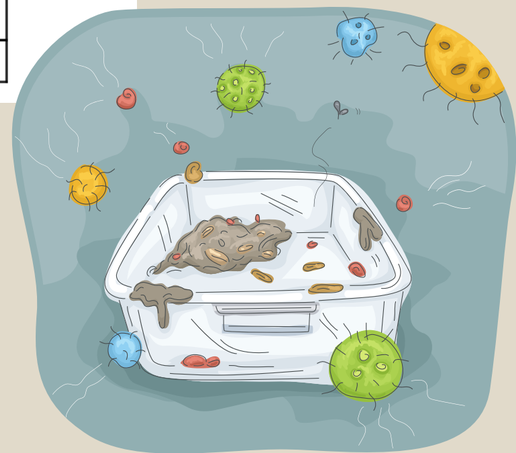
dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų

4 lentelė. Kepinių mikrobiologiniai kriterijai

Maisto produkto pavadinimas	Mikroorganizmai	Mėginio vienetų skaičius		Užterštumo riba	
		n	c	m	M
1	2	3	4	5	6
Miltiniai konditerijos kepiniai su įdarais	Koagulazę gaminantys stafilokokai *(S. aureus)*	5	1	100 ksv/g	1000 ksv/g
	B. cereus	5	0	1000 ksv/g	10000 ksv/g
	Salmonella	5	0	25 g neturi būti	

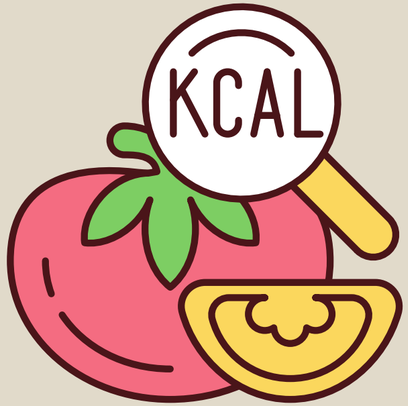
5 lentelė. Kitų maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai

Maisto produkto pavadinimas	Mikroorganizmai	Mėginio vienetų skaičius		Užterštumo riba	
		n	c	m	M
1	2	5	4	5	6
Patiekalai ir kulinarijos gaminiai, paruošti tiesioginiam vartojimui (nenurodyti kitose lentelėse)	*B. cereus*	5	2	1000 ksv/g	10000 ksv/g
	Koagulazę gaminantys stafilokokai *(S. aureus)*	5	2	100 ksv/g	1000 ksv/g
	Salmonella	5	0	25 g neturi būti	



Taip pat gali būti atliekami maisto produktų/ patiekalų jusliniai tyrimai;

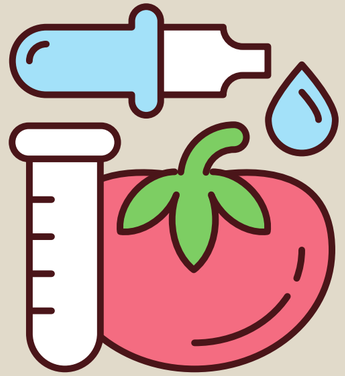
Tyrimai dėl patiekalo maistinės vertės nustatymo.



1. Tinkamas mėginio paženklinimas;

2. Esant poreikiui – užtikrinti mėginio temperatūrinį režimą;

3. Reikiamo kiekio atrinkimas;



Dezinfekcijos efektyvumo kontrolei nustatyti nuoplovos gali būti tiriamos dėl **Salmonella, Staphyloccoccus aureus, Listeria monocytogenes, Clostridium, Campylobacter, koliforminių bakterijų bendram mikroorganizmų, mielių, pelėsinių grybų skaičiui** nustatyti.

Nuoplovose neturi būti patogeninių mikroorganizmų.

- nuo įrenginių ir smulkaus inventoriaus imamos steriliais sudrėkintais vatos ar marlės tamponais braukiant per 25 cm2 plotą;
- nuo didelių įrengimų ir inventoriaus paimami mėginiai braukiant per ne mažesnį kaip 100 cm2 plotą;
- nuoplovas nuo darbo drabužių, chalatų imama iš 4 vietų po 25 cm2, svarbiausia iš žemutinės rankovių dalies ir priekinės viršutinės spec. drabužių, chalatų dalies.
- nuoplovos nuo rankšluosčių imama iš 2–4 vietų (100 cm2), svarbiausia nuo rankšluosčių galų.




Swabs
Texwipe



Reglamentas (EB) 2073/2005 nenumato nuoplovų tyrimų kriterijų,

todėl, atliekant nuoplovų tyrimus, reikia nusmatyti rėžius, kuomet indikatorinių mikroorganizmų skaičius yra patenkinamas, ribinis ar nepatenkinamas.

Pvz., kai kuriuose moksliniuose straipsniuose, atliekant nuoplovų tyrimus, yra pateikta:

Mėginio paėmimo vieta	Mikroorganizmai	Patenkinama	Nepatenkinama
Tiesiogiai su paruoštu vartoti produktu susiliečiantis paviršius (įranga, įrankiai), kuris yra švarus ir paruštas maisto tvarkymui	ACC (aerobinių kolonijų skaičius)	<10 cfu / cm²	≥10 cfu / cm²
	Enterobakterijos	<1 cfu / cm²	≥ 1 cfu / cm²
	E. coli	<1 cfu / cm²	≥1 cfu / cm²

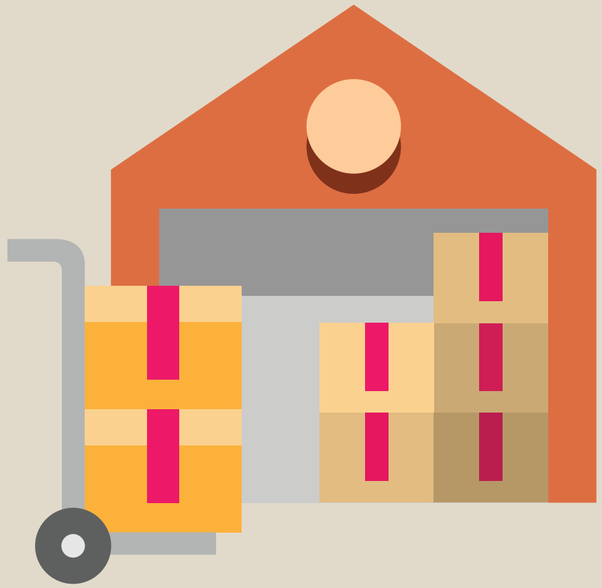
ACC (aerobinių kolonijų skaičius) - bendras mikroorganizmų skaičiaus tyrimas. ACC tyrimas neparodo ar tirtame mėginyje yra patogeninių mikroogranizmų. Todėl nepatenkinami rezultatai nėra tiesiogiai susiję su maisto sauga. „Nepriimtinas" ACC kiekis signaliziuoja apie kokybės problemas ir (ar) netinkamą temperatūros kontrolę.



Table 6. Guidance on the interpretation of results for ACC in ready-to-eat foods when placed on the market

	Food category	Examples	ACC result (cfu/g)		
			Satisfactory	Borderline	Unsatisfactory
1	Ambient stable canned, bottled, cartoned and pouched foods immediately after removal from container	Canned products such as tuna, salmon, corned beef, soups, stews, desserts, fruit; UHT products	<10	Not applicable	See footnote[(a)]
2	Foods cooked immediately prior to sale or consumption	Takeaway food, burgers, kebabs, sausages, pizza, ready-meals (cook/chill and cook/freeze) after regeneration	$<10^3$	10^3 - $<10^5$	$\geq 10^5$

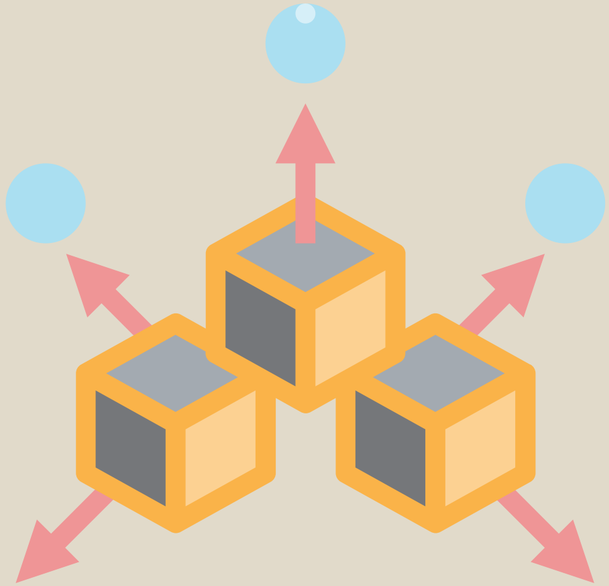
Tiekėjų atranka



- Maisto produktai ir žaliavos turi būti įsigyjami tik iš subjektų turinčių teisę vykdyti maisto tvarkymo veiklą.

- Maisto produktai ir žaliavos turi būti laikomi, vežami ar kitaip tvarkomi, vadovaujantis gamintojų nurodymais.



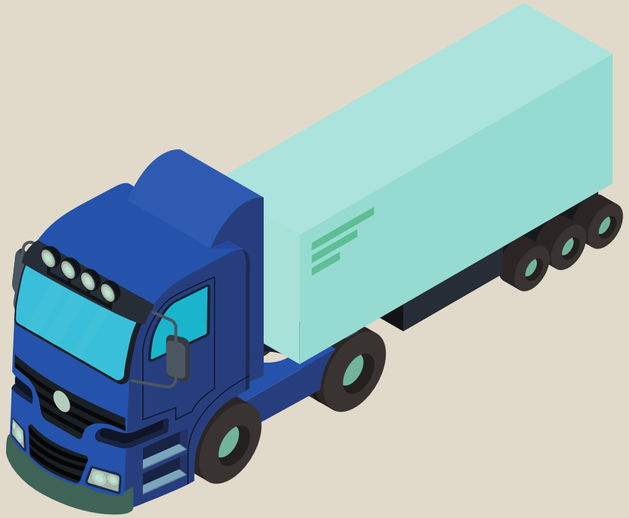


Kriterijai, kuriuos turi atitikti tiekėjas:

- Privalo turėti teisę vykdyti maisto tvarkymo veiklą;
- **Turi pateikti su maisto produktais susijusius dokumentus;**
- Privalo laikytis sutartyje nustatytų sąlygų;
- Privalo užtikrinti tinkamą maisto produktų transportavimą.







Reikalavimai maisto tvarkymui



Maisto produktai, žaliavos, pakavimo medžiagos ir gatava produkcija priimama ir laikoma atsižvelgiant į laikymo sąlygas ir terminus, nurodytus norminiuose dokumentuose, etiketėse, lydimuosiuose dokumentuose.

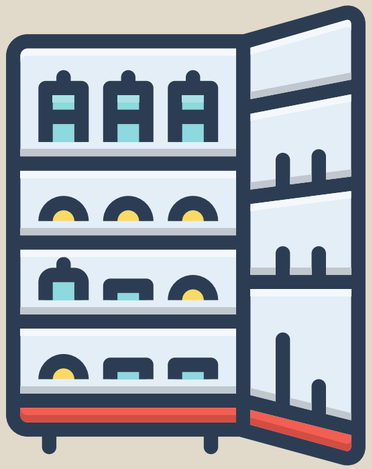
Pakuojant ir kraunant, leidžiami trumpalaikiai temperatūros svyravimai, bet ne daugiau kaip **+3°C**.

Draudžiama naudoti maisto produktus ir žaliavas, jeigu yra žinoma ar įtariama, kad jie netinkami maistui gaminti ir (ar) jų tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs!

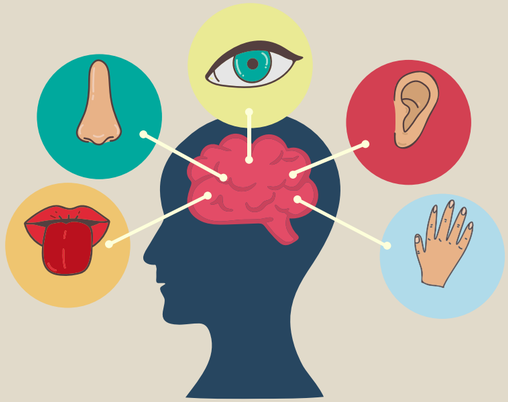


Maisto žaliavų priėmimo metu patikrinama:

- ar ant maisto žaliavų arba jų pakuotės nėra kenkėjų, vabzdžių ar jų buvimo pėdsakų;
- ar ant pakuotės nėra purvo, dulkių, kitų taršos pavyzdžių;
- ar transportavimo pakuotės yra nepažeistos ir sandarios;
- ar etiketėje nurodytas maisto žaliavos tinkamumo vartoti terminas nepasibaigęs
- ir lengvai įskaitomas;

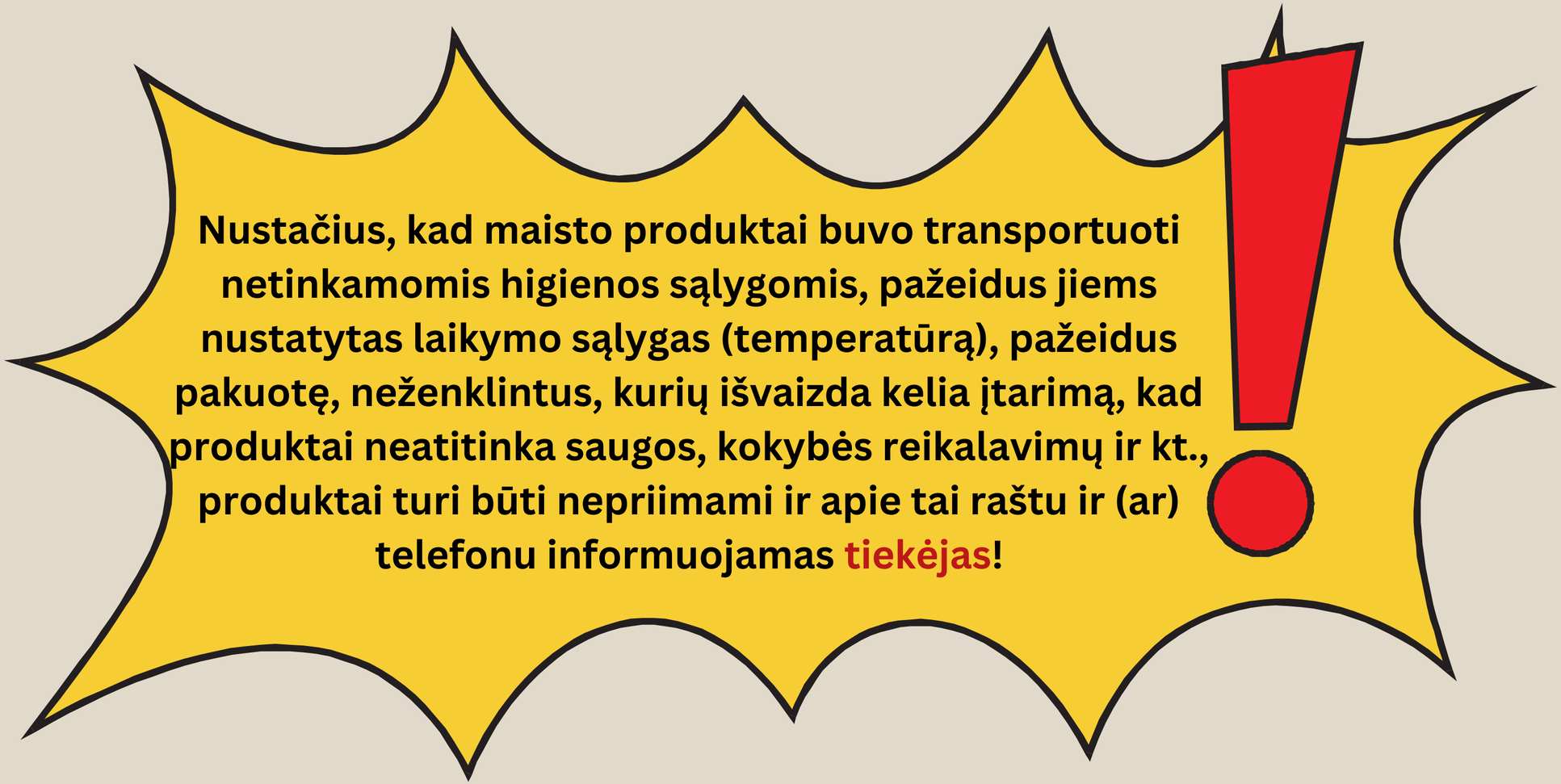


- ar maisto žaliavų kvapas ir išvaizda transportavimo metu nepakitę, atitinka gamintojo nurodytus;

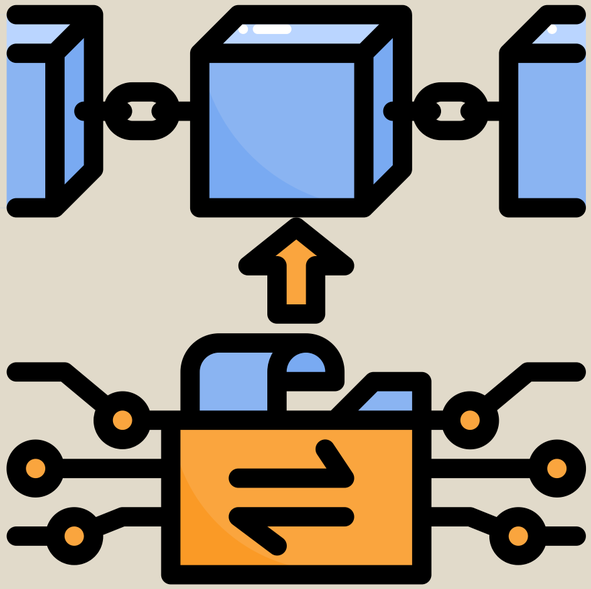


- ar greitai gendančių produktų transportavimo temperatūra yra tinkama, atitinka gamintojo ar teisės aktuose nurodytą temperatūrą. Jei kyla abejonių – pamatuojama produkto viduje ar tarp produktų.




Nustačius, kad maisto produktai buvo transportuoti netinkamomis higienos sąlygomis, pažeidus jiems nustatytas laikymo sąlygas (temperatūrą), pažeidus pakuotę, neženklintus, kurių išvaizda kelia įtarimą, kad produktai neatitinka saugos, kokybės reikalavimų ir kt., produktai turi būti nepriimami ir apie tai raštu ir (ar) telefonu informuojamas tiekėjas!

Atsekamumas



Atsekamumas - gebėjimas visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti arba atsekti maisto produktą arba į maistą numatytą įdėti (įdėtą) medžiagą.

HN 15:2021 28 p.: „Maisto saugos priežiūros veiksmai turi būti registruojami taip, kad būtų galima visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, jo sudedamąją dalį ar kitą medžiagą, skirtą dėti į maistą arba įdėtą į jį, bei jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias tiekiami tvarkomi produktai."

Neturint atsekamumo sistemos įmonėje:

- gali būti sukuriama kryžminės taršos galimybė;
- gavus pranešimą apie nesaugius produktus ir (ar) žaliavas, nepavyks sužinoti kur yra išplatintas produktas ir ar jo likutis dar yra įmonėje;
- esant galimam maisto protrūkiui nepavyks atsekti nuo kokios žaliavos galėjo kilti apsinuodijimas maistu;
- gavus skundą nebus įmanoma atsekti nekokybiškų žaliavų, ar įvertinti kitokių aspektų, dėl kurių buvo gautas pranešimas.







Atsekamumo sistemos įvedimas įmonėje yra individualus dalykas. Nėra nustatyto šablono, kaip tai turėtų būti atliekama.

Tai gali būti vedama elektroniniu, ar rankiniu būdu.

Gali būti renkamos ir kaupiamos sąskaitos faktūros, atskirai žurnale / sąsiuvinyje nurodant kokius patiekalus gaminant, kokios žaliavos „nukeliavo".

Galima vesti kodu gautoms žaliavoms ir tuomet pagal gaminamus patiekalus sužymėti žaliavas.

Pavyzdžiui:

Gaminamiems kiaulienos maltinukams reikės kiaulienos faršo, kiaušinių, prieskonių mišinio ir svogūnų.

Kiaulienos faršas buvo gautas 2023.03.01, jam suteikiamas kodas K-230301-1.
Kiaušiniai gauti 2023.02.28, jiems suteikiamas kodas Kš-230228-1.
Prieskonių mišinys gautas 2023.02.02, jam suteiktas kodas Pr-230202-1.
Svogūnai gauti 2023.02.14, jiems suteiktas kodas Sv-230214-1.

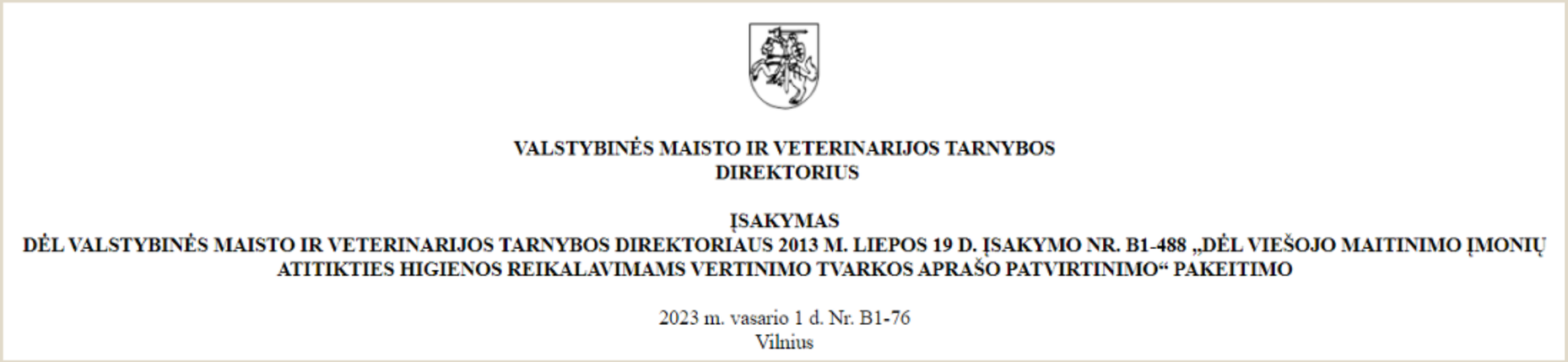
Suteiktus kodus pasižymime ant sąskaitų.

Pildant gamintų maltinukų atsekamumą viską nurodome suteiktais kodais: K-230301-1, Kš-230228-1, Pr-230202-1, Sv-230214-1.


AUDIT
1
2
3

Reitingavimo sistema ugdymo įstaigose

Ką turime žinoti?



VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS
DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS
DĖL VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS 2013 M. LIEPOS 19 D. ĮSAKYMO NR. B1-488 „DĖL VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONIŲ ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS VERTINIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO

2023 m. vasario 1 d. Nr. B1-76
Vilnius

Higienos atitikties vertinimas būtų taikomas tik ***ruošiančiosioms*** viešojo maitinimo įmonėms, veiklą vykdančioms ikimokyklinio ugdymo ir bendrojo ugdymo įstaigų maisto tvarkymo skyriuose

Įsakymas įsigalioja nuo 2023 m. gegužės 1 d.!

Pareigūnai, siekdami įvertinti viešojo maitinimo įmonės atitiktį higienos reikalavimams, atlieka viešojo maitinimo įmonės planinį ar neplaninį (pagal viešojo maitinimo įmonės prašymą, gavus Nacionalinio visuomenės sveikatos centro prie Sveikatos apsaugos ministerijos ar kitos sveikatos priežiūros įstaigos informaciją apie įtariamą ar patvirtintą per maistą plintančios užkrečiamosios ligos protrūkį, siejamą su viešojo maitinimo įmonės veikla) patikrinimą.

- Planinio patikrinimo metu, pagal parengtą klausimyną, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (VMVT) inspektoriai atlieka atitikties higienos reikalavimams vertinimą.

- Iš 100 balų atimami klausimų su atsakymu ,,ne" įvertinimai, papildomai gali būti atimami balai už patvirtintus skundus, draudžiamus produktus, maisto protrūkius, kurie kilo dėl subjekto kaltės ir kt.. Taip suformuojamas galutinis balas.

- Atitikties higienos reikalavimams vertinimo balas (puodelis) tvirtinamas gerai matomoje vietoje ne vėliau, kaip per 1 dieną nuo balo išdavimo.



http://www.vet.lt/vertinimas/

Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų ir balų atitikmenų lentelė

Taškai	Balai
0–60	1 balas – nepatenkinama higienos būklė
61–70	2 balai – patenkinama higienos būklė
71–80	3 balai – vidutinė higienos būklė
81–90	4 balai – gera higienos būklė
91–100	5 balai – puiki higienos būklė

Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balas ir data skelbiami VMVT interneto tinklalapyje http://www.vet.lt/vertinimas/ ne anksčiau kaip po 14 kalendorinių dienų nuo viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo.

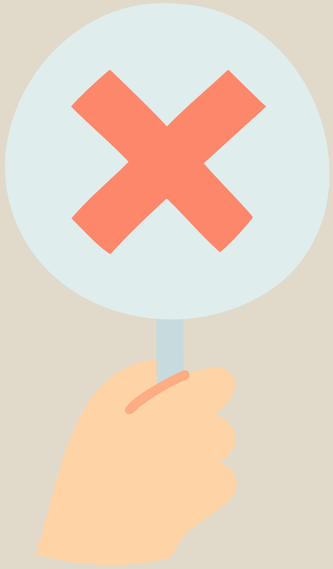


Iki viešo balo paskelbimo tinklalapyje šalia viešojo maitinimo įmonės pavadinimo pateikia nuorodą „Laukia atitikties higienos reikalavimams įvertinimo“

Viešojo maitinimo įmonės prašyti pakartotinai atlikti jų atitikties higienos reikalavimams vertinimą gali **ne anksčiau kaip po 6 mėn.** nuo paskutinio atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo nustatymo



Jeigu viešojo maitinimo įmonė **nesutinka** su jos patikrinimo metu apskaičiuotu viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balu, ji **ne vėliau kaip per 14 kalendorinių dienų nuo atlikto patikrinimo** pateikia patikrinimą atlikusiam VMVT padaliniui pretenziją dėl atitikties higienos reikalavimams vertinimo rezultatų, nurodydama priežastis, dėl kurių nesutinka su viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balu.



VMVT padalinio vadovas ar jo įgaliotas asmuo, išskyrus pareigūnus, atlikusius viešojo maitinimo įmonės patikrinimą, ne vėliau kaip per 20 darbo dienų nuo pretenzijos gavimo datos ją išnagrinėja, įvertina patikrinimo aktą, apskaičiuotą viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balą ir kitas aplinkybes ir priima vieną iš šių sprendimų:



nekeičia vertinimo balo;

padidina vertinimo balą;

sumažina vertinimo balą.



VMVT padalinys apie priimtą vieną iš sprendimų ne vėliau kaip per 3 darbo dienas nuo jo priėmimo dienos informuoja viešojo maitinimo įmonę raštu ir viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balą paskelbia VMVT interneto svetainėje adresu http://www.vet.lt/vertinimas/.



Patikrinimo akto forma.

Kur galima rasti visą informaciją?

www.vmvt.lt



18. Viešojo maitinimo įmonės patikrinimo aktas

a) patikrinimo akto atitiktis teisės aktų reikalavimams

19. Viešojo maitinimo įmonės, kuri vykdo kulinarijos pusgaminių, gaminių, patiekalų pašildymo, kepimo ir / ar pateikimo galutiniam vartotojui, gėrimų pardavimo vartoti vietoje ar šviežių sulčių barų veiklą, patikrinimo aktas

a) patikrinimo akto atitiktis teisės aktų reikalavimams

Eil. Nr.	Klausimas (reikalavimas)	Neigiamo atsakymo taškai
1.	Ar maisto tvarkymo subjektas turi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)?	*0.*
2.	Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo?	*6,1*

	Asmens higienos reikalavimai	
20.	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	*2,6*
21.	Ar darbuotojai dirba išklausę higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	*2,6*
22.	Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?	*5,8*
	Maisto tvarkymo reikalavimai	
23.	Ar įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) principais pagrista savikontrolės sistema (geros higienos praktikos	*1*

Patikrinimo metu būtų vertinama:

Bendri higienos reikalavimai

- Bendra patalpų būklė;
- Įrengimas;
- Inventorius ir Įranga;
- Vandens tiekimas ir nuotekos;
- Atliekos;
- Valymas, dezinfekcija, kenkėjų kontrolė.

Asmens higienos reikalavimai

- Periodinis sveikatos pasitikrinimas;
- Higienos žinių įgūdžių kursai;
- Darbo apranga;
- Bendra asmens higiena.

Maisto tvarkymo reikalavimai

- Savikontrolės sistema;
- Atsekamumas;
- Žaliavų laikymas;
- Maisto tvarkymo procesai;
- Kryžminė tarša.

Maitinimo organizavimo reikalavimai

- Maitinimo organizavimo reikalavimai
- Atitikimas Tvarkos aprašo keliamiems reikalavimams;
- Draudžiami produktai;
- Maitinimo organizavimas;
- Valgiaraščių sudarymas

Patikrinimo akto atitiktis teisės aktams

- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;
- Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“, patvirtinta 2021 m. balandžio 9 d. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-753 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2021 „Maisto higiena“ patvirtinimo“;
- Atliekų tvarkymo taisyklės patvirtintos Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“ (toliau – Atliekų tvarkymo taisyklės);
- VMVT direktoriaus 2012 m. birželio 15 d. įsakymas Nr. B1-466 „Dėl šalutinių gyvūninių produktų, surinktų iš viešojo maitinimo įmonių, tvarkymo“;
- VMVT direktoriaus 2005 m. kovo 23 d. įsakymas Nr. B1-190 „Dėl Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių tvarkymo ir apskaitos reikalavimų patvirtinimo“ ;
- VMVT direktoriaus 2005 m. spalio 7 d. įsakymas Nr. B1-558 „Dėl Šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų bei gaišenų važtaraščių formų, jų pildymo nurodymų patvirtinimo”

- VMVT direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymas Nr. B1-527 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimų patvirtinimo“;
- Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimas Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“;
- 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų, kuriais įkuriama Europos maisto saugos institucija, bendruosius principus bei reikalavimus ir su maisto saugos klausimais susijusias procedūras;
- Lietuvos sveikatos apsaugos ministro 2021 m. liepos 9 d. įsakymas Nr. V-1639 „Dėl jodo turinčios valgomosios druskos naudojimo maisto produktų gamyboje“.



	Maitinimo organizavimo reikalavimai	
31.	Ar vaikams faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai atitinka valgiaraščiuose nurodytus maisto produktus ar patiekalus?	*3*
32.	Ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus ir juose nurodyta visa privaloma informacija (pavadinimai, patiekalų ar maisto produktų išeiga, prireikus maistinės vertės, ar valgiaraščių lapai sunumeruoti, valgiaraščiai patvirtinti ir kt.)?	*1*
33.	Ar maisto produktų ir patiekalų tiekimo dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus,	*2*

Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašas, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo”

Ar vaikams faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai atitinka valgiaraščiuose nurodytus maisto produktus ar patiekalus?

Tvarkos aprašo 17, 32.1, 34 ir 37.1 punkta ir papunkčiai

Visi pietų metu patiekiami patiekalai turi būti nurodyti valgiaraštyje.
Nesvarbu, organizuojamas mokamas ar nemokamas maitinimas!
Negali būti meniu principu išdėstyti patiekalai be papildomos privalomos informacijos apie patiekalus.



Jei gydytojo raštiškuose nurodymuose (Forma Nr. E027-1) rekomenduojami vartoti draudžiami maisto produktai, draudimas netaikomas tik vaiko (-ų), kuriam (-iems) pateikti gydytojo raštiški nurodymai (Forma Nr. E027-1), maitinimui

Ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus ir juose nurodyta visa privaloma informacija (pavadinimai, patiekalų ar maisto produktų išeiga, prireikus maistinės vertės, ar valgiaraščių lapai sunumeruoti, valgiaraščiai patvirtinti ir kt.)?

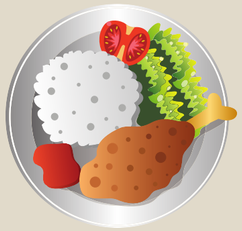
Tvarkos aprašo 17, 32.2, 34, 35, 36, 37.1, 46, 47, 50 punktai



Valgiaraščių energinė ir maistinė vertė nuo rekomenduojamų paros normų gali nukrypti ne daugiau nei penkis procentus. Jei valgiaraščiuose yra nereikšmingų vienkartinių pakeitimų, vienas maisto produktas ar patiekalas pakeičiamas tos pačios maisto produktų grupės kitu maisto produktu ar patiekalu, kai maistinė vertė nepablogėja, o energinė vertė pasikeičia ne daugiau kaip dešimt procentų

Ar maisto produktų ir patiekalų tiekimo dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius?





Tvarkos aprašo 22.10 papunktis

Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas?

Tvarkos aprašo 32.4, 38 punktai



Ar netiekiami draudžiami maisto produktai?



Tvarkos aprašo 19 punktas

Ar šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną, o šaldyti pusgaminiai netiekiami kaip šiltas maistas (išskyrus bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose, kurių virtuvėse įmanoma tik pašildyti maistą)?



Tvarkos aprašo 22.1 papunktis

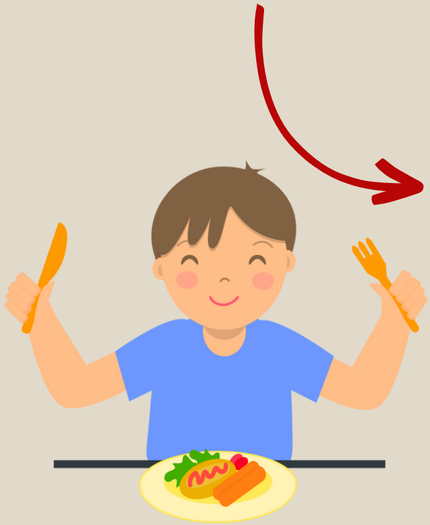
Ar patiekalai pagaminti tausojančių gamybos būdų ir iš augalinių maisto produktų pagaminti patiekalai tiekiami nurodytu dažnumu?

Tvarkos aprašo 22.6, 36 punktai



Daržovių sriuba, tiekiama prie pagrindinio (turinčio gyvūninės kilmės žaliavų) pietų patiekalo, nėra augalinis pietų patiekalas

Ar laikomasi maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimo reikalavimų?



Tvarkos aprašo 6 priedo 2.4, 3.1, 5.4, 13.2, 17.1 papunkčiai

Ar laikomasi valandinio režimo organizuojant vaikų maitinimą?

Tvarkos aprašo 32.1, 33 punktai



Papildomų balų minusavimas nuo patikrinimo metu gauto balo

Jeigu viešojo maitinimo įmonei po paskutinio jos atitikties higienos reikalavimams vertinimo:

- buvo taikyta administracinio poveikio priemonė – **veiklos sustabdymas** ir (ar) jei buvo gautas Nacionalinio visuomenės sveikatos centro prie Sveikatos apsaugos ministerijos ar kitos sveikatos priežiūros įstaigos pranešimas ar kitokio pobūdžio informacija apie **patvirtintą ūmių žarnyno užkrečiamųjų ligų protrūkį, kuris kilo dėl šios įmonės veiklos**;
- buvo gautas visuomenės sveikatos specialisto, vykdančio sveikatos priežiūrą mokykloje, vienas ar daugiau pranešimų ar buvo pagrįstų vartotojų skundų **dėl draudžiamų produktų tiekimo** arba paskutinio vertinimo metu buvo **užfiksuota, kad tiekiami draudžiami produktai**, organizuojant vaikų maitinimą,

iš tokios viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos **atimama 12 taškų**

Jei buvo užregistruotas pagrįstas vartotojo skundas (pranešimas), iš viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos atimami **7 taškai.**

Kiek kartų viešojo maitinimo įmonėje buvo užregistruota pagrįstų vartotojų skundų (pranešimų), tiek kartų po 7 taškus turi būti atimama iš viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos.




AUDIT
1
2
3

AČIŪ UŽ DĖMESĮ!

