

**ŠIAULIŲ UNIVERSITETAS
SOCIALINIŲ MOKSLŲ FAKULTETAS
VADYBOS KATEDRA**

Audronė MIKALAUSKIENĖ

**VALSTYBINĖS MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS KONTROLĖS
STRATEGINIS VALDYMAS: ŠIAULIŲ APSKRITIES VMVT
MAISTO SKYRIAUS VEIKLOS ANALIZĖ**

Magistro darbas

Šiauliai, 2009

ŠIAULIŲ UNIVERSITETAS
SOCIALINIŲ MOKSLŲ FAKULTETAS
VADYBOS KATEDRA

Audronė MIKALAUSKIENĖ

VALSTYBINĖS MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS KONTROLĖS
STRATEGINIS VALDYMAS: ŠIAULIŲ APSKRITIES VMVT
MAISTO SKYRIAUS VEIKLOS ANALIZĖ

Magistro darbas
Socialiniai mokslai, vadyba ir verslo administravimas (03S1)

Magistro darbo autorius **Audronė MIKALAUSKIENĖ**
(vardas, pavardė, parašas)

Vadovas **doc. dr. Teodoras TAMOŠIŪNAS**
(pareigos, vardas, pavardė, parašas)

Recenzentas

(pareigos, vardas, pavardė, parašas)

SANTRAUKA

Audronė Mikalauskienė

Valstybinės maisto saugos ir kokybės kontrolės strateginis valdymas: Šiaulių apskrities VMVT maisto skyriaus veiklos analizė

Magistro darbas

Magistro darbe analizuojama Šiaulių apskrities VMVT maisto skyriaus veikla (toliau – VMVT), formuluojama Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus strategija, kuri suderinta su Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2007-2009 m. strateginiu veiklos planu.

Pirmoje magistro darbo dalyje nagrinėjamas strateginio valdymo procesas, jį įtakojantys vidiniai ir išoriniai įmonės veiksniai, pateikiami strateginio valdymo modeliai, nurodoma, kad ne visi strateginio planavimo metodai gali būti pritaikyti viešajame sektoriuje, pristatomi strateginio valdymo ypatumai viešojo sektoriaus organizacijose, išskiriami privataus ir viešojo sektoriaus starteginio valdymo skirtumai.

Antroje magistro darbo dalyje aptariami pagrindiniai maisto saugą ir kokybę apibūdinantys kriterijai, pateikiama, kokiais kriterijais vadovaujasi vartotojai renkantis jų manymų saugų ir kokybišką produktą. Trumpai pristatomi mikrobiologinės ir cheminės maisto produktų taršos pavojai, supažindinama su išskirtinės kokybės maisto produktais bei maisto saugos užtikrinimo sistemomis ES ir Lietuvoje. Pristatomas naujasis maisto saugos integruotas požiūris: **strategija „Nuo lauko iki stalo“**, apimantis visus maisto grandinės etapus, analizuojamas maisto saugos politikos įgyvendinimas ES ir Lietuvoje, pristatoma Lietuvos maisto saugos priežiūros sistema bei teisinė bazė.

Trečioje magistro darbo dalyje atlikta išsami Šiaulių apskrities valstybinės maisto veterinarijos tarnybos maisto skyriaus vykdomos veiklos rodiklių analizė. Gauti veiklos rezultatai lyginami su šalies vidurkiu ir Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – LR VMVT) 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatytais siektiniais rezultatais. Apskaičiuotos statistinės prognozės panaudojant trendo funkciją 2010 ir 2011 metams, apskaičiuoti procentiniai pokyčiai pagal metus.

Atlikus Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos analizę ir gautus tyrimo rezultatus palyginus su LR VMVT 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane nustatytais veiklos efektyvumo kriterijais, suformuluotos išvados bei pateiktos rekomendacijos.

Magistro darbe yra 53 lentelės ir 20 paveikslų. Darbo pabaigoje pateikiamos išvados ir rekomendacijos, šaltinių sąrašas, priedai.

SUMMARY

Audronė Mikalauskiė

Strategic Management of State Food Safety and Quality Control: Analysis of Šiauliai County SFVS Food Department Performance

Master's Paper

In the Master's Paper activities of Šiauliai County SFVS Food Department are analysed, strategy of Šiauliai County SFVS Food Department is formulated which has to co-ordinated with the strategic performance plan 2007-2009 of State Food and Veterinary Service of the Republic of Lithuania.

In the first part of Master's Paper strategic management process is analysed as well as influencing internal and external factors, strategic management models are presented, stating that not all strategic planning methods are readily applicable in the public sector, strategic management peculiarities in public sector organizations are presented, private and public sector strategic management differences are separated.

In the second part of Master's Paper main criteria defining food safety and quality are discussed, criteria consumers follow selecting safe and quality product are given. Microbiologic and chemical product pollution risks are briefly presented, exceptional quality food stuffs as well as food safety assuring systems in EU and in Lithuania are familiarized with. The new food safety integrated attitude: **strategy "From Field to table"** is presented, including all stages of food chain, food safety policy implementation in EU and in Lithuania is analysed, food safety monitoring system and legal basis are also presented.

In the third part of Master's Paper thorough analysis of performance indices of Šiauliai County State Food and Veterinary Service Food Department is performed. The performance results obtained are compared with average of the country and with the results to be obtained as per strategic performance plan 2007-2009 of State Food and Veterinary Service of the Republic of Lithuania. Statistical forecasts using trend function for 2010 and 2011, yearly changes in per cent are also calculated.

After having performed Šiauliai County SFVS Food Department performance analysis and compared the results with the performance efficiency criteria as per strategic performance plan 2007-2009 of State Food and Veterinary Service of the Republic of Lithuania, conclusions are formulated, recommendations suggested. Master Paper includes 52 tables and 20 figures. In the end of the paper conclusions and recommendations are given, reference list and appendices are included.

TURINYS

SANTRAUKA.....	3
ĮVADAS.....	10
1. STRATEGINIS VALDYMAS VIEŠOJO SEKTORIAUS ORGANIZACIJOSE.....	1
5	
1.1. Strateginio valdymo samprata.....	15
1.2. Strateginio valdymo modeliai.....	19
1.3. Strateginio valdymo ypatumai viešojo sektoriaus organizacijose.....	22
1.4. Strateginio valdymo nauda ir trūkumai.....	26
2. MAISTO SAUGOS IR HIGIENOS ĮGYVENDINIMO MECHANIZMAS LIETUVOJE IR EUROPOS SĄJUNGOJE.....	30
2.1. Maisto saugos ir kokybės samprata.....	30
2.1.1. Mikrobiologinė maisto produktų sauga.....	33
2.1.2. Cheminė maisto produktų tarša.....	35
2.1.3. Maisto priedai - cheminės maisto taršos dalis.....	39
2.2. Maisto saugos užtikrinimo sistema.....	41
2.3. Strategijos “Nuo lauko iki stalo” įgyvendinimas ES ir Lietuvoje.....	44
2.4. Maisto saugos ir kokybės teisinis reglamentavimas.....	47
2.5. Maisto saugos priežiūros ir kontrolės organizavimas.....	49
3. MAISTO KONTROLĖ ŠIAULIŲ APSKRITYJE.....	52
3.1. Esminiai aplinkos veiksniai maisto kontrolės sistemai.....	52
3.2. Ištekliai kaip būtina maisto kontrolės sistemos funkcionavimo prielaida.....	54
3.3. SSGG analizė.....	60
3.4. Negyvūninio maisto valstybinė kontrolė.....	61
3.4.1. Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius.....	61
3.4.2. Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų kontrolė ir pažeidimų analizė.....	70
3.4.3. Savikontrolės sistemos principų taikymas - RVASVT, GHP diegimo būklė Šiaulių apskrities ir Šiaulių miesto ir rajono negyvūninio maisto tvarkymo įmonėse.....	82

3.4.4. Administracinio poveikio priemonių taikymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose.....	84
3.4.5. Rinkos ribojimo priemonių taikymas.....	86
3.4.6. Infekcinių ligų protrūkiai kilę dėl Šiaulių apskrities maisto tvarkymo įmonių kaltės.....	87
3.4.7. Valstybinių patvirtinamųjų mėginių ėmimo analizė.....	88
3.4.8. Augalinių maisto produktų taršos stebėseną.....	90
3.4.9. Genetiškai modifikuotų maisto produktų kontrolė.....	90
3.5. Vartotojų skundai kaip vartotojų pasitenkinimo maisto kokybe rodiklis.....	93
3.6. Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos strateginiai tikslai ir jų įgyvendinimo programa.....	97
IŠVADOS.....	100
REKOMENDACIJOS.....	103
Literatūra ir šaltiniai.....	105
PRIEDAI.....	111

LENTELIŲ SĄRAŠAS

1 lentelė. Strateginio valdymo apibrėžimai.....	16
2 lentelė. Privataus ir viešojo sektorių strateginio valdymo skirtumai.....	25
3 lentelė. Kodėl verta valdyti strategiškai ?.....	28
4 lentelė. Valdymo situacijas apibūdinantys teiginiai.....	29
5 lentelė. Maistinės zoonozės.....	35
6 lentelė. RVASVT būtinosios programos (BP)	42
7 lentelė. RVASVT sistemos privalumai ir trūkumai.....	43
8 lentelė. Šiaulių apskrities VMVT valstybės tarnautojų mokymai.....	57
9 lentelė. SSGG matrica.....	60
10 lentelė. Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika Šiaulių apskrityje (2004-2008 m.) ir prognozės (2009-2011 m.).....	63
11 lentelė. Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika 2004-2008 m. Šiaulių miestas ir rajona.....	64
12 lentelė. Negyvūninio maisto gamybos įmonės Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	66
13 lentelė. Negyvūninio maisto gamybos įmonės Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	67
14 lentelė. Prekybos įmonės Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.	67
15 lentelė. Prekybos įmonės Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	68
16 lentelė. Prekybos įmonių skaičiaus kitimas atskirais laikotarpiais	68
17 lentelė. Viešojo maitinimo įmonės Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.	69
18 lentelė. Viešojo maitinimo įmonės Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	69
19 lentelė. Maisto įmonių skaičius Lietuvoje ir Šiaulių apskrityje 2008 metais.....	70
20 lentelė. Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių suskirstymas pagal rizikos grupes.....	71
21 lentelė. Kontrolės periodiškumas (patikrinimų skaičius, tenkantis vienam subjektui per metus) Šiaulių apskrityje 2004 m.-2008 m.....	72
22 lentelė. Atliktų patikrinimų skaičius ir patikrinimų skaičius tenkantis vienai įmonei /metus LR ir Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	73
23 lentelė. Atlikti negyvūninio maisto tvarkymo subjektų patikrinimai Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	73
24 lentelė. Patikrinti negyvūninio maisto tvarkymo subjektai Šiaulių apskrityje 2004-2008 m...73	73
25 lentelė. Atliktų patikrinimų skaičius Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	74
26 lentelė. Patikrinti negyvūninio maisto tvarkymo subjektai Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	74
27 lentelė. Atliktų patikrinimų skaičius pagal įmonių veiklos pobūdį Šiaulių apskrityje 2004 m. - 2008 m.....	75
28 lentelė. Atliktų patikrinimų skaičius pagal įmonių veiklos pobūdį Šiaulių mieste ir rajone 2004 m. - 2008 m.....	76

29 lentelė. Patikrinimų be nustatytų teisės aktų reikalavimų pažeidimų % palyginamieji duomenys 2008 m.....	76
30 lentelė. Maisto tvarkymo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	77
31 lentelė. Maisto tvarkymo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	78
32 lentelė. Maisto tvarkymo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį LR, Šiaulių apskrityje ir Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	78
33 lentelė. Gamybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	79
34 lentelė. Gamybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	79
35 lentelė. Prekybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	80
36 lentelė. Prekybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	80
37 lentelė. Viešojo maitinimo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	81
38 lentelė. Viešojo maitinimo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	81
39 lentelė. Taikytų administracinių poveikio priemonių negyvūninio maisto tvarkymo subjektų atsakingiems asmenims Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	84
40 lentelė. Taikytų administracinių poveikio priemonių negyvūninio maisto tvarkymo subjektų atsakingiems asmenims Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.....	84
41 lentelė. Taikytų administracinių poveikio priemonių pasiskirstymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių apskrityje 2008 m.....	85
42 lentelė. Taikytų administracinių poveikio priemonių pasiskirstymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių mieste ir rajone 2008 m.....	85
43 lentelė. Taikytų administracinių poveikio priemonių maisto įmonių atsakingiems asmenims Šiaulių apskrities rajonuose 2008 m.....	85
44 lentelė. Taikytos rinkos ribojimo priemonės dėl nustatytų maisto produktų teisės aktų reikalavimų pažeidimų Šiaulių apskrityje 2004 m. – 2008 m.....	86
45 lentelė. Taikytos rinkos ribojimo priemonės dėl nustatytų maisto produktų teisės aktų reikalavimų pažeidimų 2004 m. – 2008 m. Šiaulių miestas ir rajonas.....	86
46 lentelė. Stabdyta maisto tvarkymo įmonių veikla Šiaulių apskrityje 2008 m.....	87
47 lentelė. Stabdyta maisto tvarkymo įmonių veikla Šiaulių mieste ir rajone 2004 m. – 2008 m.....	87
48 lentelė. Stabdyta Šiaulių apskrities maisto įmonių veikla 2008 m.....	87
49 lentelė. Šiaulių apskrities VMVT maisto mėginių tyrimų skaičius ir lėšos 2007 m. – 2008 m.....	89
50 lentelė. Nustatytų maisto produktų ženklinimo dėl GMO pažeidimų skaičius 2007-2008 m.....	91
51 lentelė. Vartotojų pranešimai (skundai).....	93
52 lentelė. 2008 m. Šiaulių apskrities rajonuose registruoti vartotojų pranešimai (skundai).....	94
53 lentelė. Negyvūninių maisto produktų saugos ir kokybės kontrolės programa	

PAVEIKSLŲ SĄRAŠAS

1 pav. Bendrieji strateginio valdymo bruožai.....	18
2 pav. Viešojo sektoriaus strateginio valdymo ypatumai.....	24
3 pav. Strateginio valdymo procesas.....	27
4 pav. Žmogaus sveikatą lemiantys veiksniai.....	30
5 pav. Sveikos mitybos piramidė.....	31
6 pav. Per gamtą ant mūsų stalo. Modifikuota pagal šaltinį.....	37
7 pav. Nematomos maisto sudedamosios dalys.....	41
8 pav. Maisto grandinė „Nuo lauko iki stalo“.....	46
9 pav. Maisto kontrolės sistema.....	51
10 pav. Šiaulių apskrities ir Šiaulių apskrities rajonų VMVT struktūra.....	55
11 pav. Negyvūninių maisto tvarkymo subjektų klasifikacija pagal veiklos rūšis.....	62
12 pav. Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	63
13 pav. Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika.....	64
14 pav. Apskrityse kontroliuojamų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius 2004-2008 m.....	66
15 pav. Maisto tvarkymo subjektų patikrinimai su nustatytais pažeidimais 2004 – 2008 m.....	74
16 pav. Savikontrolės sistemos diegimo būklė negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių apskrities negyvūninio maisto tvarkymo įmonėse 2008 m.....	82
17 pav. Savikontrolės sistemos diegimo būklė negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių miesto ir rajono įmonėse 2008 m.....	83
18 pav. Ūmių infekcinių ligų protrūkiai, kilę dėl maisto tvarkymo subjektų veiklos LR ir Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.....	88
19 pav. Pagrįstų nusiskundimų priežastys (%) Šiaulių apskrityje 2007 - 2008 m.....	94
20 pav. Šiaulių apskrityje registruotų vartotojų skundų pasiskirstymas (%) pagal įmonių veiklos rūšis Šiaulių apskrityje 2007 - 2008 m.....	95

IVADAS

Tyrimo problematika ir aktualumas. Per pastaruosius 50 metų pasaulio žemės ūkis ir maisto mokslo technologijos patyrė neregėtą pažangą, kuri turėjo didelį poveikį maisto produktų gamybai, perdirbimui, saugojimui, paskirstymui ir vartojimui. Pokyčiai prisidėjo prie ženkliai padidėjusio maisto kiekio, kuris yra prieinamas beveik visame pasaulyje, išskyrus kai kurias bado zonas. Nauji gamybos, perdirbimo ir konservavimo metodai, kurie naudojami žemės ūkyje ir maisto perdirbimo pramonėje, didina produktyvumą, gali pratęsti maisto produktų galiojimo laikus arba pagerinti jų organoleptines ir maistines savybes. Tačiau yra ir neigiamų pažangos aspektų- tai aplinkos tarša, pramonės teršalai, kurie randa savo kelią į maisto grandinę ir didina vartotojų nerimą dėl maisto produktų saugos.

Maisto sauga yra vienas svarbiausių Europos Sąjungos prioritetų. Naujasis maisto saugos integruotas požiūris: **strategija „Nuo lauko iki stalo“**. Europos vartotojas nori, kad maistas būtų saugus ir naudingas. Pagrindinis Europos Sąjungos rūpestis yra, kad maistas kurį mes vartojame atitiktų aukštus standartų reikalavimus, nežiūrint kur jis buvo išaugintas ar atvežtas iš kitų pasaulio regionų.

Svarbiausias Europos Sąjungos maisto saugos politikos uždavinys yra užtikrinti kuo geresnę žmonių sveikatos ir vartotojų interesų – tiek, kiek jie susiję su maistu, – apsaugą, tačiau dėl maisto grandinės globalizacijos nuolat susiduriama su naujais uždaviniais ir pavojais ES vartotojų sveikatai bei interesams.

Maisto grandinėje atsakomybę už maisto saugumą, maistingumą ir kokybę dalijasi visi maisto grandinės dalyviai: produktų gamintojai, perdirbėjai, platintojai ir vartotojai, t. y. apima visą maisto grandinę nuo pirminės gamybos iki galutinio vartotojo. Šis holistinis požiūris reikalauja integruotos maisto kontrolės sistemos nacionaliniu ir tarptautiniu lygiu visoje maisto grandinėje.

Konsoliduotose gamybos ir platinimo grandinėse atskiriami neatitinkantys standartų ir užteršti produktai. Nepaisant to, sistema nėra tobula ir kartais neaptinka kenksmingų teršalų.

Paradoksalu, tačiau net ir dėl tokių retų atvejų, užteršti maisto produktai gali greitai išplisti, nes šiuolaikinės platinimo grandinės yra glaudžiai susijusios.¹

Todėl būtinybė užtikrinti, kad užterštumo atvejų nepasitaikytų, o juos nustačius būtų kuo greičiau imamasi priemonių, įgyja vis didesnę svarbą.

Mokslinę tyrimo problemą keliama šiais probleminiais klausimais: kokia yra maisto kontrolės situacija Šiaulių apskrityje? Kokia galėtų būti Šiaulių apskrities Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos (toliau – VMVT) Maisto skyriaus veiklos gerinimo strategija? Kokiais argumentais, faktais ir kokiais metodais šią strategiją pagrįsti?

Darbo originalumą atspindi tas faktas, kad Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus strategija formuojama remiantis Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus penkerių metų veiklos rodikliais, procentinių pokyčių skaičiavimais ir prognozėmis.

Gauti tyrimo duomenys leidžia identifikuoti maisto saugos ir kokybės kontrolės trūkumus, numatyti veiklos gerinimo perspektyvas stiprinant visuomenės sveikatą ir vartotojų apsaugą, susijusią su maisto sauga ir kokybe.

Tyrimo objektas: Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus vykdoma veikla.

Tyrimo dalykas: Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos strategija.

Tyrimo tikslas: atlikti Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus dokumentinę ir statistinę veiklos analizę, remiantis gautų tyrimų rezultatais suformuoti ir moksliniais tyrimais pagrįsti Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus strategiją, kuri būtų suderinta su LR VMVT strateginiu planu.

Tyrimo uždaviniai:

1. Atlikti aplinkos analizę, išryškinti pagrindinius veiksnius, turinčius didžiausią įtaką Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos strategijai;
2. Atlikus išteklių analizę, pagrįsti esminius vidinius veiksnius, įgalinančius realizuoti numatomą veiklos strategiją;
3. Atlikus Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus SSGG analizę, išryškinti svarbiausius veiksnius, turinčius didžiausią įtaką maisto kokybės kontrolės gerinimo strategijai;
4. Remiantis atlikta Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos analize, pagrįsti Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos strateginius tikslus.

Tyrimo hipotezė: Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos situaciją apibūdina šie pagrindiniai teiginiai:

¹ Maisto grandinės apsauga [žiūrėta 2008-08-14]. Prieiga per internetą:
http://ec.europa.eu/research/leaflets/food_safety/article_2651_lt.html

1. Aukštesnis nei šalies vidurkis patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius įgalina teigti, kad Šiaulių apskrityje esantys maisto tvarkymo subjektai nepakankamai laikosi sanitarijos, higienos, ženklavimo ir kt. teisės aktų nustatytų reikalavimų;
2. Nemažėjantis grupinių susirgimų atvejų skaičius ir vartotojų skundų skaičius, rodo, kad Šiaulių apskrityje nepakankamai gerai ginami vartotojų interesai maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje.
3. Žemas įdiegtos savikontrolės sistemos procentas Šiaulių apskrities maisto tvarkymo įmonėse sąlygoja nepakankamą gaminamų, parduodamų ir teikiamų vartotojui maisto produktų saugą ir kokybę Šiaulių apskrities teritorijoje.

Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos gerinimo strategiją sudaro šie pagrindiniai strateginiai tikslai:

1. Užtikrinti, kad rizikos vertinimu pagrįsta valstybinė maisto saugos ir kokybės kontrolė visuose maisto tvarkymo subjektuose, kuriuose gaminamas, sandėliuojamas, parduodamas ar teikiamas vartotojui maistas, atitiktų teisės aktais nustatytus saugos, kokybės, ženklavimo ir kitus privalomuosius reikalavimus. *Šio tikslo įgyvendinimas užtikrins geresnę maisto tvarkymo subjektų būklę, Šiaulių apskrityje padaugės maisto tvarkymo įmonių visiškai atitinkančių maisto saugos ir kokybės reikalavimus.*
2. Geriau apginti vartotojų interesus maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje, siekiant užtikrinti, kad Šiaulių apskrityje gaminamas, tiekiamas ir parduodamas maistas būtų saugus ir kokybiškas. *Šio tikslo įgyvendinimas užtikrintų mažesnę vartotojų skundų ir grupinių susirgimų, kilusių dėl nesaugaus maisto, skaičių.*
3. Maisto tvarkymo subjektuose skatinti savikontrolės sistemos diegimą (GHP ir RVASVT), paremtą rizikos vertinimu ir pavojų valdymu. Siekti, kad Šiaulių apskrities gamybos, prekybos, viešojo maitinimo subjektuose gaminami ir vartotojui teikiami maisto produktai būtų ištiriami pagal nustatytus privalomuosius bei saugos reikalavimus. *Šio tikslo įgyvendinimas užtikrintų saugaus ir kokybiško maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimą Šiaulių apskrities gyventojams.*

Tyrimo metodai:

Mokslinės literatūros analizė atlikta, siekiant teoriniais strateginio valdymo modeliais pagrįsti valstybinės maisto saugos ir kokybės kontrolės strateginio valdymo aspektus, o maisto saugos ir higienos įgyvendinimo mechanizmo Lietuvoje ir Europos Sąjungoje teorine bei dokumentų analize – suderinti maisto saugos ir kokybės sampratą bei normatyvinį antstatą su šiuo metu esančia Lietuvos maisto kontrolės užtikrinimo sistema.

Dokumentų turinio analizė taikyta nagrinėjant Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės norminius aktus, reglamentuojančius maisto saugos, kokybės, ženklavimo ir kitus

privalomuosius reikalavimus, Šiaulių apskrities valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos dokumentus, sietinus su negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrole, Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos strateginius planus ir kitus norminius dokumentus.

Statistinė tyrimo duomenų analizė atlikta MS Excel programa. Sudarant paveikslus ir lenteles naudota MS Excel programa. Diagramos buvo paruoštos naudojant MS Excel programą. Statistiniai duomenys, sietini su Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos veiklos efektyvumo rodiklais, buvo paimti iš Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos duomenų bazės.

Ekspertų metodas.

Daugkartinio nestruktūrizuoto interviu metodu buvo apklausti 3 ekspertai: K. Patašius, Šiaulių apskrities VMVT viršininkas, E. Selvenis, Šiaulių apskrities VMVT viršininko pavaduotojas, V. Špeirokienė, Nacionalinio maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo instituto laboratorijos departamento Šiaulių teritorinio skyriaus vedėja.

Teorinis tyrimo reikšmingumas sietinas su strateginio valdymo ir maisto saugos ir kokybės politikos principų įgyvendinimu, formuojant Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus strategiją. Atlikta teorinė strateginio valdymo modelių analizė parodė, kad teorinis strateginio valdymo modelis viešojo sektoriaus organizacijose apima strategijos formulavimą, strategijos įgyvendinimą bei strategijos įvertinimą. Tyrimo metu išryškėjo, kad tikslų strateginio planavimo modelių viešajame sektoriuje yra labai mažai. Formuojant maisto saugos ir kokybės kontrolės strategiją reikėtų vadovautis *Naujovių modeliu*. Šio modelio pranašumas yra tas, kad jis susitelkia į naujoves, skatina jas suderinti su valdymo reformavimu, kokybės valdymu. Visi šie veiksniai ypač aktualūs šiuo metu maisto ir kokybės kontrolės sistemoje vykstantiems procesams, kai institucijai priskiriamos naujos funkcijos, pertvarkoma paslaugų teikimo struktūra. Labai svarbu, kad institucijos misijoje būtų atsižvelgiama į interesų grupę, Šiaulių apskrities Maisto skyriaus strategijoje ir misijoje atsispindi pagrindinė interesų grupė – vartotojas, jo reikmių išryškinimas ir pasirengimas jas tenkinti. Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus parengtoje strategijoje yra tarpusavyje susiję tikslai, priemonės ir veiksmai jiems pasiekti. Šie tyrimo rezultatai patvirtina maisto saugos ir kokybės kontrolės pagrindines teorines nuostatas ir jų reikšmingumą vartotojui.

Praktinis tyrimo reikšmingumas susijęs su atliktu Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos kokybiniu tyrimu strateginio valdymo aspektu. Atlikta lyginamoji analizė įgalino įvertinti esamą maisto saugos ir kokybės kontrolės situaciją, numatyti tolimesnes Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus prioritėtines veiklos kryptis. Gauti tyrimų rezultatai, įgalino rekomenduoti veiklos naujoves, leidžiančias pasiekti strategijoje numatytų tikslų. Tyrimo metu

sukaupta teorinė medžiaga, išsamiai išanalizuota Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veikla bei suformuota strategija įgalina kitas teritorines VMVT analizuoti ir ieškoti teigiamų sprendimų maisto saugos ir kokybės kontrolės užtikrinimo sistemoje.

Magistro darbo struktūra.

Magistro darbą sudaro: įvadas, trys skyriai, išvados, rekomendacijos, naudotų šaltinių sąrašas ir priedai. Magistro darbe yra 52 lentelės ir 20 paveikslų.

Tyrimo strategija:

I. Semestras:

1. Tyrimo problemos, tikslo, uždavinių, objekto, hipotezės formulavimas ir pagrindimas;
2. Mokslinių šaltinių paieška ir atrinkimas;
3. Empirinių duomenų kaupimas;

II. Semestras:

1. Empirinių duomenų atranka ir analizė, empirinių tyrimų organizavimas;
2. Tyrimo teorinės koncepcijos formavimas, teorinės dalies parengimas;

III. Semestras:

1. Antrinių duomenų analizė;
2. Teorinės ir tiriamosios magistro darbo dalių sąsajų analizė ir pagrindimas;

IV. Semestras:

1. Magistro darbo sisteminimas, redagavimas, išvadų, rekomendacijų parengimas, apibendrinimas.

1. STRATEGINIS VALDYMAS VIEŠOJO SEKTORIAUS ORGANIZACIJOSE

1.1. Strateginio valdymo samprata

Spartėjanti globalizacija, stiprėjanti konkurencija, informacinės visuomenės ir žinių ekonomikos kūrimasis, technologijų tobulėjimas sąlygoja naujus reikalavimus organizacijų valdymui. Esminis organizacijų konkurencingumo ir išlikimo veiksnys tampa gebėjimas prisitaikyti ir tinkamai veikti sparčiai kintančioje aplinkoje. Integracijos į tarptautines erdves ir prisitaikymo prie globalizacijos ir informacinės visuomenės normų procesai negali apseiti be strateginių veiksmų. Tai kelia naujų reikalavimų tiek privataus, tiek viešojo sektoriaus organizacijų valdymui. Strateginis valdymas per pastaruosius dešimtmečius tapo reikšmingiausia valdymo naujove ir privataus, ir viešojo sektoriaus organizacijose².

Ryšys, kuriuo šiandien vadovai sieja verslą ir strategiją, yra naujas. Tik po Antrojo pasaulinio karo iškilo idėja, jog strateginis planavimas bei veikimas pagal tuos planus sudaro atskirą valdymo procesą, kurį vadiname strateginiu valdymu³.

Strateginis valdymas, kaip vadybos mokslo šaka susiformavęs XX amžiaus 7 – ojo dešimtmečio viduryje, per pastaruosius keletą dešimtmečių įgijo naują prasmę. Tuo pat metu labai padidėjo strateginio valdymo svarba įvairioms gyvenimo bei veiklos sritims. Nuolat kintančios veiklos aplinkybės verčia organizacijas ir kitus veiklos subjektus koreguoti savo veiksmus, numatyti naujus tikslus ir jų siekimo būdus.⁴

Ankstesnieji strateginio valdymo metodologai, tokie kaip Hunger ir MacDonell strateginį valdymą suprato kaip valdymo sprendimų ir veiksmų kompleksą numatantį ilgalaikę perspektyvą, priimant pagrindinius įmonės ilgalaikės raidos sprendimus.

Pats žodis „**strategija**“, bendrąją prasme, reiškia tiesiog planą, schemą arba programą, nurodančią kaip pasiekti numatytus tikslus. Žmogus gali turėti strategiją kaip laimėti žaidimą, privilioti fortūną, išlaikyti egzaminą. Šia bendrąja prasme vartojamas terminas „**strategija**“

² Staponkienė, J. (2004). *Strateginis valdymas privataus ir viešojo sektoriaus organizacijose: panašumai ir skirtumai. Socialiniai tyrimai*, 2004 1(4), p. 85-92.

³ Stoner, J. A. F., Freeman, R. E., R.Gilbert, D. ir kt. (2005). *Vadyba. Kaunas: Poligrafija ir informatika*.

⁴ Jucevičius, R. (1998). *Strateginis organizacijų vystymas*. Kaunas.

reiškia sumanymą ir pagrindimą, kaip turi būti pasiektas tikslas⁵.

Strateginio valdymo sąvokos pradininkai: D. Schendel ir C. Hofer. Jie suformulavo *strateginio valdymo* sąvoką, grindžiamą principu, kad bendras organizacijos sumanymas gali būti išsamiai aprašytas, kartu nurodant organizacijos siekiamus tikslus, kurie yra kaip pagrindiniai strateginio valdymo proceso veiksniai. Autoriai pagrindinį dėmesį kreipė į keturis strateginio valdymo aspektus, tai yra: tikslo nustatymas; strategijos formulavimas; strategijos įgyvendinimas; strateginė kontrolė⁶.

Vienas pirmųjų Lietuvoje strateginio valdymo tyrimus pradėjęs Prof. R. Jucevičius (1998) savo monografijoje „Strateginis organizacijų vystymas“ išskiria 3 strateginio valdymo pradininkus bei jų darbus:

1. Chandler A.D., „Strategija ir struktūra“ (1962);
2. Ansoff H. J., „Korporacijų startegija“ (1965);
3. Harvardo universiteto mokslininkų bendra knyga, „Biznio politika: tekstas ir atvejai“, (Andrews, 1965).

Šiuolaikinėje mokslinėje literatūroje pateikiamas toks strateginio valdymo apibrėžimas: strateginis valdymas – tai fundamentalių pasikeitimų valdymas, daugiau orientuotas ne į įmonės viduje vykstančius procesus, bet į kitimus, lemiančius patį įmonės egzistavimą.

Kokius būtų galima išskirti esminius skirtumus tarp lietuvių autorių pateikiamų strateginio valdymo apibrėžimų?

1 lentelė

Strateginio valdymo apibrėžimai

R. Jucevičius	A. Vasiliauskas	M. Arimavičiūtė
<i>Strateginis valdymas</i> – nuolatinis, dinaminis ir nuoseklus procesas, kuriuo siekiama organizacijos kaip visumos harmonijos su aplinka – veiklos sąlygomis bei interesų grupėmis. (R. Jucevičius, 1998, p. 190)	<i>Strateginis valdymas</i> yra nuolatinis, dinaminis ir nuoseklus procesas, kuriuo remdamasi organizacija laiku prisitaiko prie išorinės aplinkos pokyčių ir efektyviau išnaudoja savo turimą potencialą. (A. Vasiliauskas, 2007, p. 21).	Organizacijos <i>strateginiu valdymu</i> laikomas nuolatinis, dinamiškas ir nuoseklus procesas, kuriuo remdamasi organizacija laiku prisitaiko prie išorinės aplinkos pokyčių ir efektyviau naudoja išteklius. (M. Arimavičiūtė, 2005, p. 15)

Apibendrinant pateiktus strateginio valdymo apibrėžimus, darytina išvada, kad įmonės strateginis valdymas – nuolat besitęsiantis valdymo procesas, priklausantis nuo vidinės ir išorinės įmonės aplinkos, prisitaikymas prie nuolat kintančių aplinkos sąlygų, išnaudojant savo vidinius išteklius, turimą potencialą, taip pat perspektyvinis prognozavimas ateičiai.

R. Jucevičius strateginio valdymo apibrėžime nurodo, kad strateginio valdymo procese labai svarbu yra harmonija su aplinka esančiomis veiklos sąlygomis. Norint harmoningai veikti toje

⁵ Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius.

⁶ Stoner J. A. F. (1999) *Vadyba*/ J. A. F. Stoner, R. E. Freeman, D. R. Gilbert. p. 265–266.

aplinkoje ir realizuoti strateginius tikslus bei uždavinius, būtina atlikti aplinkos veiksnių analizę. Išorinės ir vidinės aplinkos analizė leidžia įžvelgti organizacijos stipriąsias ir silpnąsias puses, taip pat galimybes bei galimas grėsmes.

Organizacijos strategija gali būti kuriama tik atsižvelgus į organizacijos išorinės aplinkos situaciją ir atlikus išorinių veiksnių analizę. A. Vasiliauskas (2007) išskiria du organizacijos išorinės aplinkos lygius: makroaplinką, kurią apibūdina politiniai ir teisiniai, ekonominiai, socialiniai ir kultūriniai bei technologiniai veiksniai, ir šakinę aplinką, kuriai būdingi „veiksniai ir jėgos konkrečiai ekonomikos šakai, kurioje veikia organizacija“. Taip pat jis svarsto galimybę išorinę aplinką nagrinėti plačiąją ir siaurąją prasme, kritikuoja visų išorinių objektų aplinkos suvokimą kaip viso išorinio pasaulio poveikį organizacijai. Jis siūlo nagrinėti tik tuos išorinius objektus, kurie stipriai veikia organizacijos veiklą ir jos rezultatus.

R. Jucevičius siūlo šiek tiek kitokį makroaplinkos analizės modelį. Jo nuomone, šią analizę tikslinga atlikti dviem lygiais: veiklos aplinkos ir pačios organizacijos situacijos šioje aplinkoje. Atliekant analizę siūlomą modeliu, galima gauti atsakymus į tokius organizacijai svarbius klausimus, kaip kompanijos veiklos ekonominės charakteristikos gali veikti organizaciją, kokio stiprumo yra konkurencinės jėgos.

R. Arimavičiūtė (2005) išorinės aplinkos analizei atlikti rekomenduoja išskirti keturis aplinkos elementus. Šis siūlomas modelis nuo kitų išsiskiria tuo, kad siūloma atlikti įtakingų veikėjų, suinteresuotų grupių, asmenų analizę.

Kuris iš autorių siūlomų strateginio valdymo išorinės aplinkos analizės metodų labiausiai taikytinas valstybinės institucijos išorinės aplinkos analizei atlikti ?

R. Jucevičius ir A. Vasiliauskas siūlo modelius, kurie yra labiau orientuoti pelno siekiančioms organizacijoms, siekiančioms išlikti konkurencingoms dinamiškoje aplinkoje. Valstybinės institucijos nuo verslo organizacijų skiriasi savo tikslais, struktūra, priklausomumu, finansavimu ir kt.

Įvairių autorių pateiktuose strateginio valdymo apibūdinimuose siūloma atlikti išorinės aplinkos įtaka organizacijai analizę, t.y. kaip organizacija prisitaiko prie išorinės aplinkos pokyčių, savo veikloje išnaudoja palankias aplinkybes ir numato veiksmus, kaip išvengti kylančių grėsmių, vidinės aplinkos veiksnių analizę, SSGG analizę (kuri leidžia apibendrinti išorinės ir vidinės veiksnių analizės rezultatus) bei prognozavimą.

Organizacijos strateginiu valdymu laikomas nuolatinis, dinamiškas ir nuoseklus procesas, kuriuo remdamasi organizacija laiku prisitaiko prie išorinės aplinkos pokyčių ir efektyviau naudoja turimus išteklius. Strateginio valdymo bendrieji principai ir specifika priklauso nuo organizacijos veiklos pobūdžio, finansavimo šaltinių, dydžio, veiklos sričių, tačiau visoms organizacijoms būdingi bendri strateginio valdymo bruožai (žr. 1 pav.):



1 pav. Bendrieji strateginio valdymo bruožai ⁷.

Šaltinis: Arimavičiūtė, M. (2005). Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas. Vilnius.

1. *Ilgalaikiai tikslai*: tai nereiškia, kad dabarčiai nereikia skirti dėmesio. Veiklos planai, projektai ir biudžetai turi sekti iš strategijos, o ne priešingai, ją apibrėžti;
2. *Aukščiausių vadovų įtraukimas*: vadovai turi vaidinti svarbiausią vaidmenį, nustatant ilgalaikius tikslus ir ilgalaikes strategijas;
3. *Bendra misija*: informacija apie sprendimus yra paskleidžiama visiems, kurie organizacijoje daro sprendimus, į planavimo procesą stengiamasi įtraukti visų lygių darbuotojus;
4. *Kuria ateitį*: žiūrėjimas į ateitį neturi būti paprasta praeities ekstrapoliacija, besiremianti ankstesniais darbo įpročiais;
5. *Stebėjimas nukreiptas į strateginius dalykus*: Stebėjimas (monitoringas) turi būti nuolatinis, tačiau taip pat nukreiptas į strateginius dalykus. Ryšys tarp strateginių tikslų įgyvendinimo stebėjimo ir kasdieninės veiklos kontrolės;
6. *Nuolatinis sprendimų darymas*: strateginis valdymas - nuolatinis sprendimų darymas;
7. *Aiškus veiklos susiejimas su strategija*: veiklos planai, projektai ir biudžetai turi plaukti iš strategijos. Veiklos planai yra būtinas dalykas, nes organizacijos žmonės turi žinoti, ko tikimasi iš jų;
8. *Struktūros ir procesai remia strategiją*: organizacijos struktūra yra tinkama strategijai įgyvendinti. Organizacijos procedūros ir procesai yra tinkami strategijai įgyvendinti.

⁷ Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius. p.16.

9. Atsirandančios problemos yra greitai strategiškai išsprendžiamos, ar yra tendencija, kad problemos vis kartojasi (žr. 1 pav.)⁸.

Pagrindiniai strateginio valdymo tikslai yra orientuoti į ateitį, nes strateginis valdymas leidžia įvertinti esamą padėtį ir numatyti norimos ateities viziją.

Strateginis valdymas turi būti suvokiamas kaip nuolatinis mokymosi ir pokyčių procesas, kurį nuolat veikia besikeičianti specifinė kiekvienos organizacijos aplinka.

1.2. Strateginio valdymo modeliai

Lietuvoje yra parengta ir kuriama daugybė įvairių strategijų. Kiekviena valstybės institucija turi parengusi savo strategiją, kurioje numatyti siekiami tikslai, uždaviniai, programos ir priemonės jų įgyvendinimui.

J. M. Bryson (1988) išskyrė dvi pagrindines strateginio planavimo procesinių modelių grupes:

- 1) pirmąją grupę sudaro modeliai, apimantys strateginio proceso ribas, pabrėžiantys organizacijos veikos politiką bei kryptis, būtent: strateginio planavimo sistemos modelis.
- 2) antrą procesinių modelių grupę sudaro strateginių klausimų (problemų) nustatymas, naujovių (inovacijų) struktūros modelis, kūrybinis modelis, įtakos koncepcija, adaptyvumo koncepcija, analitinis modelis⁹.

Strateginio planavimo sistemos modelis pabrėžia glaudžius nenutrūkstamo proceso funkcijų tarpusavio ryšius, padidina strateginio planavimo sistemos, kaip visumos, suvokimą ir padeda suprasti organizacijos sistemos kiekvieno elemento esmę. Strateginis planavimas apibrėžiamas kaip procesas, kuriam vykstant priimti sprendimai įgyvendinami ir kontroliuojami.¹⁰

Strateginių klausimų (problemų) nustatymo ir naujovių (inovacijų) struktūros modelio principas- Strategijos problemų nustatymas remiantis organizacijos misija ir galimybėmis, atsižvelgiant į aplinkos ir įvairių interesų grupių analizės rezultatus. Galimi trys problemų nustatymo požiūriai: tiesioginis problemų nustatymo požiūris; tiesioginis problemų nustatymo požiūris; tikslų požiūris; sėkmės vizijos požiūris.¹¹

⁸ Strateginio planavimo esmė ir svarba. Pokyčių valdymas organizacijoje [žiūrėta 2009-04-02]. Prieiga per internetą: <http://www.radviliskis.lt/files/teisine-informacija/strateginis-planavimas.pdf>

⁹ Bryson, J.M. (1988). *Strategic Planning for Public and Nonprofit Organizations. A Guide to Strengthening and Sustaining Organizational Achievement*. - San Francisco, London.

¹⁰ Lorange, P. (2005). *Strategy means choice: also for today's business school*. Journal of management development, p. 783-790.

¹¹ Lorange, P. (2005). *Strategy means choice: also for today's business school*. Journal of management development, p. 783-790

M. Arimavičiūtės teigimu, ne visi strateginio planavimo metodai gali būti pritaikyti viešajame sektoriuje. Tikslų strateginio planavimo metodų viešajame sektoriuje yra labai mažai. Autorė pateikia Harvardo politikos modelį, kuriuo remiantis išskiriami keturi pagrindiniai veiksniai, darantys įtaką strategijos pasirinkimui: aplinkos lemiamos galimybės, ištekliai, vadovų vertybinė orientacija ir socialinė institucijos atsakomybė. Visi minėtieji veiksniai yra labai svarbūs formuojant institucijų strategijas. Pagrindiniu Harvardo modelio privalumu autorė išskiria sisteminių stipriųjų ir silpnųjų ypatybių, galimybių ir grėsmių įvertinimą (žinomą SWOT analizės pavadinimu).¹²

Pasak M. Arimavičiūtės grupinis modelis yra vienas tinkamiausių institucijų modelių, nes integruoja ekonominius, politinius ir socialinius veiksnius. Daugelis institucijų interesų grupių turi savų poreikių. Institucijų misijos ir vertybės turėtų būti nustatytos remiantis grupių interesais. Tai reiškia, kad institucijos privalo suprasti, kokia turėtų būti jų misija, atsižvelgiant į kiekvieną interesų grupę; Grupių modelio stiprioji ypatybė yra institucijų išorinių ir vidinių grupių pagrindinių reikmių išryškinimas ir pasirengimas jas tenkinti bent jau tiek, kad jos išliktų.¹³

Nagrinėdama strateginių klausimų nustatymo reikšmę, M. Arimavičiūtė teigia, kad nustatyti strateginius klausimus institucijose svarbu mažiausiai dėl dviejų priežasčių:

- 1) Ne visos problemos yra vienodai svarbios;
- 2) Institucijų veikloje atsiranda vadinamųjų „stochastinių“ įvykių. Dėl neįprastumo šiuos įvykius valdyti sunku. Reikėtų iš anksto pasirengti tokias problemas atpažinti ir spręsti – žinoma, jeigu jos yra pakankamai svarbios, kad reiktų skubaus sprendimo.

Strateginiai klausimai turi būti nustatomi remiantis institucijos misija ir suteiktais įgaliojimais, atsižvelgiant į aplinkos ir įvairių interesų grupių analizės rezultatus. Modelio privalumas yra jo galimybė greitai atpažinti ir analizuoti esminius klausimus.¹⁴

Straipsnyje autorė pristato *Naujovių modelį*, kuris skiriasi nuo ankstesniųjų, nes labiau susitelkia į naujoves kaip į strategiją, specifinius vadybos veiksmus, kuriančius strategiją, „sėkmės viziją“, apibūdinančią aukštesnių tikslų kūrimą. Pagrindinis modelio pranašumas yra tas, kad jis skatina naujoves, tuo pačiu išlaikdamas kontrolę. Jis taip pat yra gerai suderinamas su kitais veiksmais, tokiais kaip valdymo reformavimas, sistemų analizė ir kokybės valdymas.

¹² M. Arimavičiūtė. *Savivaldos institucijų strateginio planavimo metodai ir valdymo Rekomendacijos*. Viešoji politika ir administravimas. 2003. Nr. 4

¹³ M. Arimavičiūtė. *Savivaldos institucijų strateginio planavimo metodai ir valdymo Rekomendacijos*. Viešoji politika ir administravimas. 2003. Nr. 4

¹⁴ M. Arimavičiūtė. *Savivaldos institucijų strateginio planavimo metodai ir valdymo Rekomendacijos*. Viešoji politika ir administravimas. 2003. Nr. 4

Naujovių modelis gali būti taikomas institucijoms, kai turi būti pertvarkyta paslaugų teikimo struktūra. Naujovės gali būti atsakymas į daugelį institucijų problemų.

M. Porteris pateikė modelį, kuris buvo pavadintas „konkurencine analize“, ir hipotezę, kad yra penkios pagrindinės konkuruojančios jėgos: reliatyvi vartotojų galia, reliatyvi tiekėjų galia, produkcijos pakaitalų grėsmė, naujų konkurentų, įeinančių į rinką, grėsmė ir konkurencinio veikimo apimtis, gaunama iš visų rinkos dalyvių. M. Arimavičiūtė šį „konkurencinės analizės modelį“ pritaikė savivaldos institucijoms, teigdama, kad savivaldos institucijos konkuruoja tarpusavyje dėl valstybės dotacijų arba pvz. vyriausybės institucijos, kurios konkuruoja tarpusavyje dubliuodamos viena kitos funkcijas. Jose taip pat yra vartotojai ir tiekėjai, tačiau praktiškai nėra pakaitalų ir pretendentų konkurencijos. Autorė taip pat nurodo savivaldos institucijose galimas tris konkurencijos formas:

- 1) biudžetinė konkurencija tarp savivaldos ir kitų viešųjų institucijų (teiki paslaugas-gauni finansavimą arba pajamas);
- 2) ekonominio plėtojimo ir infrastruktūros konkurencija tarp savivaldos institucijų;
- 3) konkurencija tarp savivaldos institucijų dėl valstybės institucijų steigimo, išplečianti darbo rinką savivaldoje.

Straipsnio pabaigoje autorė pateikia išvadą, kad pagal šiuo metu galiojančią strateginio planavimo metodiką, savivaldos institucijose plačiau taikomi Harvardo, sistemų ir naujovių struktūros modeliai, ir mažiausiai naudojami grupių valdymo, strateginių klausimų nustatymo ir loginio inkrementalizmo metodai.¹⁵

Dauguma autorių strategijos formavimo metodus sieja su strategijų rūšimis, kuriuos nusako atitinkamais požymiais. H. Mintzberg, B. Ahlstrand, J. Lampel savo knygoje plačiai aprašo apie nustatytines bei plėtotines strategijas.¹⁶

Pagal nustatytinį požiūrį (Prescriptive Approach) strateginis valdymas yra tiesioginis (nuoseklus) ir racionalus procesas, kurio metu strategija parengiama ir įgyvendinama remiantis analizės rezultatais. Strateginis valdymas pagrįstas tam tikra strateginio planavimo sistema, kaip formalizuota nuostatų ir metodų visuma, leidžianti nuosekliai ir racionaliai nagrinėti organizacijos aplinką ir išteklius, apibrėžti strategijos tikslus, rengti strateginių sprendimų alternatyvas ir priimti galutinius strateginius sprendimus, kurie vėliau įgyvendinami. Nustatytinė strategija - tai strategija, kurios galutiniai tikslai yra suformuluoti iš anksto, o sprendimai kompleksiskai rengiami prieš strategijos įgyvendinimą¹⁷. Nustatytinė strategija apima organizaciją ir jos svarbiausias problemas kompleksiskai.

¹⁵ M. Arimavičiūtė. *Savivaldos institucijų strateginio planavimo metodai ir valdymo Rekomendacijos*. Viešojo politika ir administravimas. 2003. Nr. 4

¹⁶ Mintzberg, H., Ahlstrand, B., Lampel, J. (1998). *Strategy Safari: a guided tour through the wilds of strategic management*. London: Prentice Hall., p. 257-272.

¹⁷ Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius, p. 42-45.

Be to, ji yra logiška, nuosekli ir baigtinė, nes formali strateginio planavimo sistema pateikia logišką ir nuoseklią strateginio proceso stadijų seką. Turint iš anksto apibrėžtus tikslus galima pagal juos vertinti ir lyginti strateginių sprendimų alternatyvas. Organizacija gali kompleksiskai kontroliuoti, kaip strategija įgyvendinama ir ar ji atitinka kintančią aplinkos situaciją. Sukaupia didelę stambių organizacijų nustatytinės strategijos rengimo patirtį.¹⁸

Plėtotinis požiūris (Emergent Approach) susiformavo kaip būdas nustatytinio požiūrio trūkumams išvengti. Pagal jį strateginiai sprendimai gimsta laipsniškai ir nenutrūkstamai, ir jų negalima vienu ypu sujungti į bendrą, užbaigtą organizacijos strategiją. Plėtotiniam strateginiam valdymui nėra būdingas strateginės analizės, strategijos kūrimo ir įgyvendinimo stadijų jungimas į bendrą, nuoseklią ir logišką visumą.¹⁹

Abu požiūriai turi pranašumų ir trūkumų, todėl dažnai derinami. Abu požiūrius reikėtų derinti dviem būdais:

- 1) remiantis nustatytiniu požiūriu, papildytu kai kuriais plėtotinio požiūrio elementais;
- 2) remiantis plėtotiniu požiūriu, papildytu kai kuriais nustatytinio požiūrio elementais.

Viešosiose organizacijose tikslinga remtis abiem požiūriais, atsižvelgiant į strateginį tikslą ir aplinkybes.

Strateginiam viešojo sektoriaus valdymui tiksliai apibūdinti Behnas vartojo sąvoką „ėjimas apgraibomis“.²⁰ Behnas įspėja, kad retai kada galima įgyvendinti strateginį planą taip, kaip jis surašytas popieriuje. Viso to priežastis yra kintančios sąlygos. Pokyčiai aplinkoje formuoja naują alternatyvų pasirinkimą, be to, informacija retai kada būna išsami. Behno teiginiu, „einantis apgraibomis“ vadovas žino kryptį, kuria jam reikia eiti, tačiau negali numatyti duobių tame kelyje. Trumpai tariant, ėjimo apgraibomis įvaizdis puikiai tinka misijos vykdymui apibūdinti, kai stengiamasi prisitaikyti prie politinės valdžios apribojimų ir aplinkos grėsmių.²¹

1.3. Strateginio valdymo ypatumai viešojo sektoriaus organizacijose

Daugiausia strateginio planavimo darbų praeitame amžiuje buvo sukonzentruota į pelno siekiančias organizacijas. Iki 1980-ųjų m. strateginis planavimas viešajame sektoriuje buvo naudojamas karinėse organizacijose ir valstybės valdyme. Tik tai pastaruosius 20 metų strateginis planavimas imtas praktikuoti didelėse viešojo sektoriaus ir ne pelno organizacijose. Integruotos strateginio valdymo ir biudžeto formavimo sistemos įdiegimo viešojo sektoriaus organizacijose

¹⁸ Mintzberg, H., Ahlstrand, B., Lampel, J.(1998). *Strategy Safari: a guided tour through the wilds of strategic management*. London: Prentice Hall., p. 257-272.

¹⁹ Mintzberg, H., Ahlstrand, B., Lampel, J.(1998). *Strategy Safari: a guided tour through the wilds of strategic management*. London: Prentice Hall., p. 257-272.

²⁰Guide, A.(1997) *Evaluation EU Expenditure Programmes*.

²¹ Arimavičiūtė, M.(2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius, p. 45-49.

pagrindinė idėja – biudžetas skiriamas prioritetinėms reikmėms. Prioritetus nustato organizacijos strateginis veiklos planas.

Viešojo sektoriaus organizacijose strateginio valdymo koncepcija pradėta taikyti 8-ojo XX a. dešimtmečio pabaigoje ir tai lėmė viešosios politikos priemonių įvairiose srityse žlugimas, todėl tokios idėjos, kaip klientų aptarnavimo kokybė, kontraktų sudarymas, atlikto darbo įvertinimas, konkurencija, darbo efektyvumas, pradėtos vartoti viešojo administravimo kalboje.²²

Viešojo sektoriaus strateginio valdymo reikšmė Lietuvoje ypač padidėjo po 1991 m., kai pradėjo kurtis naujos valstybės struktūros. Lietuvos organizacijos, vienodai tiek viešojo, tiek verslo sektorių, turėjo per palyginti istoriškai trumpą laikotarpį įgyti būtiną strateginio planavimo patirtį.

Viešasis sektorius, kad ir kaip būtų traktuojamas, bet kuriai visuomenei daro didžiulį poveikį. Pagal tradicinį modelį, viešasis sektorius yra visuomenei hierarchinių struktūrų, atliepančių politikų nuostatas, sistema. Viešojo sektoriaus institucijos reikalingos apibrėžti atitinkamos veiklos srities politikai, jai įgyvendinti ir administruoti. Siekiant kuo rezultatyvesnės viešojo sektoriaus organizacijų veiklos, jos turi būti kryptingai valdomos²³.

Siekiant viešojo administravimo efektyvumo, strateginis planavimas gali suteikti nemažą galimybių. Pirma, atsiranda žymiai geresnės sąlygos įsitvirtinti strateginiam mąstymui ir strateginiams veiksams organizacijoje, interesų grupėje ar bet kurioje su viešuoju administravimu susijusioje struktūroje. Antra, išauga galimybė tobulinti viešųjų institucijų veiklą, susijusią su sprendimų priėmimu. Strateginis planavimas padeda išskirti organizacijų veiklos prioritetus, sukcentruoti pastangas formuluojant svarbiausius tikslus ir ketinimus. Trečia, strateginis planavimas padidina organizacijų atsakomybę ir gerina jų veiklą sprendžiant esmines organizacijų vidaus ir išorės problemas, leidžia lanksčiau ir efektyviau keisti veiklos kursą priklausomai nuo besikeičiančių aplinkybių, t.y. strateginį mąstymą tvirtai sieja su strateginiu veikimu. Ketvirta, strateginis planavimas naudingas organizacijai, kaip tiesiogiai veikiantis personalo vystymą. Politikai, sprendimus priimančios vadovai, pasitelkę strateginį planavimą, gali kur kas efektyviau paskirstyti vaidmenis ir atsakomybę, susieti individualias ir grupines organizacijos narių pastangas, įvertinti veiklos rezultatus²⁴.

²² Staponkienė, J. (2004). *Strateginis valdymas privataus ir viešojo sektoriaus organizacijose: panašumai ir skirtumai. Socialiniai tyrimai* 2004 1(4), p. 85-92.

²³ Staponkienė, J. (2004). *Strateginio valdymo ypatumai viešojo sektoriaus organizacijose. Ekonomika ir vadyba: aktualijos ir perspektyvos*. p. 264-270.

²⁴ Raipa, A. (2003). *Strateginis planavimas viešajame administravime. Viešasis administravimas*. Monografija, p. 274-292. Kaunas: Technologija.

Viešųjų institucijų strateginio valdymo ypatumai

Didesnis jautrumas politikos ir politikų permainoms bei greitų rezultatų siekimas	Prisitaikant prie politinio ciklo reikia greitų ir apčiuopiamų rezultatų. Todėl svarbiausioms valstybės struktūroms sunkiau išlaikyti ilgalaikę veiklos kryptį, tuo tarpu sąlygiškai nepriklausomai viešajai institucijai, tai padaryti lengviau.
Bendradarbiavimo panaudojimas	Viešojo sektoriaus strateginiam valdymui daugiau būdingas tarpinstitucinis bendradarbiavimas.
Platesnis ir įvairesnis vartotojų ratas	Paslaugų teikimo atveju vartotojai yra visa visuomenė.
Valstybės galios panaudojimas	Valstybės (įstatymų) galia apriboja viešųjų institucijų organizacines struktūras, veiklos formas.
Tikslų ir finansavimo skaidrumas ir pranašumas	Tikslų ir finansavimo skaidrumą lemia atskaitingumas visuomenei.
Darbuotojų atsakomybė	Pasiekę karjerą valstybės tarnautojai yra suinteresuoti ilgalaikę jos „sveikata“.
Rizikos vengimas	Valstybės tarnautojai paprastai neturi (ir negalės turėti) laisvės rizikuoti viskuo.
Strateginių problemų sudėtingumas	Daug problemų kyla ir dėl institucijų atvirumo išorinei aplinkai, ir dėl interesų grupių gausos.

2 pav. Viešojo sektoriaus strateginio valdymo ypatumai ²⁵.

Šaltinis: Arimavičiūtė, M. (2005). Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas. Vilnius.

²⁵ Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius: Mykolo Riomerio universitetas, p. 80-81.

Strateginio valdymo esmę viešajame sektoriuje trumpai galima apibrėžti taip:

- Strateginis valdymas yra valstybės įgyvendinama funkcija, apimanti tris tarpusavyje persipynusias stadijas: strateginę analizę, strategijos kūrimą ir strategijos įgyvendinimą;
- Strateginis valdymas yra ne vienkartiniai epizodiniai veiksmai, bet nuolatinis, atsinaujinantis procesas;
- Pagrindinė strateginio valdymo paskirtis – laiku pritaikyti politinių, valdymo, socialinių ir ekonominių sričių plėtrą, atsižvelgiant į šalies vidaus ir tarptautinės situacijos pokyčius;
- Svarbiausias strateginio valdymo tikslas yra kuo efektyviau panaudoti šalies ekonominį, mokslinį, technologinį potencialą ir žmogiškuosius išteklius²⁶.

Atsižvelgiant į viešojo ir privataus sektorių skirtumus (sudėtingesnė viešojo sektoriaus kuriama vertė, aplinka, išteklių ir/arba pajėgumai), išskiriami šie viešųjų institucijų strateginio valdymo ypatumai (žr. 2 pav.).

Strateginis organizacijų valdymas atsirado kaip moderniausia vadybos forma. Jis pakeitė planavimo procesą, tačiau strateginio valdymo idealas netgi pažangiausiose organizacijose įgyvendinamas tik iš dalies. Jeigu organizacijos nori pasiekti meistriškumo būseną ir konstruktyviai reaguoti į sparčius pokyčius pasaulyje, strateginis valdymas turi tapti svarbia mokymų ir pažangos priemone. Viešųjų institucijų strateginio valdymo praktikai pastaraisiais dešimtmečiais dažnai vadovaujasi privataus sektoriaus patirtimi²⁷.

Kuo strateginis valdymas verslo kompanijoje skiriasi nuo strateginio valdymo viešojo administravimo institucijoje? (žr. 2 lentelę)

2 lentelė

Privataus ir viešojo sektorių strateginio valdymo skirtumai. ²⁸

Privatus sektorius	Viešasis sektorius
Veiklos nesėkmę jaučia tik vartotojų grupė	Veiklos nesėkmę jaučia didesnė visuomenės dalis
Daugiau laisvumo keičiant struktūrą	Daug suvaržymų keičiant struktūrą, veiklos formas, tikslus, darbuotojus
Daugiau arba visiškai savarankiškumas nustatant misiją, strateginius tikslus, programas, finansavimą	Labai sudėtingas misijos, strateginių tikslų, programų, finansavimo derinimas su daugeliu kitų institucijų bei interesų grupių
Kompanijos misiją neretai reikia keisti keičiantis rinkai, paklausai	Daugeliu atvejų institucijos misija yra ilgalaikė
Nebūtina viešinti tikslus ir finansavimo klausimus	Tikslų ir finansavimo viešumo privalomumas
Lengviau išmatuojamas veiklos efektas, rezultatas – aukštesnė darbuotojų atsakomybė	Sudėtingiau išmatuojamas veiklos efektas, rezultatas – sudėtingesnė darbuotojų atsakomybė
Didesnis jautrumas rinkos permainoms	Didesnis jautrumas politikos permainoms
Darbuotojų iniciatyva skatinama tiek iš vidaus, tiek iš	Nereti atvejai, kai darbuotojų iniciatyva slopinama

²⁶ Puškorius, S. (2002). *Viešojo sektoriaus institucijų administravimas*. Monografija. Vilnius: LTU.

²⁷ Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius: Mykolo Riomerio universitetas.

²⁸ Staponkienė, J. (2004). Socialiniai tyrimai. Šiauliai: Šiaulių universiteto leidykla

Iš pateiktų duomenų matyti, kad viešųjų ir privačių institucijų veiklos aplinkos gerokai skiriasi. Visuomenei be paliovos kontroliuojant, vertinant masinėms informacijos priemonėms, viešųjų institucijų veiksmai nuolat analizuojami, apibendrinami, vertinami. Privačių struktūrų veikla susilaukia kur kas mažesnio visuomenės dėmesio. Viešųjų institucijų misija ir funkcijos yra patvirtintos įstatymuose, jų veikla kur kas atviresnė visuomenės kontrolei ir vertinimui, labiau detalizuotos veiklos taisyklės ir procedūros, pati veikla reglamentuojama ir ribojama valstybės finansinių galimybių²⁹.

Kiekvienos valdymo funkcijos realizavimas viešojo sektoriaus organizacijose turi specifinių ypatumų lyginant su privačia kompanija. Veikla planuojama ir prognozuojama viešojo sektoriaus organizacijose atsižvelgiant į tikslus, kuriuos nustato aukštesnio valdymo lygmens institucijos remdamosi piliečių išreikšta valia demokratiškuose rinkimuose. Viešojo sektoriaus organizacijose paprastai dominuoja didesnė valdymo hierarchija, susiformuoja administracinis-biurokratinis valdymo stilius, kuris, beje, būdingas ir didelėms privatioms kompanijoms. Viešojo sektoriaus darbuotojų skatinimo priemonių pagrindą sudaro ne materialinis skatinimas, o nematerialaus pobūdžio stimulai (atliekamo darbo svarbumas, prestižas, darbo vietos stabilumas, karjeros galimybės ir pan.). rezultatų kontrolė viešojo sektoriaus organizacijose apima kur kas daugiau rezultatų nei privačioje kompanijoje. Rezultatus vertina ir monitoringą atlieka tiek aukštesnio valdymo lygmens institucijos, tiek organizacijos veikla ir rezultatais suinteresuotos piliečių grupės, kurios pasitelkia žiniasklaidą ir nevyriausybinės organizacijas.³⁰

Siekiant prisitaikyti prie šiuolaikinio visuomenės tempo, vykstančios globalizacijos bei visapusiškos integracijos, šių procesų įgyvendinimui reikalinga numatyti kryptį, todėl šiandieniniame valstybės institucijų gyvenime sąvoka *Strategija* įgavo didelį populiarumą nuo kurios priklauso pokyčių ir problemų identifikavimas bei naujos galimybės. Tačiau anot V. Urbelio (Vilniaus universiteto Tarptautinių santykių ir politikos mokslų instituto doktoranto) valstybės institucijos sukuria daugybę starteginių dokumentų, kuriuose dažniausiai nurodomi tik siektini tikslai, nebandant jų sieti su turimais ištekliais. V. Urbelio teigimu strategija neturėtų nustatyti tikslų, o parodyti praktinius siekiamos politikos įgyvendinimo būdus, apimant visų turimų išteklių valdymą.

1.4. Strateginio valdymo nauda ir trūkumai

²⁹ Staponkienė, J. (2004). Strateginio valdymo ypatumai viešojo sektoriaus organizacijose. *Ekonomika ir vadyba: aktualijos ir perspektyvos 2004*, p. 264-270.

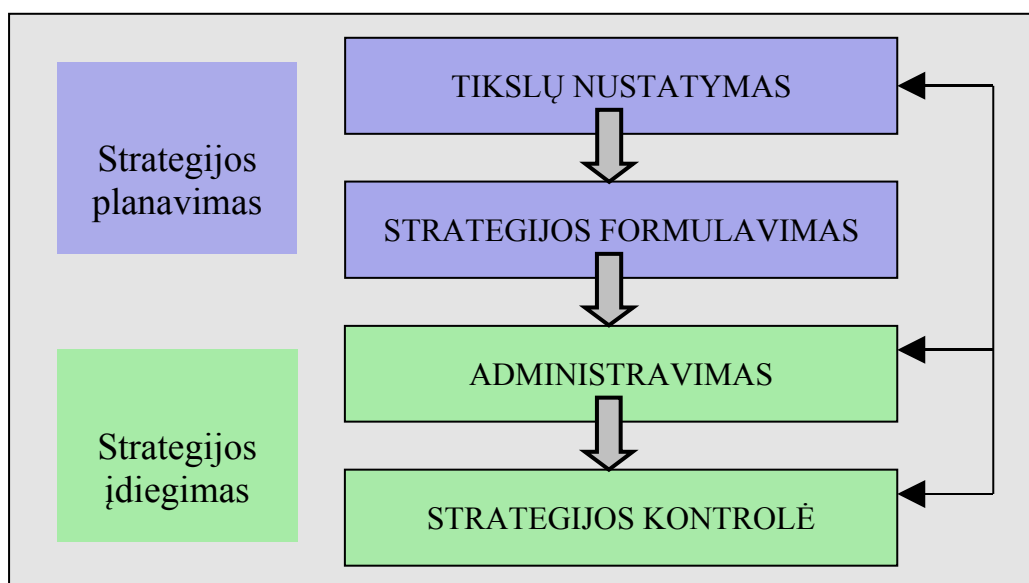
³⁰ Staponkienė, J. (2004). Strateginis valdymas privataus ir viešojo sektoriaus organizacijose: panašumai ir skirtumai. *Socialiniai tyrimai 2004* 1(4), p. 85-92.

Svarbiausia nauda, kurios tikimasi iš strateginio valdymo, yra organizacijos veiklos rezultatyvumo didinimas. Geros strategijos parengimas savaime dar negarantuoja visos veiklos rezultatyvumo padidėjimo, tačiau atlikti išsamūs tyrimai (Robinson, 1982, Cetro ir Peter, 1993) rodo, kad tarp šių dviejų parametrų yra tiesioginis ir gana stiprus ryšys³¹.

Pasak M. Arimavičiūtės (2005) strateginio valdymo nauda - įstaigai, tai aiškus reikalavimų suformulavimas, konkrečių ir aiškių darbų nuleidimas kiekvienam, suinteresuotumas, tikėjimas ir entuziastingumas. Visa tai leidžia geriau išnaudoti turimus išteklius ir pasiekti strategijoje užsibrėžtų tikslų. Strateginio valdymo procesas leidžia parengti ir įgyvendinti organizacijos strategijas kaip sprendimų visumą, numatančią svarbiausius organizacijos tikslus ateityje, veiksmus ir priemones tikslams pasiekti.

Išskiriamos pagrindinės priežastis, dėl kurių strateginis valdymas atsiperka:

1. Strateginis valdymas vykdo aukščiausio lygio vadovybės įsipareigojimus. Aukščiausio lygio vadovai, sprenddami problemas, privalo priimti strateginius sprendimus.
2. Strateginis valdymas vadovaujasi sisteminiu požiūriu. Strateginiu požiūriu organizacija yra sistema, kurią sudaro daug sudedamųjų dalių. Tai leidžia aukščiausio lygio vadovybei suvokti organizacijos, kaip visumos, atskirų dalių tarpusavio ryšį.
3. Strateginis valdymas skatina objektyviau vertinti veiklą. Vertinimo pagrindą sudaro organizacijos tikslai, uždaviniai ir veiklos vertinimo rodikliai.
4. Strateginis valdymas teigiamai veikia organizacijos elgseną. Tobulinamos komunikacijos; Vadovai skatinami mokytis, didinamos jų galimybės; Stiprinamas dalyvavimo ir priklausomumo organizacijai pojūtis.³²



3 pav. Strateginio valdymo procesas

³¹ Jucevičius, R. (1998). *Strateginis organizacijų vystymas*. Monografija. Kaunas: Pasaulio lietuvių kultūros, mokslo ir švietimo centras.

³² Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius.

Šaltinis: Strateginio planavimo esmė ir svarba. Pokyčių valdymas organizacijoje, p.13 Prieiga per internetą: <http://www.radviliskis.lt/files/teisine-informacija/strateginis-planavimas.pdf>

Dvi grįžtamosios rodyklės reiškia, jog šis procesas besitęsiantis, kintant aplinkybėms. Strategiškai valdant siekiama nuolat apsirūpinti informacija apie aplinką ir vengiama planavimo ciklus priešpastatyti nuolatiniam procesui. Tai yra - situacijos stebėjimas ir plano koregavimas vyksta nuolat (žr. 3 pav.).

Strateginis valdymas vadovams suteikia galimybę “drausmingai” suvokti aplinką, kurioje jų organizacija veikia, o po to imtis veiksmų. Kalbant apibendrintai, yra išskiriami du etapai:

- 1) *Strateginis planavimas* - terminas, kuriuo paprastai vadinama protinė veikla. Į jį įeina ir tikslų nustatymas, ir strategijos formulavimas, kuriuos skyrė Hoferis ir Schendelis.
- 2) *Strategijos įgyvendinimas* - terminas, kuriuo paprastai vadinami veiksmai, pagrįsti tokiu planavimu. Šis etapas apima Hoferio ir Schendelio administravimo bei strateginės kontrolės etapus.

Svarbiausia nauda, kurios tikimasi iš strateginio planavimo bei valdymo, yra organizacijos veiklos rezultatyvumo didinimas. Be to, labai reikšmingas strateginio planavimo ir valdymo privalumas - organizacijos narių palankios nuostatos į pasikeitimus suformulavimas. Tai, kad strategijos planavimo bei realizavimo procese dalyvauja įvairaus lygio ir skirtingų veiklų vadovai, padeda jiems kur kas geriau vienas kitą suprasti, suvienodinti požiūrius į organizaciją ir jos vystymo prioritetus (žr. 3 lentelę).³³

3 lentelė

Kodėl verta valdyti strategiškai ?³⁴

1. Veiklos tikslas tampa aiškesnis.:	2. Bendras tikslas suvienija darbuotojus. Tuomet:
- veiklos krypties jausmą, - aiškius veiklos prioritetus, - aiškias vertybes, - galimybę atsilaikyti keičiantis konjunktūrai.	- galima užtikrinti visų darbuotojų dalyvavimą planuojant, - visi daugiau supranta apie tai, kokioje veikloje jie dalyvauja, - susiderina visų institucijos padalinių tikslai ir veikla.
3. Pasiekiamas norėtas tikslas. Nes:	4. Kasdieniai sprendimai įgauna bendrą orientyrą, kuris:
- užtikrinami realūs tikslai, - užtikrinamas trumpalaikių priemonių efektyvumas, - tikslų įgyvendinimas tinkamai aprūpinamas ištekliais, visi resursai tikslingai koncentruojami, - aiški dalyvaujančių įgyvendinime atsakomybė.	- padeda eilinius sprendimus perduoti žemiausioms grandims, siekiant pagreitinti sprendimo procesą, - suteikia priežiūrai atskaitos tašką, - padeda nepasimesti, susidūrus su kliūtimis.

Reikia pastebėti, kad sunku rasti organizaciją, kuriai nebūtų būdingi dešiniajame stulpelyje išvardinti teiginiai (žr. 4 lentelę). Net ir labai kruopščiai planuojant, numatant veiklos kryptis bei

³³ Strateginio planavimo esmė ir svarba. Pokyčių valdymas organizacijoje. (2007) [žiūrėta 2009-02-06]. Prieiga per internetą: <http://www.radviliskis.lt/files/teisine-informacija/strateginis-planavimas.pdf>

³⁴ Strateginio planavimo esmė ir svarba. Pokyčių valdymas organizacijoje. (2007) [žiūrėta 2009-02-06]. Prieiga per internetą: <http://www.radviliskis.lt/files/teisine-informacija/strateginis-planavimas.pdf>

prioritetus, neįmanoma išvengti “atsitiktinumo faktoriaus”, o tuo pačiu ir krizinių situacijų. Tačiau naudojantis ilgalaikio, arba vadinamojo strateginio valdymo metodais, atsitiktinumo veikloje procentas gali būti kur kas mažesnis. Paprastai tai leidžia daug efektyviau panaudoti esamus resursus, juos taupyti, įgalina pasiekti rezultatų, kurių siekiama ilgą laiką, o tai, kaip taisyklė, svarbūs, nevienadieniai tikslai, taigi ir jų vertė bendruomenės nariams daug didesnė.³⁵

4 lentelė

Valdymo situacijas apibūdinantys teiginiai³⁶

STRATEGINIS PLANAVIMAS	KRIZINIŲ SITUACIJŲ VALDYMAS
Planuoja, numatai veiksmus.	Reaguoja į iškilusias problemas.
Veiki.	Reaguoja.
Numatai, kaip išvengti galimų problemų.	Sprendi iškilusias problemas.
Skatini pavaldinių iniciatyvą veikti kartu.	Peržiūri situaciją ir duodi nurodymus, kaip elgtis.
Vadovauji organizacijai, valdai situaciją.	Esi valdomas situacija valdo tave ir organizaciją.
Žiūri į ateitį, matai perspektyvą, gali nurodyti veiklos kryptis.	Gali įvertinti tik šiandieninę situaciją, šios dienos problemas.
Sistemiškai judi pirmyn.	Jūsų šūkis: ”Kaip nors pasivyti, išsiversti...”
Veiki organizuotai.	Veiki chaotiškai.
Koordinuoja veiksmus.	Veiki izoliuotai - vienas.

Išanalizavus strateginio valdymo teikiamą naudą, pranašumus ir trūkumus, galima teigti, kad strateginis valdymas – nuolatinis, dinamiškas ir nuoseklus procesas, kuriuo remdamasi institucija laiku prisitaiko prie išorinės aplinkos pokyčių ir veiksmingiau panaudoja savo išteklius³⁷.

Organizacijos strategija kuriama surinkus iš padalinių informaciją apie klientų lūkesčius, konkurencinę situaciją, galimas rinkos kitimo tendencijas, vidinius padalinių išteklius bei jų plėtros galimybes. Sukūrus bendrąją organizacijos strategiją, ji „nuleidžiama“ žemyn, išaiškinant, kaip kiekvienas padalinys ir kiekvienas darbuotojas turi prisidėti prie jos įgyvendinimo.

Vadinasi, strateginis valdymas yra naudingas, nes visi dirbantieji nuo aukščiausiojo lygio vadovų iki eilinių darbuotojų ima aiškiau suvokti jiems keliamus reikalavimus ir konkrečių darbų prasmę, lengviau pasirenka veiklos prioritetus ir efektyviau naudoja išteklius, su entuziazmu siekia vis ambicingesnių verslo tikslų³⁸.

³⁵ Strateginio planavimo esmė ir svarba. Pokyčių valdymas organizacijoje. [žiūrėta 2009-02-06]. Prieiga per internetą: <http://www.radviliskis.lt/files/teisine-informacija/strateginis-planavimas.pdf>

³⁶ Strateginio planavimo esmė ir svarba. Pokyčių valdymas organizacijoje. (2007) [žiūrėta 2009-02-06]. Prieiga per internetą: <http://www.radviliskis.lt/files/teisine-informacija/strateginis-planavimas.pdf>

³⁷ Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius.

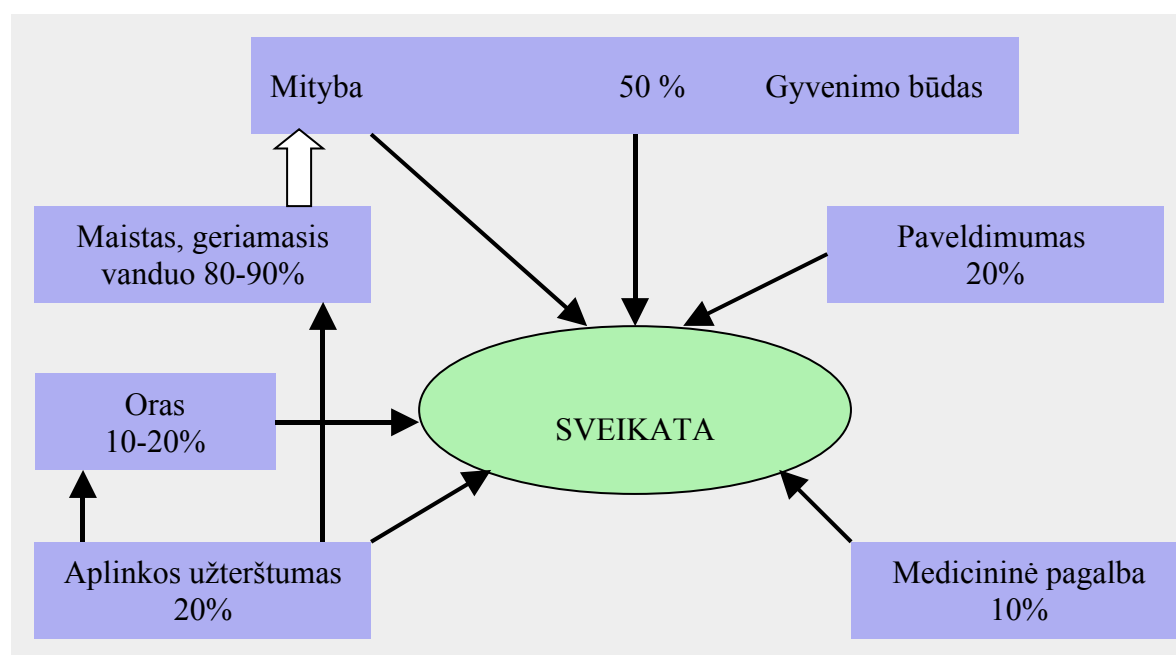
³⁸ Strateginis valdymas – mada ar būtinybė? ISM Biznio mokymo centro naujienos. Žiūrėta [2008-03-01]. Prieiga per internetą: http://www.zebra.lt/verslas/ism_straipsniai.php?st=view&msg_id=1415.

2. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS ĮGYVENDINIMO MECHANIZMAS LIETUVOJE IR EUROPOS SĄJUNGOJE

2.1. Maisto saugos ir kokybės samprata

Maistas yra vienas iš pagrindinių žmogaus fiziologinių poreikių. Pagal A. Maslow (1954) piramidę, kurioje pagal hierarchiją svarbiausią vietą žmogaus gyvenime užima maistas, nepatenkinęs maisto poreikių, žmogus nesirūpina aukštesniais. Taigi žmogaus gyvenimo kokybė pirmiausiai priklauso nuo sveikatos būklės, kurią lemia maisto kiekis ir kokybė.

Moksliniais tyrimais įrodyta, kad sveikatą daugiausia lemia gyvenimo būdas (50 %) ir sudėtinė jo dalis mityba. Tuo tarpu aplinkos tarša lemia tik (20%), paveldimumas (20%), o medicininė pagalba (10%). Taigi mityba – sveikatos pagrindas (žr. 4 pav.).



4 pav. Žmogaus sveikatą lemiantys veiksniai³⁹

Šaltinis: Barzda, A. (2007). Maisto sauga Lietuvoje. Mokslas ir gyvenimas.

Atlikti tyrimai parodė, kad įprotis valgyti daug mėsos, gyvulinių riebalų, pieno produktų paplito palyginti neseniai, todėl žmogaus organizmas per evoliuciją nėra visiškai prisitaikęs prie tokio maisto. Dėl to ekonomiškai išsivysčiusiose šalyse ėmė plisti virškinamojo trakto vėžys, širdies ir kraujagyslių ligos, kai kurios lėtinės ligos, tokios kaip nutukimas, cukrinis diabetas, kuriomis susergama, kai maiste yra gausu gyvulinių riebalų, bet mažai augalinio maisto, ląstelienos.

³⁹Barzda, A. (2007) . *Maisto sauga Lietuvoje*. Mokslas ir gyvenimas Nr. 7, p. 8.



5 pav. Sveikos mitybos piramidė

Šaltinis: 50 years of Food Safety in the European union. (2007). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. p. 25

Sveikos mitybos piramidė parodo, kokie maisto produktai ir jų kiekio santykis turėtų sudaryti paros maisto davinį. Daugiausiai rekomenduojama valgyti maisto produktų, kurie pavaizduoti piramidės apačioje, t. y. grūdų produktai, įvairios daržovės ir vaisiai turėtų sudaryti daugiau nei pusę visos per parą gaunamos energijos. Piramidės viršuje pavaizduoti mėsos ir pieno produktai vartotini saikingai (žr. 5 pav.). Akivaizdu, kad žmogaus gerovę daugiausia lemia tinkama ir sveikatai saugi mityba ir mitybos įpročiai, atitinkantys maisto saugos reikalavimus.

Maisto sauga – teisės aktų nustatyta maisto ir jo tvarkymo reikalavimų visuma, užtikrinanti, kad vartojant maistą įprastomis, gamintojo nustatytomis ar galimomis iš anksto pagrįstai numatyti vartojimo sąlygomis, įskaitant ir ilgalaikį vartojimą, nebus jokios rizikos vartotojų sveikatai ar gyvybei arba ji bus ne didesnė negu ta, kuri teisės aktuose nustatyta kaip leidžiama bei laikoma atitinkančia aukštą vartotojo apsaugos lygį.⁴⁰

Išskiriami šie kertiniai maisto saugos komponentai:

1. Teršalų nebuvimas (fizinių, cheminių, biologinių, radioizotopų, biotoksinų ir kt.);
2. Saugus sudedamųjų dalių (ypač maisto priedų) vartojimas;
3. Saugus maisto produktų laikymas;
4. Nustatytos vartojimo paskirties laikymasis.⁴¹

Maisto saugos aspektas reiškia, kad nėra su produktu susijusio fizinio, cheminio ar mikrobiologinio pavojaus, galinčio sukelti pavojų žmogaus sveikatai. PSO duomenimis, apie trečdalis netgi pažangių pasaulio šalių gyventojų kasmet kenčia nuo ligų, sukeltų nesaugaus maisto.

⁴⁰ Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (2000). Numeris: VIII-1608.

⁴¹ Barzda, A. (2007). *Maisto sauga Lietuvoje*. Mokslas ir gyvenimas. Nr. 7

Lietuvos Respublikos maisto įstatyme (2000) maisto kokybė apibrėžiama kaip maisto savybių visuma, tenkinanti konkrečius vartotojo poreikius, kurių protingai galima tikėtis, bei atitinkanti saugos ir kitus privalomuosius teisės aktų nustatytus reikalavimus.

Maisto produktų kokybė - tai ne tik (fizinės, cheminės, mikrobiologinės) maisto produkto charakteristikos, sąlygojančios jo tinkamumą tenkinti tam tikrus vartotojo fiziologinius poreikius, bet ir maisto saugą nusakantys rodikliai, kurių didžiausios leidžiamos koncentracijos nustatytos teisės aktuose.

Maisto kokybė siejama su keliais faktoriais, tokiais kaip skonis, natūralumas, tradiciškumas, mitybinė vertė. Šiuos faktorius sąlygoja specifiniai veiksniai: kilmės vieta ar geografinė aplinka, augalų ar gyvulių veislės, jų auginimo (produktų gamybos) būdas. Todėl tiek ES reglamentais, tiek ir nacionaliniu lygiu pripažintiems kokybiškiems produktams priskiriami savo savybėmis išsiskiriantys produktai, gaminami pagal detalius kokybės reikalavimus, o jų atitiktis nustatytiems reikalavimams kontroliuojama nepriklausomos sertifikavimo (kontrolės) institucijos. Vakarų Europoje kokybiški maisto produktai ženklina kokybės ženklais, kurie suteikia vartotojui informaciją apie produkto kilmę, gamybai taikomus aukštesnės kokybės reikalavimus, specifines produkto savybes. Šiems produktams priskiriami registruotas saugomas kilmės nuorodas ar geografinės nuorodas turintys produktai, registruoti tradiciniai specifinėmis savybėmis pasižymintys produktai, sertifikuoti ekologiškai ar pagal nacionalines kokybės schemas gaminami sertifikuoti produktai (žr. 15 priedą).⁴²

Kokybės reikalavimai maisto produktui priklauso nuo vartotojo tipo. Svarbūs veiksniai yra išsilavinimas, pajamos, pomėgiai, šeimos tradicijos ir kt. Dažniausiai vartotojai maisto produktų kokybę supranta labai primityviai, daugeliui svarbu, kad produkto savybės patenkintų jų lūkesčius, t.y. pakuotė, forma, spalva, kvapas ir skonis.⁴³ Didelę įtaką kokybės reikalavimams turi šalies kultūra, šeimos tradicijos, vietos gyventojų pomėgiai, tradicinė gamyba. Mažiausi reikalavimai maisto kokybei yra menkai išsivysčiusiose šalyse, kur gyventojų pajamos yra labai mažos, vidutiniai reikalavimai Rytų Europos ir Viduriniųjų Rytų moderniuosiuose miestuose ir aukšti reikalavimai maisto kokybei keliami JAV, Japonijoje ir Vakarų Europoje.

Pirkėjų apklausų rezultatai rodo, kad pirkėjai pirmenybę teikia saugiems produktams. Svarbiausi maisto produktų saugumo kriterijai, jų nuomone, yra radioaktyvių izotopų, pesticidų ir sunkiųjų metalų kiekis. Tiesa, kai kada pirkėjai yra priversti produktus rinktis pagal produktų

⁴²LR Žemės ūkio ministerija. (2008). Naujausios maisto saugos ir kokybės tendencijos [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/lt/naujienos/pranesimai-spaudai/6436/>

⁴³ Pires Goncalves, Ricardo. (2008). *Consumer Behavior: Product Characteristics and Quality Perception*. Universitat Aut'onoma de Barcelona.

kainą, o ne pagal kokybę, tačiau tai lemia šiuo metu egzistuojančios ekonominės sąlygos. Jei būtų galimybė 73% pirkėjų pirktų ekologiškus produktus ir sutiktų mokėti didesnę kainą.⁴⁴

Lietuvos vartotojų instituto atlikto tyrimo rezultatai rodo, kad vartotojai labai aukštai vertina lietuviškus produktus, pirmiausia juos domina produkto kilmė. Net 44 proc. vartotojų, perkančių ekologiškus produktus, prilygina jiems lietuviškus produktus.

Eurobarometro duomenimis, 46 proc. Lietuvos vartotojų paklausti pagal kokius kriterijus renkasi maisto produktus, atsakė, kad teikia pirmenybę kainai. Pagal kokybę maisto produktus renkasi 39 proc. vartotojų. ES 54 proc. vartotojai teikia pirmenybę kokybei, o 40 proc. – kainai. Kokybiškesnius produktus renkasi vartotojai su aukštesniu išsilavinimu.

Eurobarometro duomenimis, 79 proc. Lietuvos vartotojų kaip vieną iš maisto produktų rizikos veiksnių nurodė maisto priedus, tokius kaip konservantus, dažiklius, kvapiąsias medžiagas ir kt. Apie 76 proc. Lietuvos vartotojų kelia nerimą pesticidų likučiai vaisiuose ir daržovėse. Lietuvos vartotojų instituto tyrimo duomenys rodo, kad vartotojai rinkdamiesi produktus daugiausia dėmesio skiria tinkamumo vartoti terminui 76 proc., sudėčiai 51 proc. Todėl darytina, išvada, kad vartotojams labai svarbi maisto savybė - produktų šviežumas.⁴⁵

Remiantis vartotojų apklausų duomenimis matyti, kad pagrindinis rodiklis, renkantis produktą, yra kaina. ES šalių patirtis rodo, kad augant vartotojų pajamoms, auga reikalavimai aukštesnei maisto produktų kokybei. Tikėtina, kad ateityje augant šalies ekonomikai ir gyventojų pajamoms, susiformuos vartotojų segmentas, kuris pirs tik aukštos kokybės produktus, už kuriuos bus mokama aukštesnė kaina.

2.1.1. Mikrobiologinė maisto produktų sauga

Europos Sąjungos šalyse mikrobiologinės taršos lygiai maisto produktuose reglamentuojami Komisijos reglamente Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų, kuriame teigiama, kad maisto produktų keliamas mikrobiologinis pavojus yra vienas pagrindinių per maistą plintančių ligų, kuriomis užkrečiami žmonės, šaltinių.

Pagrindiniai mikrobiologiniai kriterijai:

Mikroorganizmų ar jų toksinų neturi būti tiek, kad keltų riziką sveikatai;

Mikrobiologiniai kriterijai neturi būti viršijami visu produkto tinkamumo vartoti laikotarpiu;

⁴⁴ Rutkoviėnė, V., Kranauskas, A. Ekologiškų ir įprastinių maisto produktų kokybės tyrimai. [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <http://www.ku.lt/svmf/sveiki/EkokTyr.htm>

⁴⁵ Dapkutė, V., Zemeckis, R. (2007). *Kokybės schemų analizė* [žiūrėta 2008-06-16]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/lt/naujienos/pranesimai-spaudai/6436/>
http://www.vartotojai.info/veikla2/isskirtines_kokybes_maisto_produkto_taryba/kokybes_schemu_analiz

Maisto kontrolės institucija turi teisę atlikti ir kitų produktų ar mikroorganizmų tyrimus, jei įtaria, kad produktas gali būti nesaugus.⁴⁶

Mikroorganizmai maiste gali atlikti teigiamą ir neigiamą poveikį žmogaus sveikatai. Mikroorganizmų naudojimas maisto pramonėje seniai įgijo pripažinimą, kaip atliekantis svarbų vaidmenį gerinant imuninę, virškinimo ir kvėpavimo funkcijas, taip pat apsaugant vaikus nuo infekcinių ligų.

Tačiau pastaraisiais metais mikroorganizmai maisto produktuose yra dažniausiai siejami su per maistą plintančiomis ligomis, kurios kartais gali būti mirtinos. Per maistą plintančios ligos yra ne tik didelė visuomenės sveikatos problema, bet ir ekonominė problema galinti rimtai sutrikdyti tarptautinę prekybą. Daugumoje šalių per pastaruosius kelis dešimtmečius sergamumas, per maistą plintančiomis ligomis atvejų skaičius išaugo.⁴⁷

Pasaulinės sveikatos organizacijos duomenimis pasaulyje kasmet milijonai žmonių suserga ir daugelis miršta dėl maistinių zoonozių: *Kampilobakteriozės*, *Salmoneliozės*, *Listeriozės*, *E. coli*, *Toksoplazmozės*, *Trichineliozės* ir kt.. PSO zoonozes apibrėžia kaip ligų ir infekcijų, kurios natūraliu būdu persiduoda tarp stuburinių gyvūnų ir žmonių.⁴⁸

Žmonės zoonozėmis užsikrečia vartodami infekuotų gyvūnų pieną, mėsą, kiaušinius bei technologiškai ruošiant maisto produktus. Bene daugiausia pasaulyje paplitusi žmonių ir gyvūnų salmoneliozė. Atlikti epidemiologiniai tyrimai Europoje (Vengrijoje, Didžiojoje Britanijoje, Vokietijoje), JAV, Kanadoje parodė, kad žmonės salmonelėmis dažniausiai užsikrečia per kiaušinius. Be to, infekcija žmonėms gali būti perduodama tiesioginiu būdu kontaktuojant su sergančiais gyvuliais arba naudojant infekuotus produktus.⁴⁹

EFSA duomenimis 2005 metais ES buvo nustatyti 38, 2 salmoneliozės atvejai 100 000 gyventojų, t.y. 9,5 % daugiau nei 2004 metais, iš jų daugiausiai susirgimo atvejų nustatyta Vokietijoje ir Čekijos Respublikoje. Per tą patį laikotarpį kampilobakteriozės 51,6 atvejas 100, 000 gyventojų, iš jų daugiausiai atvejų nustatyta Vokietijoje, Jungtinėje Karalystėje ir Čekijos Respublikoje (žr. 5 lentelę).

Pagal pateiktus duomenis, matyti, kad Lietuvos gyventojų sergamumas salmonelioze auga, susirgimų atvejų skaičius yra ženkliai aukštesni nei Estijoje ir Latvijoje.

Lietuvos užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės centro duomenimis, žarnyno infekcijomis, dažniausiai plintančiomis per maistą, kasmet didėja. Per pastaruosius 10 metų šalyje kasmet užregistruojama nuo 11 iki 20 tūkstančių šių ligų atvejų.

⁴⁶ Maisto teisė. (2008). *Norminių teisės aktų rinkinys*. Vilnius: Eugrimas.

⁴⁸ Schmidt, R. H., Rodrick. G. E. (2003). *Food safety handbook*. Wiley interscience.

⁴⁹ Pieškus, J. Paukščių ir jų produktų užterštumas maistinėmis zoonozėmis [žiūrėta 2008-02-17]. Prieiga per internetą: <http://neris.mii.lt/mt/straipsniai/200311/pauksciu.doc>

Maistinės zoonozės.
Modifikuota autoriaus pagal šaltinį ⁵⁰

Zoonozė		2004 m.	2005 m.	Pagrindinių maistinių zoonozių priežastys	
Kompilobakteriozė	ES	183,480	200,122	Paukštiena; Pieno produktai; Vanduo; Kiaušiniai ir kiaušinių produktai;	Privatūs namai Restoranai; Kavinės;
	Vokietija	55,796	62,114		
	ČR	25,492	30,268		
	JK	50,388	52,686		
	LR	797	694		
	Latvija	0	0		
	Estija	124	124		
Salmoneliozė	ES	197,603	177,963	Kiaušiniai ir kiaušinių produktai; Paukštiena; Pyrago gaminiai; Pieno produktai; Jūros gėrybės; Vaisiai ir daržovės;	Gamybos įmonės; Greitas maistas; Viešbučiai;
	Vokietija	59,974	52,245		
	ČR	30,724	32,860		
	JK	14,809	12,784		
	LR	1,854	2,348		
	Latvija	520	655		
	Estija	312	312		

Sergamumas salmonelioze 2001-2006 m. laikotarpiu buvo didėjantis, ypač staigus sergamumo salmonelioze didėjimas registruojamas nuo 2003 m.: sergamumo rodiklis 100 tūkst. gyventojų padidėjo nuo 33,3 (2003 m.) atvejo iki 104,18 atvejo 2006 metais. ⁵¹

Maisto sauga yra labai svarbi visuomenės sveikatos problema, todėl vyriausybės visame pasaulyje intensyvina savo pastangas siekiant pagerinti maisto saugą.

2.1.2. Cheminė maisto produktų tarša

Cheminės medžiagos yra plačiai paplitę mūsų aplinkoje, ir bet kuriame etape gali patekti į maisto grandinę ir užteršti augalinės ir gyvūninės kilmės maisto produktus, kuriuos mes valgome.

- Cheminių medžiagų patekimo į maistą būdai:
 - pesticidų ir veterinarinių vaistų, naudojamų žemės ūkyje, likučiai maisto produktuose;
 - perdirbant maistą (pvz., policikliniai aromatiniai angliavandeniliai) ;
 - pakavimo medžiagos, kurios liečiasi su maistu, cheminės medžiagos ir sunkieji metalai gali prasiskverbti į maisto produktus;

⁵⁰ The community summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents, antimicrobial resistance and foodborne outbreaks in the European Union. (2007). European Food Safety Authority. p. 23-108.

⁵¹ Užkrečiamųjų ligų epidemiologinė situacija ir šių ligų profilaktika Lietuvoje [žiūrėta 2008-03-14]. Prieiga per internetą: <http://www.ulpkc.lt/tekstai/ligos/ULapzvalga.pdf>

- maisto priedai yra sąmoningai dedami į maistą siekiant suteikti maisto produktui pageidaujamas savybes, pav., kvapą ir skonį, apsaugoti nuo gedimo, prailginti realizacijos terminus ir t.t.⁵²

Daug kitų pavojingų chemikalų patenka į maistą **dėl pramonės taršos**. Pramonė į aplinką (orą, vandenį, dirvožemį) išmeta daugybę labai pavojingų medžiagų. Jos nusėda ant žemės arba yra įsisavinamos augalų, kuriais minta gyvūnai. Vėliau jos patenka ir į mūsų organizmą su mėsa, pienu, žuvimis, daržovėmis, vaisiais (žr. 20 priedą). Taip plinta chemikalai, kurie yra patvarūs, neskyla ir linkę kauptis augaluose ir gyvuose organizmuose. Pavyzdžiui, **organiniai alavo junginiai, polichlorinti bifenilai, brominti degumą mažinantys junginiai, ftalatai, fluorinti organiniai junginiai, alkilfenoliai** ir kt. Nesvarbu, kurioje šalyje jie naudojami – jie gali apkeliauti visą pasaulį, kol patenka ant mūsų stalo!⁵³

Pesticidų likučiai. Pesticidai yra veikliosios medžiagos ir produktai, sukurti taip, kad darytų poveikį gyvų organizmų gyvybiniam procesams ir šitaip gebėtų naikinti arba kontroliuoti kenksmingus organizmus. Pesticidai naudojami žemės ūkyje augalų augimui (augalų apsaugos produktai (toliau – AAP)), jų poveikyje sumažinama piktžolių ir kenkėjų derliui padaroma žala, taip pat pagerinama produktų kokybė, tokiu būdu gaunama pigių geros kokybės vaisių ir daržovių, kurių įsigyti gali visi vartotojai.⁵⁴

Kiekvienais metais daugiau nei 200 000 kilogramų pesticidų patenka į Europos aplinką. Į šių chemikalų sudėtį įeina kai kurios pačios kenksmingiausios medžiagos, žinomos žmonijai.⁵⁵

Pasaulinės sveikatos organizacijos duomenimis daugiau nei pusė milijono tonų pasenusių pesticidų yra išsibarstę visame besivystančiame pasaulyje. Šios toksiškos cheminės medžiagos, dažnai laikomos lauke sunkiasi į dirvožemį ir vandenį, tokiu būdu teršdamos ežerus ir upes, pvz. 30 tonų pesticidų užteršia 1500 tonų dirvožemio. Žmonija negali tikėtis saugios ir sveikos ateities, jei žemė ir vanduo yra teršiama pesticidais.

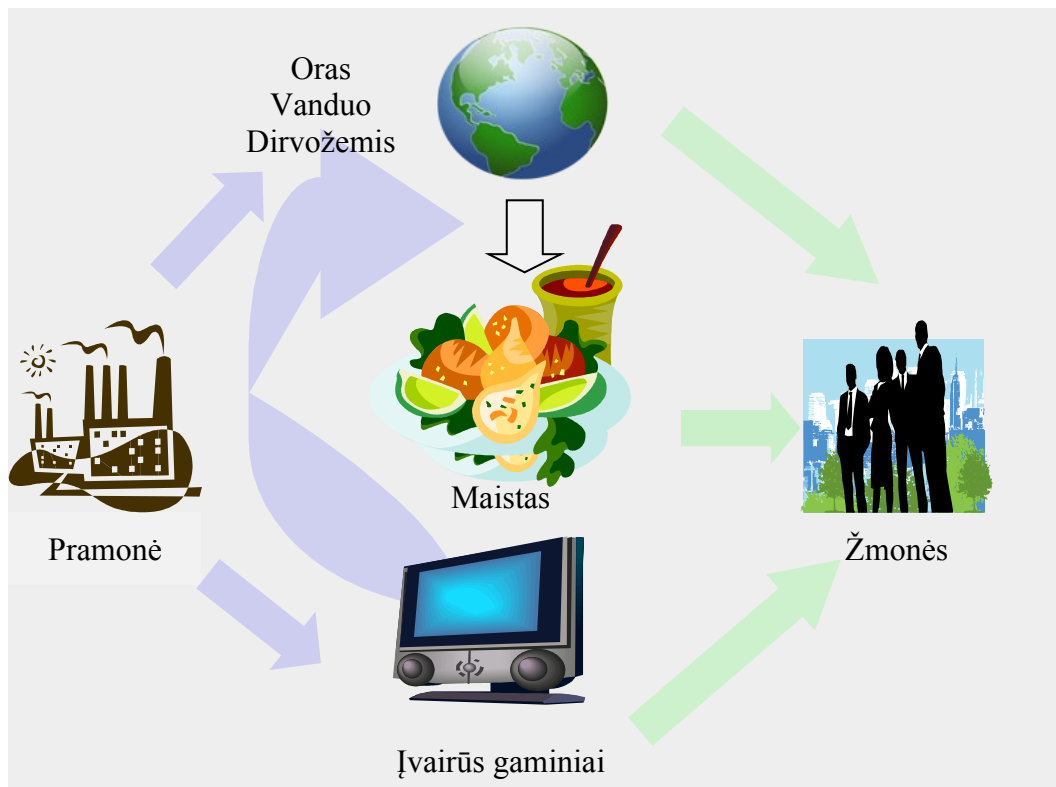
2006 metais Europos Komisija paskelbė atliktos analizės apie pesticidų liekanas rezultatus. Nustatyta, kad iš 60 450 maisto pavyzdžių, gautų iš 27 ES šalių narių, net 40 % sudėtyje yra aptinkamas pesticidų liekanų lygis. Be to, 3 % iš tirtų mėginių buvo nustatytas toks pesticidų liekanų lygis, kuris viršija EK nustatytą maksimalią ribą, todėl šių produktų pardavimas ES yra nelegalus (žr. 6 pav.).

⁵²Chemical safety. Food standart agency [žiūrėta 2009-02-29]. Prieiga per internetą: <http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/>

⁵³Cheminis kokteilis [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

⁵⁴Tausiojo pesticidų naudojimo teminės strategijos poveikio vertinimas [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=SEC:2006:0914:FIN:LT:HTML>

⁵⁵Žmogaus sveikata. [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: www.pesticidewatch.eu/index.php?&page=home&language=LT /Lithuania consumer federation western/pesticidų laikrodis



6 pav. Per gamtą ant mūsų stalo. Modifikuota pagal šaltinį⁵⁶

PSO duomenimis per metus daugiau nei 3 milijonai žmonių apsinuodija pesticidais ir per 20 000 šių apsinuodijimų aukų miršta. **Pesticidų likučiai lieka maiste**, kurį valgome, **pesticidais užteršiamas geriamas vanduo**. Daugelis jų patekę į žmogaus organizmą ardo endokrininę sistemą, siejami su vėžiniais susirgimais, nervų ligomis, apsigimimais⁵⁷ (žr. 20 priedą).

Prieš metus atliktas Pasaulio Gamtos fondo kraujo analizų tyrimas įrodė, kad cheminės medžiagos patenka į žmonių kraują ir jame kaupiasi. Sintetinės medžiagos, kurios gamybos, transportavimo arba vartojimo metu pateko į aplinką (dirvožemį, orą, vandenį, nuosėdines uolienas) anksčiau ar vėliau atsiduria augaluose arba gyvūnuose, o iš jų – žmogaus organizme. Tyrime buvo naudojami 27 maisto produktai iš septynių ES šalių (Suomijos, Graikijos, Italijos, Lenkijos, Ispanijos, Švedijos ir Didžiosios Britanijos), kurie gauti didžiuosiuose prekybos centruose. Rezultatai mokslininkų nenustebino – sintetiškai užteršti buvo visi produktai. Reikia pabrėžti, kad tyrimo metu nebuvo analizuotos tos medžiagos, kurios yra įprastos šiuolaikinio maisto sudedamosios dalys, pavyzdžiui, dirbtiniai dažikliai bei konservantai.⁵⁸

Anksčiau paplitę, o Europoje jau seniai uždrausti chlororganiški pesticidai ir polichloruoti bifenilai, kai kurie jau uždrausti ir nenaudojami daugiau nei 30 metų, vis dar randami aplinkoje.

⁵⁶ Cheminis kokteilis [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

⁵⁷ Cheminės medžiagos mus supančioje aplinkoje. [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

⁵⁸ Maistas pasaulio užterštumo grandinėje. [žiūrėta 2009-03-03]. Prieiga per internetą: <http://www.gyvunuteises.lt/forum/viewtopic.php?t=567&sid=9889a83eece8c468d94faf4f630bac74>

Jų rasta visuose tirtuose maisto produktuose, taip pat sultyse, alyvuogių aliejuje, duonoje, piene, mėsoje, daugiausiai – žuvyje. Nepaisant to, kad mažos sintetinių medžiagų dozės nesukelia staigių susirgimų, jų paplitimas ir kaupimosi savybė siejama su dažnėjančiais susirgimų vėžiu atvejais, reprodukcijos problemomis, įgimtomis ligomis, astmomis, alergijomis, smegenų vystymosi sutrikimais.⁵⁹

Vis didesnį vaidmenį šiuolaikiniame žemės ūkyje įgyja pesticidų naudojimas, tačiau jų poveikis žmonijai, gyvūnams ir aplinkai naudojant juos neatidžiai lėmė, kad išaugo poreikis išvystyti griežtas taisykles ir kontrolę tam, kad pesticidų rizika nepersvertų jų naudos.

1976 metais ES buvo priimtas pirmasis teisės aktas, reglamentuojantis didžiausius leistinus pesticidų likučių kiekius vaisiuose ir daržovėse. Svarbiausias Europos Komisijos tikslas yra visiškai apsaugoti aplinką bei žmonių ir gyvūnų sveikatą.

Jau dešimtmetį Lietuvoje vykdoma bendra Sveikatos apsaugos ministerijos ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos maisto taršos monitoringo programa. 2000 metais tiriant maisto produktų užterštumą chloro organiniais pesticidais (DDT, heksachloranu, lindanu) ir sunkiaisiais metalais, rasta, kad švinu ir kadmiu buvo neleistinai užteršti tik keli pavieniai įvairių maisto produktų bandiniai, pesticidų likučių koncentracija daugelyje ištirtų maisto produktų neviršijo leistinų normų.⁶⁰

Geriamojo vandens kokybė pagal Europos Sąjungos reikalavimus Lietuvoje vertinama nuo 2000 metų. Daug šalies gyventojų vartoja tinkamą centralizuotomis sistemomis tiekiamą artezinį vandenį. Vandens kokybė pablogėja dėl nepakankamo vandens paruošimo ir senų vandentiekio vamzdinių. Tai lemia didelį geležies kiekį, nustatytą net 50 procentų bandinių. Per 1 mln. šalies gyventojų neturi centralizuotai tiekiamo vandens ir maistui vartoja gruntinį vandenį (iš šachtinių šulinių). Gruntinis vanduo užterštas nitratais (apie 30 procentų bandinių viršija leidžiamą nitrato kiekį), todėl kyla grėsmė kūdikių bei mažamečių vaikų sveikatai ir net gyvybei.⁶¹

Kad būtų galima realiai įvertinti pesticidų poveikį žmogaus organizmui reikalinga eilę metų atlikti tyrimus tam tikruose maisto produktuose, t.y. vykdyti monitoringą. Direktyvose 86/362/EEB ir 90/642/EEB numatyta, kad Komisija turėtų laipsniškai kurti sistemą, kuri sudarytų sąlygas nustatyti su maisto produktais suvartojamų pesticidų kiekį. Kad apskaičiavimai būtų realūs, pesticidų likučių stebėsenos duomenys turėtų būti gauti pagal tuos maisto produktus, kurie sudaro europietiškos mitybos pagrindą. Visuotinai pripažįstama, kad europietiškos mitybos

⁵⁹ Maistas pasaulio užterštumo grandinėje. [žiūrėta 2009-03-03]. Prieiga per internetą:

<http://www.gyvunuteises.lt/forum/viewtopic.php?t=567&sid=9889a83eece8c468d94faf4f630bac74>

⁶⁰ Valstybinė maisto ir mitybos strategija// Valstybės žinios. 2003, Nr. 101-4556 [žiūrėta 2009-03-12]. Prieiga per internetą: http://www.lva.lt/lvga/istatai/istatymai/Maist_ir_Mityb_strat.DOC

⁶¹ Valstybinė maisto ir mitybos strategija// Valstybės žinios. 2003, Nr. 101-4556 [žiūrėta 2009-03-12]. Prieiga per internetą: http://www.lva.lt/lvga/istatai/istatymai/Maist_ir_Mityb_strat.DOC

pagrindą sudaro apytikriai 20–30 maisto produktų. Todėl kiekvieno pesticido stebėseną apskritai turėtų būti atliekama 20–30 maisto produktų per keletą trimečių laikotarpių.⁶²

Siekiant įvertinti maisto produktų taršą cheminiais teršalais, 1998 m. buvo atlikti įprastinių ir ekologiškų produktų tyrimai. Atlikti tyrimai rodo, kad maisto produktuose nustatyti pesticidų ir sunkiųjų metalų kiekiai, daugeliu atveju, yra mažesni negu leidžiami higienos normose, o daugelyje bandinių šių teršalų visiškai nerasta. Svieste, kiaulių taukuose, kiaušiniuose rasti nedideli heksachlorbenzeno ir heksachlorano likučiai. Nors medžiagų likučiai yra nedideli, tačiau šie pesticidai jau nenaudojami 30 metų ir jų maisto produktuose neturi būti. Palyginus ekologiniuose ūkiuose išaugintą produkciją su įprastine, nustatyta, kad ekologiškuose produktuose teršalų yra mažiau.⁶³

Lietuvoje kasmet vykdoma augalinių maisto produktų taršos stebėsenos programa. Nacionalinio maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo instituto duomenimis, per pastaruosius trejus metus ekologiškuose produktuose neaptikta pesticidų likučių.

Kad į žmogaus organizmą patektų kuo mažiau cheminių medžiagų, svarbu nuo jų patekimo iš aplinkos apsaugoti maisto grandinę, nes pagrindinis jų kelias į žmogaus organizmą – per vartojamą maistą.

Lietuva dalyvauja Cascade projekte. Cascade projekto tikslas visų Europos šalių pastangų dėka atlikti tyrimus įrodančius cheminių medžiagų esančių maisto produktuose poveikį žmogaus organizmui, jo vystimuisi ir sveikatai.⁶⁴

2.1.3. Maisto priedai - cheminės maisto taršos dalis

XX a. maisto priedai tapo moderniosios maisto grandinės dalimi, sumažėjus vietinės produkcijos gamybai, išaugo pramoninė gamyba. Gamybininkams atsirado būtinybė prailginti maisto produktų tinkamumo vartoti terminus bei juos pateikti vartotojui labiau skanesnius ir patrauklius. Atsižvelgiant į rinkoje vykstančius pokyčius, šių cheminių medžiagų naudojimas maisto pramonėje turėjo būti rūpestingai reguliuojamas, siekiant užtikrinti, kad jie nesukeltų

⁶² Komisijos rekomendacija dėl 2007 m. koordinuotos Bendrijos stebėsenos programos, kuria siekiama užtikrinti, kad būtų neviršijamos didžiausios leistinos pesticidų likučių koncentracijos vertės grūduose ir tam tikruose kituose augalinės kilmės produktuose bei ant jų, ir dėl 2008 m. nacionalinių stebėsenos programų [žiūrėta 2009-03-10]. Prieiga per internetą: <http://eur.lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007H0225:LT:HTML>

⁶³ Rutkoviėnė, V., Kranauskas, A. Ekologiškų ir įprastinių maisto produktų kokybės tyrimai. [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <http://www.ku.lt/svmf/sveiki/EkokTyr.htm>
<http://www.ku.lt/svmf/sveiki/EkokTyr.htm>

⁶⁴ Targeting health risks in food. [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <http://www.cascadenet.org>

atvirkštinio poveikio žmonių sveikatai. Visa įstatymų leidybos tarnyba buvo įkurta tam, kad sukurtų eilę teisės aktų, reguliuojančių maisto priedų naudojimą.⁶⁵

Šiandien maisto gamintojai naudoja apie 3000 įvairių maisto priedų. Kai kurie jų yra gerai žinomi – druska, cukrus, vanilė, mielės, acto rūgštis. Apie kitus yra girdėję nedaugelis, pvz., apie natrio benzoatą, karageniną, guaro dervą.⁶⁶

Kaip apibrėžia teisės aktai, maisto priedas - medžiaga, kuri nėra vartojama kaip atskiras maisto produktas, o sąmoningai dedama į maisto produktus dėl technologinių tikslų (gamybos, perdirbimo, apdorojimo, pakavimo, gabenimo ar laikymo), tampa pati ar jos dariniai tokių maisto produktų sudėtine dalimi.⁶⁷

Maisto priedai naudojami siekiant tam tikro technologinio tikslo:

- konservantai pailgina produkto vartojimo trukmę, apsaugo nuo mikroorganizmų sukeliamao gedimo;
- kvapo ir skonio stiprikliai sustiprina produkto kvapą ir (arba) skonį: prieskoniai, saldikliai;
- dažikliai suteikia produktui spalvą ar ją atgaivina;
- maistingosios medžiagos: vitaminai, mineralai;
- medžiagos „patrauklesniam“ produktui pagaminti: emulsikliai, tirštikliai, kietikliai, lipnumą reguliuojančios medžiagos, stabilizatoriai, stingdikliai.⁶⁸

Europos Sąjungos (ES) teisės aktai reikalauja, kad maisto priedai, naudojami maisto produktų gamyboje būtų paženklinėti pilnu jo pavadinimu ir/arba jo numeriu E, pvz. Tokiu būdu vartotojui yra sudaroma galimybė rinktis maisto produktus su priedais arba jų vengti.

Nors sprendimai apie maisto priedų saugą priimami įvertinus visas turimas mokslo žinias, eksperimentinius duomenis, tačiau mokslinė informacija nuolat atnaujinama. Leidžiami naudoti tik tie maisto priedai, kurie po ilgų bandymų su gyvūnais yra pripažinti nekenksmingais. Atsižvelgiant į gautus naujus mokslinius duomenis, į pasikeitusias vartojimo sąlygas, maisto priedas gali būti išbrauktas iš leidžiamų vartoti sąrašo.⁶⁹ Uždraustų naudoti priedų yra nedaug: E 103, E105, E111, E121, E125, E126, E1330, E152, E181.

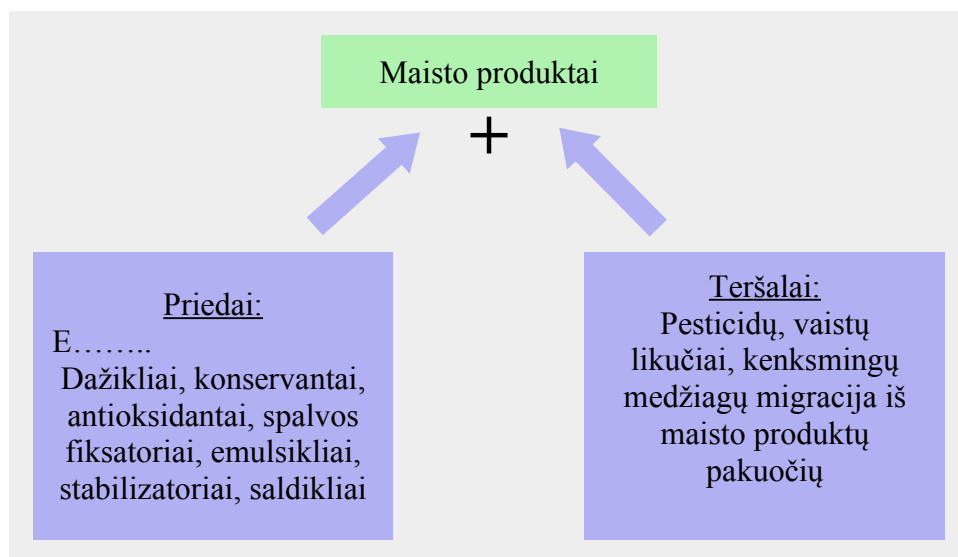
⁶⁵ Cheminės medžiagos mus supančioje aplinkoje. [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

⁶⁶ Cheminės medžiagos mus supančioje aplinkoje. [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

⁶⁷ Maisto teisė. (2008). *Norminių teisės aktų rinkinys*. Vilnius: Eugrimas.

⁶⁸ Cheminės medžiagos mus supančioje aplinkoje. [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

⁶⁹ Maisto priedų laboratorinių tyrimų analizė. Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas [žiūrėta 2009-03-10]. Prieiga per internetą: <http://www.nmvrvi.lt/lt/naujienos/16/>



7 pav. Nematomos maisto sudedamosios dalys
Modifikuota pagal šaltinį: ⁷⁰

Europos Sąjungos (ES) teisės aktai reikalauja, kad maisto priedai, naudojami maisto produktų gamyboje būtų paženklinėti pilnu jo pavadinimu ir/arba jo numeriu. Tokiu būdu vartotojui yra sudaroma galimybė rinktis maisto produktus su priedais arba jų vengti.

Apie maisto priedų naudą, riziką ir poveikį žmogaus sveikatai vienareikšmiško atsakymo nėra. Šio atsakymo ieško mokslininkai, medikai, mitybos specialistai. Tačiau vartotojai įvertinę maisto produkto ženklavimo etiketėje esančią sudėtį, turi teisę pasirinkti kokį produktą pirkti (žr. 7 pav.). Be abejoj, sveikiausias maistas - ekologiškas maistas.

2.2. Maisto saugos užtikrinimo sistema

Šiuo metu maisto sauga ir kokybė, t. y. nekenksmingumas vartotojui, yra pats svarbiausias vartojamo maisto rodiklis, kurį pripažįsta ne vien maisto gamintojai ir vartotojai. Europos Sąjunga yra pasiryžusi, kad būtų grąžintas visuomenės pasitikėjimas maisto sauga, po visų maisto krizių, sukeltų karvių kempinligės, dioksino airiškoje kiaulienoje, paukščių gripo ir Meksikoje kilusio H1N1 gripo.

Maisto saugos ir kokybės rodiklius reglamentuoja Europos ir nacionaliniai teisės aktai: reglamentai, įstatymai, higienos normos, privalomieji reikalavimai, standartai ir kt. Lietuvai tapus Pasaulinės prekybos organizacijos nare ir įstojus į Europos Sąjungos bendriją, visi nacionaliniai maisto saugos teisės aktai turi atitikti Jungtinės FAO/WHO Codex Alimentarius komisijos ir ypač Europos Sąjungos direktyvas bei reglamentus.

⁷⁰ Cheminės medžiagos mus supančioje aplinkoje. [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

Bendras maisto saugos ir kokybės procesas pats iš esmės jau yra sistema, siekiant patenkinti vartotojo lūkesčius kokybės ir saugos atžvilgiu, šį procesą būtina valdyti. Tam tikslui daugelyje pasaulio šalių yra sukurtos ir diegiamos šiuolaikinės maisto saugos ir kokybės užtikrinimo sistemos. Šis sistemų universalumas leidžia jas pritaikyti beveik visose maisto pramonės veiklos srityse. Bendra maisto saugos ir kokybės sistema apima visus maisto saugos klausimus, teisės aktų reikalavimų laikymąsi, tuo užtikrindama aukštos kokybės produkto gamybą.

RVASVT (rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų) (angl. – HACCP) sistema yra moksliskai pagrįsta šiuolaikinė maisto saugos užtikrinimo sistema, privaloma visose Europos Sąjungos, daugelyje JAV, Kanados ir kitų pasaulio šalių maisto įmonėse. Pirmoji RVASVT sistema buvo sukurta 1960 m. Pilsburio maisto centre. Sistemos pagrindus centras sukūrė kartu Nacionaline aeronautikos ir erdvės agentūra (NASA), JAV ginkluotųjų pajėgų "Natick" ir JAV karinių oro pajėgų laboratorijomis. Šio centro buvo paprašyta pagaminti pirmuosius kosminio maisto produktus skrydžiams į kosmosą. Sunkiausia užduotis buvo garantuoti, kad astronautams skirti maisto produktai nėra užteršti patogeninėmis bakterijomis ar virusais, toksiniais, chemikalais ar pavojingais fiziniiais objektais, galinčiais būti susirgimų ar sužeidimų priežastimi. Dėl to kelionė į kosmosą galėtų būti nesėkminga ar net katastrofiška. Per dvejus metus nuo pirmojo nusileidimo mėnulyje. RVASVT imta taikyti maisto gamyboje Pilsburyje. Įvertinus Pilsburio maisto centro turimą praktiką, buvo nuspręsta, kad yra tik vienas būdas užtikrinti saugaus maisto gamybą, -būtent kaip galima anksčiau pradėti kontroliuoti žaliavas, jų tiekėjus, gamybos procesą, aplinkos veiksnius ir žmones. Vadovaujantis šiuo požiūriu ir buvo sukurta RVASVT sistema maisto saugos ir kokybės užtikrinimui. Šią sistemą dar galima vadinti prevencine maisto saugos ir kokybės užtikrinimo sistema, nes tinkamai ją taikant, galima valdyti bet kurią maisto gamybos proceso vietą.⁷¹

6 lentelė

RVASVT būtiniosios programos (BP). Modifikuota autoriaus pagal šaltinį:⁷²

Patalpų BP	Priėmimo/laikymo BP	Įrenginių eksploatacijos ir aptarnavimo BP
A. Teritorija; B. Pastatas; C. Sanitarinė įranga; D. Vandens kokybė.	A. Žaliavų, ingredientų ir pakavimo medžiagų priėmimas; B. Laikymas.	A. Bendras įrengimų išdėstymas; C. Įrengimų instaliavimas; D. Įrengimų aptarnavimas.
Personalo mokymo BP	Sanitarijos BP	Neatitiktinio produkto atšaukimo BP
A. Gamybos proceso kontrolė; B. Higienos praktika ir įgūdžiai; C. Migracijos kontrolė.	A. Sanitarijos programa; B. Kenkėjų kontrolės programa;	A. Atšaukimo sistema; B. Atšaukimo inicijavimas;

⁷¹ Venckutonis, P.R., Rimkevičienė, Z. *RVASVT bendrosios taisyklės ir jų taikymas*. (1999). Kauno technologijos universitetas.

⁷² Smukowski, M. (2007). *RVASVT*. JAV.p. 9.

RVASVT pagrindas yra būtinosios programos, kurios privalo būti tinkamos ir efektyvios. Būtinosios programos (žr. 6 lentelė) užtikrina RVASVT sistemos vientisumą, o kartu ir tai, kad pagamintas produktas yra saugus.

7 lentelė

RVASVT sistemos privalumai ir trūkumai⁷³

RVASVT sistemos privalumai	RVASVT sistemos trūkumai
<ol style="list-style-type: none"> 1. Pagrįsta mokslu; 2. Geriau išnaudojami turimi resursai; 3. Produktai greičiau pasiekia vartotoją; 4. Verslo pranašumai; 5. Orientuota į prevencinių priemonių taikymą; 6. Nustatomi visi rizikos veiksniai; 7. Nustatomi saugumo kriterijai; 8. Sistema įdiegiama į visas technologines grandis; 9. Užtikrinama maisto produktų sauga ir kokybė; 10. Gaunama mažiau nusiskundimų dėl produkcijos kokybės; 11. Didesnė prekių paklausa. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Didelė savikaina; 2. Sunku įrodyti, kad nepadarytos klaidos; 3. Sunku nustatyti profilaktines priemones; 4. Technines naujoves sunku pritaikyti kiekvienai gamybos linijai; 5. Programai reikiai matomo grįžtamo ryšio, kad būtų galima pagerinti jos valdymą; 6. Ją įgyvendinti reikia naujausių žinių ir modernių šiuolaikinių įrenginių.

RVASVT sistemos esmė yra kompleksinis požiūris į rizikos veiksnių išskyrimą ir jų įvertinimą (atsitikimo galimybė ir intensyvumas) bei biologinių, cheminių ir fizinių rizikos veiksnių, susijusių su tam tikrais maisto produktų gamybos etapais, kontrolę. Sistema leidžia visapusiškai išnagrinėti ir įvertinti pavojus, rizikos veiksnius, susijusius su maisto produktų gamybos procesu, transportavimu ir vartojimu bei nustatyti prevencines priemones. RVASVT sistema turi nemažai privalumų, tačiau turi ir trūkumų (žr. 7 lentelė).⁷⁴

Šiuo metu RVASVT sistema yra įprastas dalykas, ji diegiama daugelyje maisto pramonės įmonių. Mažoms bei vidutinėms maisto tvarkymo įmonėms nereikalaujama turėti individualaus RVASVT plano, jį atstoja geros higienos praktikos taisyklės (GHPT), kurios yra sudėtinė RVASVT sistemos dalis. Maisto kontrolės institucija tokioje įmonėje tikrina ne tik kaip laikomasi teisės aktų reikalavimų, bet ir šių geros higienos praktikos taisyklių.

Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (2000) įpareigoja maisto įmones tvarkyti maistą ir užtikrinti jo saugą, taikant rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemą (RVASVT, angliškai HACCP). Lietuvos higienos norma HN 15:2005 "Maisto higiena" (2005) nustato esminius maisto saugos užtikrinimo bei RVASVT sistemos reikalavimus.

⁷³ Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos taikymas mėsos pramonės įmonėse vadovas [žiūrėta 2009-04-28]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/europa/aktualijos.htm>

⁷⁴ Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos taikymas mėsos pramonės įmonėse vadovas [žiūrėta 2009-04-28]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/europa/aktualijos.htm>

2.3. Strategijos „Nuo lauko iki stalo“ įgyvendinimas ES ir Lietuvoje

Dėl maisto grandinės globalizacijos nuolat susiduriama su naujais uždaviniais ir pavojais ES vartotojų sveikatai bei interesams. Svarbiausias Europos Sąjungos maisto saugos politikos uždavinys yra užtikrinti kuo geresnę žmonių sveikatos ir vartotojų interesų – tiek, kiek jie susiję su maistu, – apsaugą.

Maisto sauga yra vienas svarbiausių Europos Sąjungos prioritetų. Naujasis maisto saugos integruotas požiūris: **strategija „Nuo lauko iki stalo“**. Europos vartotojas nori, kad maistas būtų saugus ir naudingas. Pagrindinis Europos Sąjungos rūpestis yra, kad maistas kurį mes vartojame atitiktų aukštus standartų reikalavimus, nežiūrint kur jis buvo išaugintas ar atvežtas iš kitų pasaulio regionų.

Darbai susiję su maisto saugos gerinimu vyksta nuolat, tačiau ypač daug pakeitimų susijusių su maisto saugos teisės aktų atnaujinimu bei vartotojų informavimu apie galimą riziką yra padaryta per pastaruosius keletą metų. Siekiant vartotojams sumažinti riziką iki minimumo pasitelkiama maisto saugos strategija, šiuolaikiniai maisto ir higienos standartai bei pažangiausias mokslo žinios.

Keturi svarbiausi ES maisto saugos strategijos elementai:

1. Maisto ir gyvūnų pašarų saugą reglamentuojančios taisyklės;
2. Nepriklausomos ir viešai prieinamos mokslininkų rekomendacijos;
3. Veiksmai, siekiant įgyvendinti taisykles ir kontrolės procesus;
4. Vartotojas darydamas pasirinkimą, turi remtis išsamia informacija apie maisto sudėtį, kilmę ir kt.⁷⁵

Maisto saugos sistemos tikslas yra užtikrinti maisto saugą visose ES šalyse, tačiau nereikėtų suprasti vienareikšmiškai, kad maisto saugos užtikrinimas tai yra maisto suvienodinimas visoje bendrijoje, priešingai, ES tikslas yra skatinti maisto įvairovę, susijusią su tradicinių maisto produktų gamyba atskiruose ES regionuose, taip ir ekologinę žemdirbystę (žr. 15 priedą).

„Food control system“ galima apibrėžti kaip privalomą veiklos reguliavimą, vykdančią maisto įstatymus ir kitus nacionalinių arba vietos valdžios institucijų, teisės aktus pateikti vartotojų apsaugą ir užtikrinti, kad visų maisto produktų gamybos, tvarkymo, laikymo, perdirbimo ir paskirstymo procesas būtų saugus, sveikas ir tinkamas žmonėms vartoti; atitinka saugos ir kokybės reikalavimus; sąžiningai ir teisingai paženklinti, kaip nurodyta įstatymuose. Nacionalinės maisto kontrolės sistemos yra labai svarbios, siekiant užtikrinti maisto saugą ir

⁷⁵ From farm to fork – safe food for Europe’s consumers. European Commission. (2004). Directorate-General for Press and Communication. Publications B-1049 Brussels. p. 4.

apsaugoti vartotojus. Taip pat svarbu sudaryti sąlygas šalims, siekiant užtikrinti įvežamų ir importuojamų maisto produktų tarptautinę prekybą, kad maisto produktai atitiktų nacionalinius teisės aktų reikalavimus.

Maisto saugos politiką sudaro du pagrindiniai elementai:

1. Skatinti geros higienos praktiką visoje maisto grandinėje „From farm to fork“, taip pat ir ruošiant maistą namuose;
2. Sumažinti patogenų paplitimą maisto grandinėje „From farm to fork“.

Taip pat maisto politikos tikslas yra užtikrinti, kad visas gaminamas ir tiekiamas į rinką maistas yra saugus vartojimui, siekti kokybės užtikrinimo ir teisingo pateikimo vartotojui.

Maisto grandinėje atsakomybę už maisto saugumą, maistingumą ir kokybę dalijasi visi maisto grandinės dalyviai: produktų gamintojai, perdirbėjai, platintojai ir vartotojai, t.y. apima visą maisto grandinę nuo pirminės gamybos iki galutinio vartotojo. Šis holistinis požiūris reikalauja integruotos maisto kontrolės sistemos nacionaliniu ir tarptautiniu lygiu visoje maisto grandinėje.

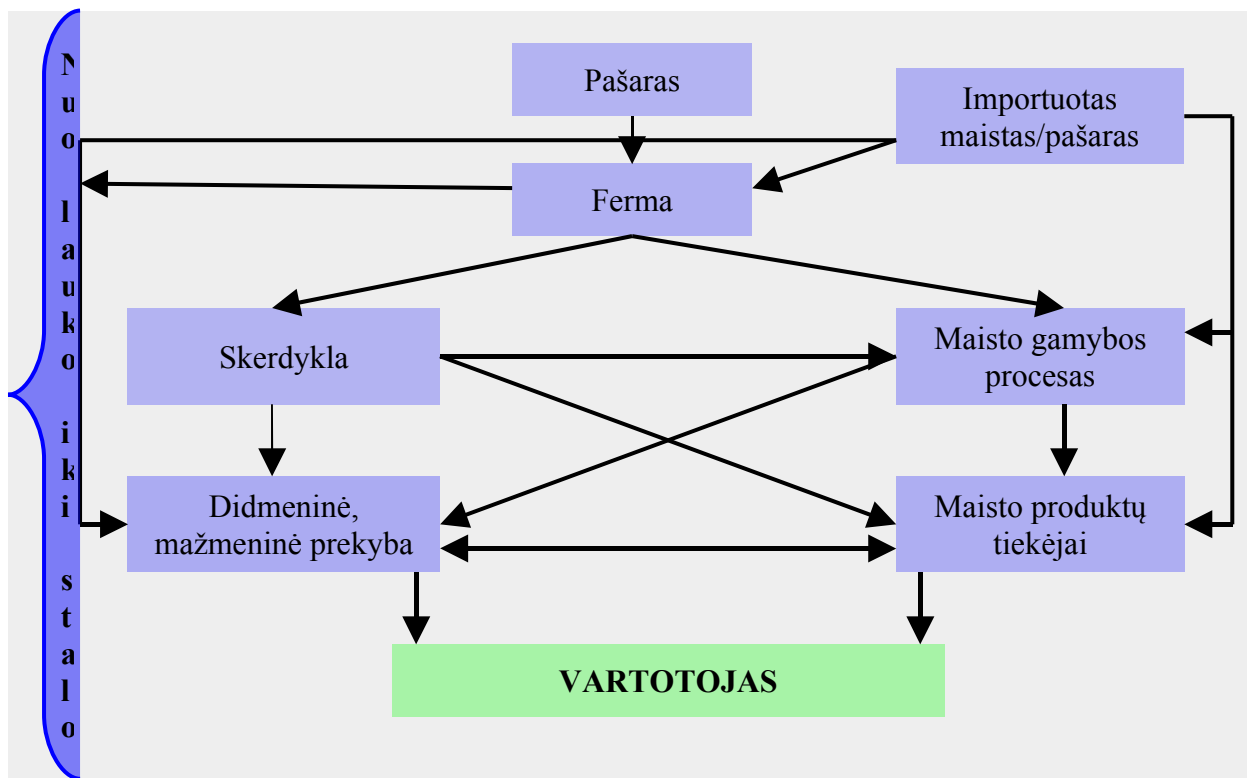
Pagrindinis ES maisto saugos politikos principas – taikyti integruotą metodą „nuo ūkio iki stalo“, apima visus maisto grandinės sektorius: pašarų gamybą, augalų ir gyvūnų sveikatą, gyvūnų gerovę, pirminę gamybą, maisto perdirbimą, saugojimą, vežimą, mažmeninę prekybą, importą bei eksportą (žr. 8 pav.). Taikant šį išsamų ir integruotą metodą, pagal kurį aiškiai apibrėžiamos maisto ir pašarų tvarkymo subjektų bei kompetentingų institucijų atsakomybės sritys, maisto politika tampa nuoseklesnė, veiksmingesnė ir dinamiškesnė.⁷⁶

Maisto sauga prasideda nuo maistinių ir pašarinių augalų auginimo, gyvūnų šėrimo, laikymo, pirminio maisto produktų paruošimo, pramoninio perdirbimo, sandėliavimo, transportavimo bei realizavimo.

Europos maisto saugos politikos svarbiausia institucija yra Europos maisto saugos tarnyba (EFSA), kuri teikia nepriklausomas mokslines rekomendacijas, susijusias su dabartiniais ir naujais pavojais, taip pat ir techninius patarimus, kuriais grindžiama ES politika ir maisto saugą reglamentuojantys teisės aktai, taip pat jos funkcija yra iš anksto įspėti apie sveikatai grėsmę keliantį maistą ir informuoti visuomenę maisto saugos klausimais. Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) yra labai svarbi remiant ES institucijų darbą, susijusį su ES vartotojų apsauga maisto srityje.

Daugelyje šalių atsakomybė už maisto saugą yra padalinta tarp kelių agentūrų ar savo funkcijomis persidengiančių institucijų.

⁷⁶ Sveikata-ES. Maisto sauga [žiūrėta 2008-05-02]. Prieiga per internetą: http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/index_lt.htm



8 pav. Maisto grandinė „Nuo lauko iki stalo“

Modifikuota autoriaus pagal šaltinį.⁷⁷

Europos Komisijos kontrolės tarnyba apsilankymų valstybėse narėse metu nustatė, kad yra didelių skirtumų, pagal kuriuos Bendrijos teisės aktai įgyvendinami ir vykdomi. Tai reiškia, kad vartotojai negali būti tikri, kad gaus tokį patį apsaugos lygį visoje Bendrijoje. Todėl reikalinga bendradarbiauti su valstybėmis narėmis, diegiant bendrijos nuostatas nacionalinėse kontrolės sistemose.

Lietuvos Respublikos Vyriausybė, įgyvendindama Europos Bendrijų Komisijos „Baltosios maisto saugos knygos“ reikalavimus ir sekdamą geriausia Europos Bendrijos valstybių patirtimi, parengė ir 2000 metais įvykdė maisto kontrolės institucijų reformą. Išlaikant centralizuotą kontrolės pobūdį, siekta užtikrinti vienodų maisto kontrolės principų taikymą Lietuvos Respublikos teritorijoje visoje maisto tvarkymo grandinėje (pagal principą – nuo fermos iki stalo) ir pašalinti funkcijų kartojimą maisto kontrolės srityje.⁷⁸ LR maisto įstatymo 11 straipsnyje nurodoma, kad Lietuvos Respublikoje Valstybinę maisto kontrolę atlieka įstatymų ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka Vyriausybės įsteigta maisto kontrolės institucija – Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

⁷⁷ Food Safety Control and Environmental hygiene in the US and the UK [žiūrėta 2009-02-22]. Prieiga per internetą: <http://www.legco.gov.hk/yr98-99/english/sec/library/989rp07.pdf>

⁷⁸ Valstybinė maisto ir mitybos strategija// Valstybės žinios. 2003, Nr. 101-4556 [žiūrėta 2009-03-12]. Prieiga per internetą: http://www.lva.lt/lvga/istatai/istatymai/Maist_ir_Mityb_strat.DOC

Išanalizavus ir palyginus kitų ES valstybių maisto kontrolės institucijų funkcijų pasiskirstymą, matyti, kad šios sistemos nebuvo tobulos ir taip pat patyrė įvairius restruktūrizavimo etapus, siekiant įgyvendinti Europos Bendrijos Komisijos „Baltosios maisto saugos knygos“ reikalavimus. Palyginimui pasirinkta Jungtinės Karalystės maisto saugos kontrolės sistema, sugretinus abiejų šalių dabartines maisto kontrolės struktūras bei atsakomybę, galima daryti išvadą, kad vartotojas yra vienodai saugus visoje Bendrijoje. (žr. 4 priedą).

Šiandieninis vartotojas nori, kad maistas būtų saugus, sveikas ir naudingas. Lietuvos ir ES atsakingos institucijos yra tikros, kad maistas kurį mes šiandien vartojame atitinka aukščiausius saugos ir kokybės standartus, nežiūrint kur jis buvo išaugintas, ar iš kokios šalies atgabentas.⁷⁹

Lietuvoje sukurta maisto kontrolės sistema su aiškiai padalintomis funkcijomis laikoma pavyzdine maisto kontrolės sistema Europoje. Lietuvoje ir visose ES šalyse narėse įgyvendintas pagrindinis principas-už maisto saugą tiesiogiai atsakingas maisto gamintojas.

2.4. Maisto saugos ir kokybės teisinis reglamentavimas

Maisto produktų saugos teisės aktų leidyba pradėta XX a. septintajame dešimtmetyje. Codex Alimentarius komisija buvo sukurta 1963 m., siekiant sukurti maisto standartus, gaires ir susijusius tekstus, pagal FAO / WHO Food Standards programą, rekomendacijas, taikomas įvairiuose maisto gamybos ir paskirstymo etapuose, siekiant tinkamai apsaugoti vartotojų sveikatą ir užtikrinti laisvą prekių, atitinkančių tarptautines normas, judėjimą pasaulyje. Pagrindiniai tikslai šioje programoje yra apsaugoti vartotojų sveikatą, užtikrinti sąžiningos prekybos praktiką ir skatinti visų maisto standartų koordinavimą tarptautinių Vyriausybinių ir nevyriausybinių organizacijų mastu.⁸⁰

Pirmasis teisės aktas, reglamentuojantis maisto higieną ir nustatantis reikalavimus šviežiai mėesai, Europos Sąjungoje buvo priimtas 1964 metais. Per sekantį dešimtmetį, suintensyvėjus bendrajai rinkai, buvo tobulinami ir įgyvendinami maisto higieną reglamentuojantys teisės aktai įvairioms maisto produktų grupėms (kiaušiniai, pieno produktai, paukštiena, žuvies produktai, žvėriena).⁸¹

ES sukūrė nemažai maisto produktų saugos, gyvūnų sveikatos ir jų gerovės bei augalų sveikatos teisės aktų, kurie yra privalomi visose ES šalyse, šie teisės aktai iš dalies yra taikomi

⁷⁹ Europos Parlamento rezoliucija dėl maisto kokybės užtikrinimo, įskaitant standartų derinimą arba tarpusavio pripažinimą [žiūrėta 2009-04-28]. Prieiga per internetą:

<http://www.zum.lt/documents/BZUP/34%20ESmaistKokPolitAkcentai.pdf>

⁸⁰ The European unijon. 50 years of Food Safety in the European union. (2007). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. p. 46

⁸¹ The European unijon. 50 years of Food Safety in the European union. (2007). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. p.16

ES nepriklausančioms valstybėms, kurios eksportuoja į ES gyvūnus, gyvūnų produktus, augalus ir augalinius produktus.

Teisės aktų laikymąsi privalo užtikrinti visos narės. Europos Komisija irgi atsakinga už tai, kad valstybės narės juos taikytų. Tai ji atlieka per 1997 m. balandžio mėn. įsteigtą Maisto ir veterinarijos tarnybą. Ši tarnyba atlieka valstybių narių ir į ES eksportuojančių šalių maisto saugos kontrolės priemonių auditą ir patikrinimus vietoje. Tokių patikrinimų rezultatus ir rekomendacijas ji praneša valstybių narių ir ES valdžios institucijoms ir savo interneto svetainėje supažindina su jais visuomenę.⁸²

Europos Sąjungoje „Bendrasis Maisto Įstatymas“, palapsniui įvestas nuo 2002 m. iki 2005 metų, šis įstatymas ne tik nustato maisto saugos principų taikymą, bet taip pat:

- Įveda naują sąvoką „atsekamumas“ (traceability), kuri reiškia, kad maisto ir pašarų verslo operatoriai, kas jie bebūtų – gamintojai, perdirbėjai ar importuotojai, privalo užtikrinti, kad visi maisto produktai, gyvūnų pašarai ir į jų sudėtį įeinančios dalys būtų atsektos visuose maisto grandinės etapuose „Nuo lauko (ūkio) iki stalo (vartotojo). Kiekvienas verslo operatorius privalo nustatyti tiekėją ir jo prekės pirkėją. Šis procesas yra įvardijamas kaip „vienas žingsnis į atgal, vienas žingsnis į priekį“ („one step-backward, one step-forward“).⁸³
- Įkuria Europos Maisto saugos tarnybą (EFSA). Europos maisto saugos tarnyba (EFSA), yra labai svarbi, remiant ES institucijų darbą, susijusį su ES vartotojų apsauga maisto srityje. EFSA teikia nešališkas mokslines konsultacijas visais su maisto ir pašarų sauga susijusiais klausimais, tarp jų sveiko gyvūnų auginimo bei jų gerovės, augalų apsaugos ir GMO klausimais. Parmoje įkurta tarnyba taip pat teikia mokslines konsultacijas Bendrijos teisės aktuose minimais mitybos klausimais. Tarnyba atvirai ir skaidriai informuoja visuomenę visais savo kompetencijos klausimais. EFSA rizikos vertinimai suteikia sprendimus priimantiems Europos pareigūnams patikimą mokslinį pagrindą rengiant teisės aktus, būtinus aukšto lygio maisto produktų saugai užtikrinti.
- Sustiprina skubaus įspėjimo apie pavojų sistemą, kurią Europos Komisija ir ES institucijos naudoja esant maisto ir / ar pašarų saugos panikai.⁸⁴

Kiekviena valstybė narė šalia ES teisės aktų turi sukūrusi savo nacionalinius teisės aktus, kurie yra suderinti su ES teisės aktais.

⁸² The European union. 50 years of Food Safety in the European union. (2007). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. p. 45

⁸³ 50 years of Food Safety in the European union. (2007). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. p.5

⁸⁴ 50 years of Food Safety in the European union. (2007). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities. p.51

2.5. Maisto saugos priežiūros ir kontrolės organizavimas

Per pastaruosius 50 metų pasaulio žemės ūkis ir maisto mokslo technologijos patyrė neregėtą pažangą, kuri turėjo didelį poveikį maisto produktų gamybai, perdirbimui, saugojimui, paskirstymui ir vartojimui. Pokyčiai prisidėjo prie ženkliai padidėjusio maisto kiekio, kuris yra prieinamas beveik visame pasaulyje, išskyrus kai kurias bado zonas. Nauji gamybos, perdirbimo ir konservavimo metodai, kurie naudojami žemės ūkyje ir maisto perdirbimo pramonėje, didina produktyvumą, gali pratęsti maisto produktų galiojimo laikus arba pagerinti jų organoleptines ir maistines savybes. Tačiau yra ir neigiamų pažangos aspektų- tai aplinkos tarša, pramonės teršalai, kurie randa savo kelią į maisto grandinę ir didina vartotojų nerimą dėl maisto produktų saugos.

Dėl sparčiai plėtojamos tarptautinės prekybos, paskirstymo sistemų maisto produktais išaugo potencialus zoonozių ir per maistą plintančių ligų pavojus.

Dėl šių priežasčių tapo labai svarbu, kad kiekviena tauta turėtų sukūrusi veiksmingą maisto kontrolės infrastruktūrą, galinčią užtikrinti maksimalią vartotojų apsaugą ir skatinti sąžiningos prekybos maistu praktiką.

Veiksmingą maisto kontrolės sistemą sudaro šie pagrindiniai komponentai:

1. **Įstatymai ir kiti teisės aktai.** Turi būti pagrindiniai maisto kokybės ir saugos teisės aktai bei juos papildantys maisto standartai, higienos normos, užtikrinančios saugų maisto priedų naudojimą, ir informatyvų ženklinimą ir kt.
2. **Tikrinimai ir analizės.** Siekiant veiksmingo administravimo ir kontrolės organizavimo, įstatymų ir kitų teisės aktų įgyvendinimo, organizacijai reikalingi administraciniai pareigūnai, maisto inspektoriai ir analitikai, taip pat pakankamas maisto laboratorijų ir kitų objektų skaičius.
3. **Sertifikavimas ir atskaitomybės.** Įtinkama atskaitomybės arba sertifikavimo sistema yra reikalinga, siekiant suteikti gamintojams ir pirkėjams pasitikėjimą maisto kontrolės sistema.
4. **Informacija.** Vartotojai turi būti informuojami bei šviečiami apie maisto problemas per masines informavimo priemones, ypač dėl maisto tvarkymo ir saugojimo. Vartotojas yra efektyvus partneris maisto kontrolės veikloje.
5. **Kokybės kontrolė.** Maisto gamintojai, perdirbėjai ir pardavėjai turi žinoti ir įgyvendinti griežtas kokybės kontrolės procedūras visais maisto grandinės lygmenimis, siekiant užtikrinti, kad vartotojai gautų geros kokybės ir saugius maisto produktus.

6. **Bendradarbiavimas.** Maisto gamintojai, perdirbėjai ir prekybininkai turi bendradarbiauti su valstybinėmis institucijoms, siekiant užtikrinti maisto saugą ir kokybę.⁸⁵

Nacionalinė maisto saugos ir kokybės kontrolės sistema turi būti moderni ir veiksminga, siekiant užtikrinanti saugaus maisto tiekimą gyventojams. Veiksminga teisinė ir norminė bazė turi padėti spęsti saugos ir kokybės klausimus, o taip pat apsaugoti vartotoją nuo sukčiavimo.

Nacionalinės maisto kontrolės sistema remiasi maisto įmonių tikrinimais, siekiant įsitikinti, kad yra laikomasi nacionalinių teisės aktų ir tarptautinių reikalavimų visose srityse maisto saugai ir kokybei užtikrinti.

Lietuvos teisės aktuose **maisto kontrolė** apibūdinama kaip tikrinimas, atliekamas siekiant nustatyti, ar maistas, maisto priedai, vitaminai, mineralinės medžiagos, mikroelementai bei kitokie priedai, skirti parduoti, taip pat medžiagos ir prekės, kurios liečiasi su maisto produktais, atitinka nuostatas, skirtas užkirsti pavojų visuomenės sveikatai, užtikrinti sąžiningus verslo sandorius ar saugoti vartotojų interesus, įskaitant vartotojų informavimą.

Integruotą maisto kontrolės sistemą sudaro: Maisto saugą reglamentuojantys teisinė bazė; Maisto priežiūra rinkoje; Rizikos vertinimas; Importuojamo maisto saugos kontrolė; Maisto krizių valdymas; Laboratorinė kontrolė.

Plačiau maisto kontrolės sąvoką „Food control“ galima apibrėžti kaip veiklos vykdymą pagal patvirtintus maisto įstatymus ir kitus nacionalinius arba vietos valdžios institucijų patvirtintus teisės aktus ir užtikrinti, kad visų maisto produktų gamybos, tvarkymo, laikymo, perdirbimo ir paskirstymo etapai yra saugūs, atitinka saugos ir kokybės reikalavimus, maisto produktai yra sąžiningai pagaminti ir teisingai paženklinėti, sveiki ir tinkami vartoti žmonėms.

Pagrindinės maisto saugos problemos apima:

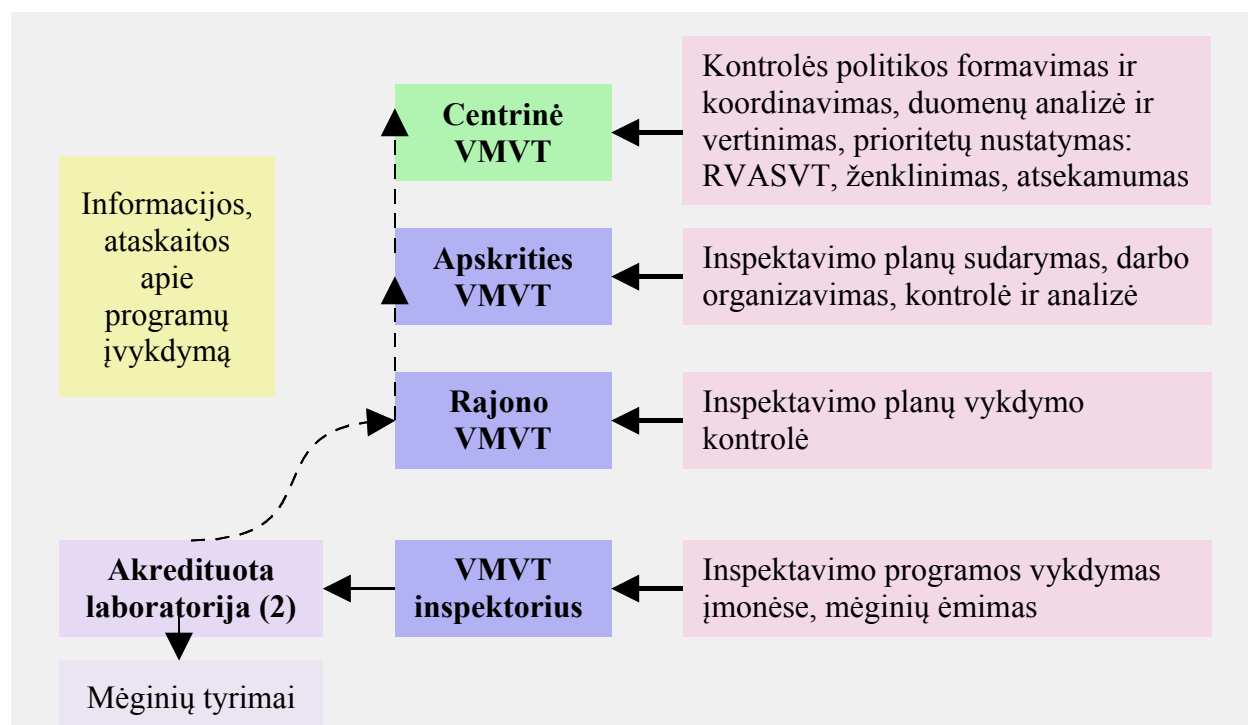
- mikrobiologiniai pavojai (įskaitant bakterijos, *Salmonella* ir *Escherichia coli*, *E. coli*);
- cheminiai maisto teršalai (pesticidų likučiai, veterinarinių vaistų likučiai);
- naujos maisto technologijos (pavyzdžiui, genetiškai modifikuotų maisto produktų);
- maisto saugos valdymo sistemas (RVASVT) siekiant užtikrinti saugų maistą, maisto grandinėje.

Lietuvos Respublikos Maisto įstatymo 11 straipsnyje numatyta, kad Valstybinę maisto kontrolę atlieka įstatymų ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka Vyriausybės įsteigta maisto kontrolės institucija – Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

Maisto kontrolės institucija tikrina, kad maistas, skirtas tiek vidaus rinkai, tiek eksportui, būtų saugus, teisingai paženklintas, nepažeistų vartotojų interesų ir atitiktų šio įstatymo bei kitų

⁸⁵ *FAO's Strategy for a Food Chain Approach to Food Safety and Quality. A framework document for the development of future strategic direction. Rome, 31 March-4 April 2003* [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: <http://www.fao.org/docrep/meeting/009/j4195e.htm>

teisės aktų reikalavimus. Kontrolė atliekama laikantis principo, kad maisto sauga žmonių sveikatai yra besąlygiškas prioritetas.



9 pav. Maisto kontrolės sistema
Modifikuota pagal šaltinį⁸⁶

Valstybinė maisto kontrolė yra atliekama be išankstinio įspėjimo, reguliariai, pagal iš anksto sudarytus kontrolės planus (jose numatomas tikrinimų dažnumas ir kontrolės pobūdis), taip pat kilus įtarimui, kad buvo pažeisti teisės aktų reikalavimai (žr. 9 pav.). Kontrolei naudojami VMVT parengti klausimynai atitinkantys subjekto vykdomą veiklą ir kontrolės tikslus.

VMVT specialistai, vykdydami valstybinę maisto kontrolę, turi teisę:

- 1) tikrinti maisto tvarkymo vietos higienos būklę ir maisto tvarkymo procesus;
- 2) tikrinti, kaip asmenys, kurie vykdydami savo pareigas tiesiogiai ar netiesiogiai liečia maistą, laikosi higienos reikalavimų;
- 3) tikrinti maistą, jo ženklavimą, gaminius, besiliečiančius su maistu, maisto tvarkymui, patalpų bei įrengimų valymui naudojamą priemonę, medžiagas bei įrengimus;
- 4) tikrinti dokumentus bei maisto tvarkymo vietos savikontrolės sistemos medžiagą;
- 5) nustačius teisės aktų pažeidimus, VMVT taiko teikimo į rinką ribojimo ir (ar) kitas įstatymų nustatytas priemones.

Kontrolė negyvūninio maisto tvarkymo įmonėse vykdoma pagal parengtas Maisto sistemos kokybės kontrolės programas ir darbo instrukcijas (žr. 3 priedą).

⁸⁶ Stanevičius, Z. *Maisto kontrolės sistema Lietuvoje*. Vilnius: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

3. MAISTO KONTROLĖ ŠIAULIŲ APSKRITYJE

3.1. Esminiai aplinkos veiksniai maisto kontrolės sistemai

Šiaulių apskrities Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos išorinės aplinkos analizė atlikta pagal PEST teoriją.

Politiniai veiksniai

Šiaulių apskrities valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau vadinama – tarnyba) yra Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai (toliau vadinama – VMVT) pavaldi ir atskaitinga įstaiga. Tarnyba atlieka Lietuvos Respublikos įstatymais ir kitais teisės aktais jai pavestas maisto ir pašarų saugos, kokybės, ženklavimo, informacijos apie prekes, įskaitant kainų nurodymą, teikimo ir kitų privalomųjų reikalavimų laikymosi, maisto ir pašarų tvarkymo, gyvūnų sveikatingumo ir gerovės, vartotojų teisių apsaugos maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje kontrolės funkcijas Šiaulių apskrityje⁸⁷.

Ekonominiai veiksniai

2005-2008 m. Šiaulių mieste ženkliai išaugo su maistu susijusių subjektų skaičius. 2007 m. Šiaulių apskrities teritorijoje užregistruota 2000 negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių: 107 maisto gamybos įmonės, 1204 prekybos įmonės, 689 viešojo maitinimo įmonės. Beveik pusė visų apskrityje registruotų maisto tvarkymo įmonių yra įsikūrusios Šiaulių mieste ir rajone (911).

ES struktūrinių fondų panaudojimo galimybė, lengvesnė įmonių kreditavimo tvarka bei didėjantis uždirbamas pelnas leido įmonėms investuoti į naujus pastatus bei įrengimus, atitinkančius teisės aktų reikalavimus. Tikėtina, kad ir ateityje seniau dirbančios ypač smulkios įmonės dėl nuolat augančios konkurencijos didesnę dėmesį skirs pastatų bei patalpų renovacijai, įrangos atnaujinimui, kas užtikrins higienos reikalavimų laikymąsi maisto produktų gamyboje. Dėl emigracijos bei žemo nedarbo lygio Šiaulių apskrityje pastebimas kvalifikuotos darbo jėgos trūkumas, ypač jaučiamas maisto perdirbimo įmonėse technologinį išsilavinimą turinčių specialistų trūkumas, taip pat dažna darbuotojų kaita daro neigiamą įtaką gaminamo produkto saugai ir kokybei.

Gyventojų perkamoji galia skatina vartojimą, įvairesnių produktų pasirinkimą, tai sąlygoja didesnę maisto prekių apyvartumą, prekės neužsistovi pardavimo vietose, pastebimas vis didėjantis vartotojų išprusimas bei reiklumas rinkoje esantiems maisto produktams, jų

⁸⁷ Šiaulių apskrities valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatai. Valstybės žinios. 2008. Nr. 26-954 [žiūrėta 2009-01-12]. Prieiga per internetą: http://www3.lrs.lt/pls/inter3/dokpaieska.showdoc_l?p_id=315299&p_query=&p_tr2=

ženklinimui, laikymo sąlygoms. Dėl nekokybiškų maisto produktų rinkoje vartotojai nelieka abejingi, informuoja kontroliuojančias institucijas, reikalauja apginti jų teises.

Valstybinis finansavimas turi įtakos vykdomos valstybinės maisto saugos kontrolės efektyvumui. Maisto produktų saugai ir kokybei įvertinti reikia daug maisto produktų mėginių laboratorinei kontrolei atlikti.

Socialiniai ir kultūriniai veiksniai

Maisto kokybė, jo saugumas ir gyventojų mitybos įgūdžiai turi didelę įtaką visuomenės sveikatos lygiui.

Per pastaruosius keletą metų stebimas vis didesnis gyventojų susidomėjimas maisto produktų sauga. Sumažėjus Lietuvos ekonomikos lygiui, kyla grėsmė dėl maisto produktų klastojimo atvejų, taip pat bandymų realizuoti maisto produktus su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais.

Vis labiau didėjanti mokslo ir technikos pažanga leido prailginti daugelio maisto produktų realizavimo bei vartojimo laiką, išplėsti jų pardavimo teritoriją, taikyti naujus prekių pardavimo metodus pvz. savitarna, tačiau nuolat augantis maisto priedų naudojimas maisto pramonėje kelia nerimą dėl neigiamos įtakos žmonių sveikatai. Kontrolė šiuo atveju nėra efektyvi, nes nėra skiriama pakankamai finansinių lėšų maisto produktų cheminiams tyrimams atlikti. Per 2004 – 2008 metus Šiaulių apskrities VMVT nėra atlikusi nei vieno tyrimo dėl maisto priedų kiekio maisto produktuose, tačiau atliekamos kontrolės metu vis dažniau nustatomi maisto priedų naudojimo pažeidimai, pastebimas didėjantis maisto priedų naudojimas negyvūninės kilmės maisto tvarkymo subjektuose, netgi viešojo maitinimo subjektuose, gaminant viešojo maitinimo patiekalus.

Siekiant didinti vartotojų pasitikėjimą maisto sauga ir kokybe, būtina teikti vartotojams informaciją apie maisto saugą, kad kiekvienas besirūpinantis maisto sauga galėtų gauti patikimą informaciją ir duomenis apie jų kasdieninėje mityboje naudojamų produktų reglamentavimą ir kontrolę. Tai reiškia, kad visi kontrolės rezultatai turi pasiekti vartotoją. Maisto saugai ir gyventojų mitybai gerinti 2003 metais patvirtinta Valstybinė maisto ir mitybos strategija 2003-2010 m., kurioje numatomos maisto saugos ir gyventojų mitybos optimizavimo kryptys, siekiant saugoti žmonių sveikatą ir gerinti gyvenimo kokybę.⁸⁸

Technologiniai veiksniai

Šiuolaikinių informacinių technologijų naudojimas mažina darbo laiko sąnaudas informacijos rinkimui ir analizei, suteikia galimybę operatyviai ir efektyviai panaudoti sukauptą

⁸⁸ Valstybinė maisto ir mitybos strategija// Valstybės žinios. 2003, Nr. 101-4556 [žiūrėta 2009-03-12]. Prieiga per internetą: http://www.lva.lt/lvga/istatai/istatymai/Maist_ir_Mityb_strat.DOC

informaciją. Skatina intensyvesnę, informacinėmis technologijomis paremtą bendradarbiavimą tarp institucijos ir visuomenės.⁸⁹

Informacinių sistemų, registrų, duomenų bazių naudojimas užtikrina operatyvų duomenų panaudojimą ir analizę.

Informacinių technologijų naudojimas leidžia gauti operatyvią ir svarbiausią informaciją apie nesaugius maisto produktus, VMVT įdiegta skubių pranešimų apie nesaugaus maisto teikimą rinkai sistema RASFF (žr. 21, 22 priedą). Tai leidžia užtikrinti užkrečiamųjų ligų ir nesaugių maisto produktų prevenciją.

3.2. Ištekliai kaip būtina maisto kontrolės sistemos funkcionavimo prielaida

Teisiniai veiksniai

Tarnyba savo veikloje vadovaujasi Lietuvos Respublikos Konstitucija, Lietuvos Respublikos įstatymais, Lietuvos Respublikos tarptautinėmis sutartimis, Europos Sąjungos teisės aktais, Respublikos Prezidento dekretais, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimais, Ministro Pirmininko potvarkiais, VMVT teisės aktais ir VMVT darbo reglamentu.

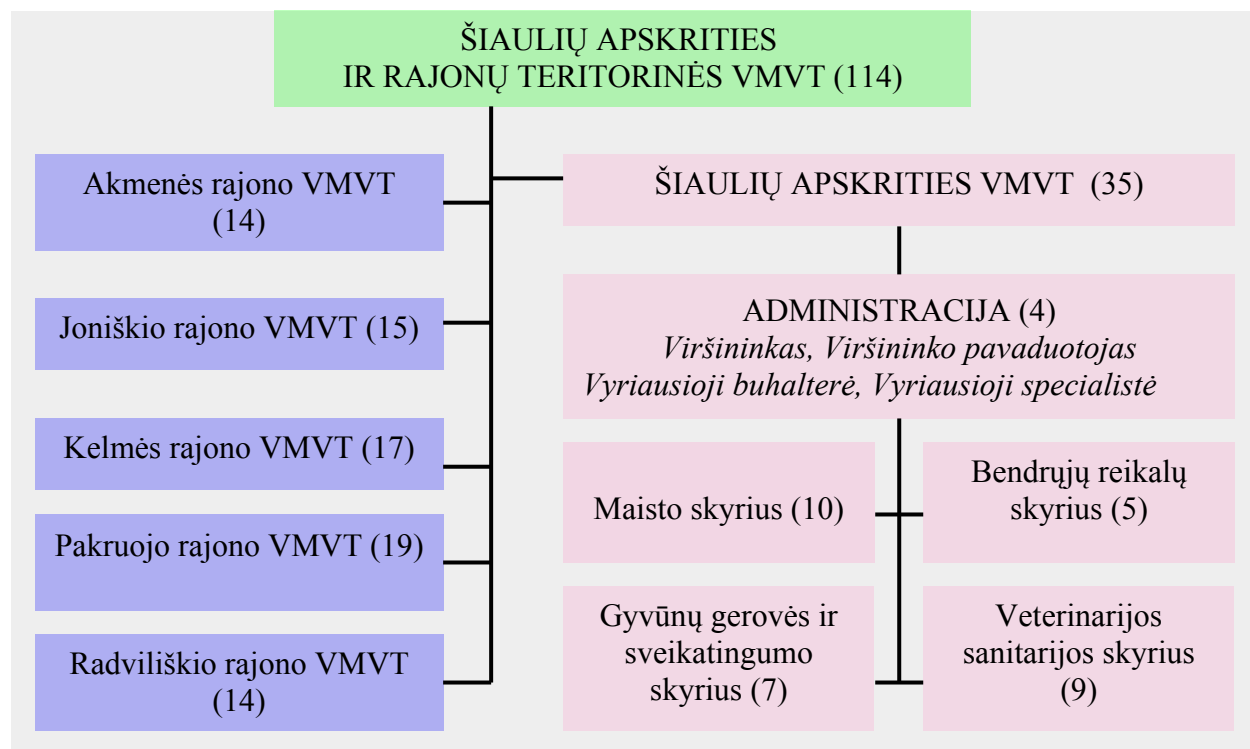
Pagrindinė tarnybos funkcija - kontroliuoti, kaip importuotojai, eksportuotojai, gamintojai, pardavėjai laikosi įstatymuose ir kituose teisės aktuose nustatytų reikalavimų vykdymo. Įvairūs Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktai (reglamentai, įstatymai, nutarimai, įsakymai, taisyklės), reglamentuoja kontroliuojančios institucijos ir rinkos dalyvių veiklą, „tarpusavio santykius“. Teisės aktai numato įmonių steigimo, jų veiklos sąlygas, draudimus, ribojimus, vartotojų apsaugą, aplinkosaugą, atliekų tvarkymo kontrolę (pvz. ŠGP kontrolė) ir kt, tačiau dažnai, sunkiai suprantamos ir kiekvienu atveju skirtingai interpretuojamos teisės aktų formuluotės apsunkina jų taikymo galimybes, riboja kontroliuojamos institucijos veiksmus sprendimo priėmimo bei ginčo atveju. Paskutiniu metu stebima teisės aktų skaičiaus didėjimo tendencija, dažni jų keitimai bei jų papildymai apsunkina operatyvų sprendimų priėmimą.

Abstraktus teisės aktų tekstas iškreipia vienodą teisės aktų taikymą, palieka erdvės subjektyviai interpretacijai, trukdo efektyviai kontrolei, sudaro sąlygas verslo subjektams skaityti „tarp eilučių“, tie patys teisės aktų reikalavimai taikomi stambioms ir mažoms įmonėms neatsižvelgiant į gamybos pajėgumas, dirbančiųjų skaičių.

Organizacinė struktūra

⁸⁹ Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2007–2009-ųjų metų strateginis veiklos planas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. [žiūrėta 2008-04-22]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/uploads/pdf/2007%20Isplestinis%20strateg.%20planas%202007-2009.pdf>

Šiaulių apskrities VMVT (žr. 10 lentelę) yra struktūrinis LR VMVT padalinys (žr. 2 priedą) įgyvendinantis bendrą valstybės politiką bei Europos Sąjungos politiką gyvūnų sveikatingumo ir gerovės, maisto saugos kontrolės, vartotojų apsaugos maisto srityse su tikslu, kad visose šalyse būtų užtikrintas aukštas žmonių gyvenimo ir sveikatos lygis.



10 pav. Šiaulių apskrities ir Šiaulių apskrities rajonų VMVT struktūra

Šiaulių apskrities Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos veikla pradėta vykdyti nuo 1947 m. įkūrus Šiaulių tarpapskritinę veterinarijos laboratoriją. Šiaulių apskrities Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – Šiaulių apskrities VMVT) įkurta 2000 m., pertvarkius Šiaulių apskrities Valstybinę veterinarijos tarnybą ir jai pavaldžias įstaigas, Valstybinę higienos inspekciją prie Sveikatos apsaugos ministerijos ir Lietuvos valstybinę kokybės inspekciją prie Valstybinės konkurencijos ir vartotojų teisių gynimo tarnybos. Šiaulių apskrities VMVT perėmė minėtų institucijų funkcijas ir vykdo veterinarinę ir maisto kontrolę visais maisto tvarkymo etapais. 2007 m. liepos 15 d. tarnyba minėjo 60-ties metų veiklos sukaktį. Dabartinis įstaigos pavadinimas – Šiaulių apskrities Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – Šiaulių apskrities VMVT).

Šiaulių apskrities VMVT funkcijoms vykdyti sukurta optimali, funkcinė organizacinė valdymo struktūra, susidedanti iš administracijos, bendrųjų reikalų, gyvūnų sveikatingumo ir gerovės, veterinarijos-sanitarijos bei maisto skyrių, taip pat 5 teritorinių VMVT padalinių, pagal administracinį teritorinį suskirstymą priklausančių Šiaulių apskričiai (Akmenės VMVT, Joniškio VMVT, Kelmės VMVT, Pakruojo VMVT, Radviliškio VMVT).

Organizacijos veiklos rezultatai labai priklauso nuo organizacinės valdymo struktūros, atskirų padalinių veiklos organizavimo, darbuotojų skaičiaus, vadovų darbo stiliaus, elgesio. Šiai struktūra būdinga tai, kad organizacija dalinama į padalinius pagal veiklos pobūdį, kiekvienam jų priskiriant konkrečias užduotis, funkcijas. Veikla vyksta per skyrių vedėjus ir skyrių darbuotojus, kurie kiekvienas atlieka jiems priskirtas funkcijas, atsižvelgiant į darbuotojo kvalifikaciją, sugebėjimus, galimybes.

Svarbiausi Šiaulių apskrities VMVT struktūros privalumai:

- Skatinama dalykinė ir profesinė specializacija;
- Mažinamas dubliavimas;
- Gerinamas darbo koordinavimas;
- Tiesioginis valdymas (per skyrių vedėjus).

Svarbiausi Šiaulių apskrities VMVT struktūros trūkumai:

Atskiri padaliniai savo tikslus vertinta labiau už bendrus organizacijos tikslus, dėl ko kyla konfliktai, neefektyviai atliekami darbai ir ginami vartotojų interesai.

Valdymas

Šiaulių apskrities VMVT vadovauja viršininkas - valstybinis veterinarijos inspektorius, kurį įstatymų nustatyta tvarka priima į pareigas ir atleidžia iš jų VMVT direktorius valstybės. Šiaulių apskrities VMVT viršininkas yra pavaldus VMVT direktoriui. Rengiant, priimant ir įgyvendinant sprendimus organizacijos viduje dalyvauja padalinių vadovai bei įvairių sričių specialistai.

Maisto skyriaus pagrindinės funkcijos yra užtikrinti negyvūninio maisto subjektų valstybinę kontrolę, negyvūninio maisto importo reikalavimų laikymąsi, taip pat vidaus rinkai ir eksportui skirto maisto atitiktį saugos, kokybės, ženklinimo reikalavimams.

2008 metų vasario 17 d. Šiaulių apskrities VMVT buvo akredituota pagal tarptautinio standarto ISO/IEC 17020:2004 „Bendrieji įvairių tipų kontrolės įstaigų veikimo kriterijai“, tai reiškia, kad tarnyba vykdo strategiškai efektyvų, nepriklausomą valstybinės maisto ir veterinarinės kontrolės modelį, atitinkantį tiek ES reikalavimus, Pasaulio sveikatos organizacijos standartus.

Žmogiškieji ištekliai

Šiaulių apskrities VMVT patvirtinti 114 valstybės tarnautojų ir darbuotojų etatai, (6%) visų sistemoje dirbančiųjų (LR VMVT 1810). Valstybės tarnautojai į darbą priimami konkurso būdu, Valstybės tarnybos įstatymo nustatyta tvarka.

Numatytiems uždaviniams ir funkcijoms vykdyti reikalingi aukščiausios kvalifikacijos specialistai, kurių kasdieninė veikla yra sudėtinga, įvairiapusiška ir reikalaujanti didelio savarankiškumo, atsakomybės ir kokybiško profesinio pasiruošimo.

Šiaulių apskrities VMVT ir jai pavaldžiose teritorinėse VMVT dirba aukštąjį išsilavinimą turintys veterinarijos gydytojai, gydytojai higienistai, visuomenės sveikatos specialistai, maisto technologai, agronomai ir kitų VMVT veiklai pagal principą „nuo lauko (tvarto) iki stalo“ vykdyti būtinų profesijų specialistai.

2008 m. pradžioje Šiaulių apskrities VMVT dirbo 35 darbuotojai (17 vyrų, 18 – moterų), (83.3 %), turintys aukštąjį išsilavinimą, iš jų 26 – veterinarinės medicinos, 1- visuomenės sveikatos, 1 - maisto pramonės technologo išsilavinimą. Darbuotojų amžiaus vidurkis 42,4 metai (jauniausiam darbuotojui – 27 metai, vyriausiam – 62 metai), darbo stažo vidurkis 27 metai. Darbuotojų kaita nežymi, per 2000–2008 metus Šiaulių apskrities VMVT pasikeitė 5 darbuotojai. Nuo darbuotojų kvalifikacijos tiesiogiai priklauso organizacijos veiklos kokybė. Šiaulių apskrities VMVT yra sudarytos sąlygos tobulinti profesinę kompetenciją pagrindinės veiklos metu: dalyvavimas mokslinėse konferencijose, seminaruose, tarptautiniuose projektuose. Kiekvienais metais yra parengiami mokymo planai, kiekvienam darbuotojui mažiausiai kartą per metus sudaroma galimybė kelti profesinę kvalifikaciją. Šiaulių apskrities specialistams sudarytos galimybės dalyvauti ir semtis patirties ES institucijų rengiamuose seminaruose ir kursuose, tačiau dėl nepakankamo užsienio kalbų žinių lygio tarptautiniuose seminaruose dalyvauta vos keletą kartų (žr. 8 lentelę).

Šiaulių apskrities VMVT stokojama kvalifikuotų specialistų: maisto technologų, gydytojų higienistų, viešojo administravimo sektoriaus specialistų.

8 lentelė

Šiaulių apskrities VMVT valstybės tarnautojų mokymai

Metai	Mokymuose dalyvavusių darbuotojų skaičius	Dalyvavo vietiniuose mokymuose	Dalyvavo tarptautiniuose mokymuose
2006 m.	30	85	4
2007 m.	31	120	4
2008 m.	33	145	4

Planavimo sistema

Šiaulių apskrities VMVT savo veikloje siekia LR VMVT strateginiame plane numatytų tikslų. Kiekvienais metais sudaromi ir Šiaulių apskrities VMVT viršininko tvirtinami metiniai valstybinės kontrolės planai. Metiniai kontrolės planai sudaromi vadovaujantis atliktu rizikos vertinimu. Taip pat vykdomi VMVT direktoriaus patvirtinti maisto taršos stebėsenos, patvirtinamųjų mėginių planai (žr. 16 priedą). Kiekvienas Šiaulių apskrities VMVT padalinys sudaro atskirus kontrolės planus, kuriuos įsakymu tvirtina tarnybos viršininkas. Maisto produktų laboratorinių tyrimų planus sudaro ir lėšas skiria VMVT. Vadovaujantis šiuo planu, maisto skyriaus vedėjas, įvertinęs maisto tvarkymo subjektų būklę, paskirsto mėginius bei numato

tikslią datą jiems paimti. Metinių kontrolės planų vykdymo priežiūra atliekama teikiant ataskaitas bei atliekant rezultatų už praeitą laikotarpį analizę.

Ryšių sistema (informacinės sistemos)

Šiaulių apskrities VMVT įdiegtas kompiuterių tinklas, kuris yra sujungtas su centrine VMVT, kitomis teritorinėmis VMVT, pasienio postais, (90%) darbo vietų kompiuterizuotos. Visi tarnybos darbuotojai turi galimybę naudotis internetu bei elektroniniu paštu. VMVT yra sukurtos ir sėkmingai naudojamos informacinės duomenų bazės, šiuo metu veikia 19 informacinių sistemų. VMVT išvystytos informacinės sistemos leidžia stebėti vykstančius procesus ir juos valdyti, laiku priimti tinkamus sprendimus.

Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus specialistai, siekiant užtikrinti aukštesnę darbo efektyvumą bei vartotojų teisių gynimo lygį, savo veikloje naudojami FIS (food information system). Ši maisto informacijos sistema suteikia galimybę registruoti visus negyvūninio maisto tvarkymo subjektus, sisteminti ir kaupti kontrolės duomenis nuo įmonės veiklos pradžios, šios sistemos pagalba galima susisteminti duomenis įvairiais kontrolės aspektais, atlikti analizę bei teikti ataskaitas. Be šios sistemos VMVT naudojamos informacinės sistemos: VEPRAS (gyvūninio maisto tvarkymo subjektų registras), RASFF (skubių pranešimų apie nesaugų maisto ar pašarų teikimo į rinką, VIVS (gyvūnų registracijos ir identifikavimo informacinė sistema), valstybinis veterinarinių vaistų registras, COACH (pasienio veterinarinės kontrolės informacinė sistema), negyvūninių maisto produktų importo kontrolės (NEMAS), pasienio veterinarinės kontrolės informacijos valdymo (PVKIVS).

Vidaus kontrolės sistema

VMVT atliekamas auditas, kurio tikslas patikrinti, ar veiksmingai įgyvendinama valstybinė kontrolė, susijusi su maistu ir pašarus, vartotojų teisių apsaugą maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje reglamentuojančiais teisės aktais, taip pat, ar Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir jai pavaldžių įstaigų vykdoma valstybinė kontrolė yra pakankama ir veiksminga šių teisės aktų tikslams pasiekti.⁹⁰ Atlieka Maisto ir veterinarijos vidaus audito tarnyba (toliau – MVVAT).

VMVT ir apskričių, miestų ir rajonų VMVT periodiškai atliekamas vidinis kokybės vadybos sistemos auditas. Kokybės sistemos auditas – kokybės vadybos ir kokybės sistemos elementas. Tai sisteminga ir nepriklausoma analizė, kuria siekiama nustatyti, ar su kokybe susijusi veikla ir gauti rezultatai atitinka numatytas priemones ir ar šios priemonės panaudotos efektyviai ir tinkamai.

Kokybės sistemos audito tikslai:

⁹⁰ Auditas valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje ir jai pavaldžiose įstaigose vadovaujantis reglamentu (EB) Nr. 882/2004. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2-1%20Auditas%20VMVT%20ir%20jai%20pavaldziose%20istaigose.pdf

1. Nustatyti kokybės elementų ir apibrėžtų reikalavimų atitiktį arba neatitiktį;
2. Nustatyti, ar įdiegtos kokybės sistemos yra veiksmingos.
3. Prisidėti prie kokybės sistemos gerinimo.⁹¹

Kokybės sistemos veikimo užtikrinimui ir jos tobulinimui Šiaulių apskrities VMVT periodiškai atliekamas vidinis kokybės sistemos vertinimas. Vidinis kokybės sistemos vertinimas – periodinė kokybės sistemos peržiūra, kuria siekiama gerinti Šiaulių apskrities VMVT kokybės sistemos veikimo efektyvumą ir rezultatyvumą, skatinti tobulėjimą profesinėje srityje bei padėti pasiekti kokybės sistemos tikslus ir pagrindinius uždavinius.⁹² Atlieka Strateginio planavimo ir kokybės valdymo skyrius kartu su MVVAT.

Vidinio kokybės sistemos vertinimo metu atliekama kokybės sistemos savikontrolė, t. y. patikrinama, kaip įgyvendinami kokybės sistemos dokumentų reikalavimai praktikoje, surenkama informacija apie tai, ką Šiaulių apskrities VMVT turi pakeisti, įvykdyti, kad pagerintų savo veiklą. Vertinimą atlieka Šiaulių apskrities VMVT kokybės vadybininkas.

Vertinimas atliekamas pagal pareigūnų vertinimo schemą, apimančią vertinimo kriterijus ir pagrįstą vertinimo metodikomis. Vertinimo metu atsižvelgiama į pareigūno atliekamą darbą, kompetenciją, įgūdžius, elgesį, jo stipriąsias ir silpnąsias savybes. Kiekvienas teritorinės VMVT pareigūnas, atliekantis patikrinimus, turi būti įvertintas ne rečiau kaip vieną kartą per 4 (keturi) metus.

Vertinimo kriterijai: profesinės kompetencija; atsakomybė; darbštumas ir požiūris į darbą; asmeninės savybės (imlumas, kūrybiškumas, loginis mąstymas); charakterio pastovumas; sugebėjimas susidoroti su užduotimis įvairiose situacijose; atsiliepiamai, santykiai su kolegomis.⁹³

Be visų išvardintų audito formų, Šiaulių apskrities VMVT yra įdiegusi savianalizės vertinimo sistemą. Pasibaigus ketvirčiui, kiekvienas Šiaulių apskrities VMVT pareigūnas atlieka kiekybinių ir kokybinių atliktų darbų įvertinimą. Tiesioginis vadovas rašo išvadas ir teikia jas įstaigos viršininkui. Nustatytoms klaidoms ar neatitikimams numatomos koregavimo priemonės.

3.3. SSGG (SWOT) analizė

2008 m. buvo atliktas kokybinis tyrimas nestandartizuoto interviu forma, kuriame dalyvavo 3 ekspertai: (Šiaulių apskrities VMVT viršininkas, viršininko pavaduotojas ir Nacionalinio maisto

⁹¹ Vidinis kokybės vadybos sistemos auditas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2-2.%20Vidinis%20kokybes%20vadybos%20sis-mos%20auditas.pdf

⁹² Vidinis kokybės vadybos sistemos vertinimas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą:

http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2-4.%20Vidinis%20kokybes%20sistemos%20vertinimas.2009-03.pdf

⁹³ Tarnybų pareigūnų, atliekančių tikrinimus, vertinimas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2_5%20Inspektoriu%20vertinimas%202008%2008%2013.%20tai.pdf

ir veterinarijos rizikos vertinimo instituto laboratorijos departamento Šiaulių teritorinio skyriaus vedėja). Ekspertų teiginiai bei kita jų suteikta informacija, dokumentai įgalino suformuoti Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus stiprybių, silpnybių, galimybių ir grėsmių matricą (žr. 9 lentelę):

9 lentelė

SSGG matrica

Stiprybės	Silpnybės
1. Lietuvos Respublikoje valstybinę maisto kontrolę „Nuo lauko iki stalo“ vykdo VMVT. Šiaulių apskrityje teritorinė VMVT (Maisto skyrius vykdo negyvūninio maisto kontrolę).	1. Ne visuose maisto tvarkymo subjektuose įdiegta RVASVT sistema.
2. Kontrolė vykdoma vadovaujantis rizikos vertinimu, todėl didžiausias dėmesys skiriamas padidintos rizikos subjektams.	2. Didelis padidintos ir vidutinės rizikos objektų skaičius.
3. Funkcinė organizacijos struktūra, laikini struktūriniai pakeitimai neatsisakant pagrindinių struktūrinių organizacijos padalinių leidžia sėkmingai dirbti nuolat besikeičiančioje aplinkoje.	3. Nepakankama maisto kontrolės specialistų kompetencija besikeičiančių maisto technologijų atžvilgiu.
4. Tarpinstitucinis bendradarbiavimas. Siekiant geresnės vartotojų apsaugos tarnyba bendradarbiauja su kitomis valstybinėmis institucijomis (Šiaulių visuomenės sveikatos centras, Vartotojų apsaugos tarnyba, mokesčių inspekcija, muitinė ir t.t.)	4. Nemažėjantis: užkrečiamų infekcinių ligų protrūkių skaičius; registruotų vartotojų skundų skaičius.
5. Šiaulių apskrities VMVT įdiegtos informacinės technologijos užtikrinančios kontrolės organizavimo operatyvumą, tikslingumą, vientisumą.	5. Nepakankamas visuomenės informavimas apie nustatytus kontrolės metu nustatytus pažeidimus
6. Sudaryta galimybė specialistams dalyvauti tarptautinėse kvalifikacijos kėlimo programose.	6. Nepakankamas specialistų užsienio kalbų mokėjimas
7. Įdiegta kokybės vadyba. Šiaulių apskrities VMVT akredituota pagal ISO/IEC 17020:2004 “Bendrieji įvairių tipų kontrolės įstaigų veikimo kriterijai”.	7. Nepakankamai veiksminga valstybės tarnautojų vertinimo sistema, nėra karjeros galimybių. Nesukurtas motyvavimo mechanizmas.
Galimybės	Grėsmės
1. Daugės maisto tvarkymo įmonių įdiegusių savikontrolės sistemas.	Dėl gilėjančios ekonominės krizės, prastės maisto tvarkymo įmonių būklė, daugės nustatytų pažeidimų skaičius.
2. Augs vartotojų susidomėjimas maisto produktų sauga ir kokybe. Didės maisto tvarkovų atsakomybė.	Nesukūrus teisinės bazės leidžiančios informuoti visuomenę apie įmonėse nustatytus pažeidimus, neugdys maisto tvarkovų atsakomybės prieš vartotojus.
3. Mažės vartotojų nusiskundimų skaičius.	Jeigu dėl lėšų stokos bus mažinamas specialistų skaičius, nebus užtikrinama efektyvi maisto saugos kontrolė, daugės vartotojų skundų, mažės vartotojų pasitikėjimas tarnyba.
4. Rizikos vertinimu paremta kontrolės sistema padės užtikrinti maisto saugą ir teikiamų paslaugų kokybę.	Maisto sektoriuje stebimas neatsargus, neatsakingas maisto priedų naudojimas kelia grėsmę vartotojų sveikatai.
5. Pakankamas maisto produktų laboratorinių tyrimų skaičius (maisto mikrobiologiniai ir cheminiai taršai nustatyti).	Nepakankamas maisto produktų laboratorinių tyrimų finansavimas

Visoje maisto grandinėje „Nuo lauko iki stalo“ vykdoma kontrolė ir rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų sistemos funkcionavimas visuose maisto tvarkymo subjektuose garantuos efektyvų maisto saugos vykdymą Šiaulių apskrities VMVT.

Įdiegta kokybės vadybos sistema bei atliekama kontrolė, remiantis rizikos vertinimu bus efektyvi, o skiriamos valstybės lėšos panaudojamos tikslingai. Vadovaujantis rizikos vertinimo išvadamis siekiama suretinta ūkio subjektų valstybinę kontrolę.

Siekti geresnės vartotojų teisių apsaugos, bendradarbiaujant su kitomis valstybinėmis institucijomis Šiaulių visuomenės sveikatos centras, Vartotojų apsaugos tarnyba, mokesčių inspekcija, muitinė ir t.t. Glaudesnis tarpinstitucinis bendradarbiavimas sudarys sąlygas kurti pasitikėjimu grįstus santykius su visuomenės grupėmis bei leis pasiekti geresnių rezultatų, tiriant vartotojų nusiskundimus bei protrūkius.

Būtina stiprinti maisto kontrolės specialistų gebėjimus teisės aktų taikymo, vadybos, konsultavimo, komandinio darbo, informacijos teikimo, dalykiškumo ir užsienio kalbų srityse tuo pačiu gerinant įvairių visuomenėje. „Profesionalus, produktyvus ir atviras naujovėms maisto kontrolės specialistas“.

Naujų laboratorinių tyrimų metodų taikymas maisto kontrolės srityje leis išaiškinti daugiau nekokybiškų ir nesaugių maisto produktų atvejų, tuo labiau apsaugoti vartotojų interesus, susijusius su maistu.

Siekiant padidinti maisto tvarkovų atsakomybę prieš vartotoją, būtina sukurti visuomenės informavimo sistemą leidžiančią teikti informaciją visuomenei apie nustatytus teisės aktų pažeidimus konkrečiame maisto tvarkymo subjekte, šios funkcijos įgyvendinimui parengti teisinę bazę. Toks visuomenės informavimo būdas padės užtikrinti maisto saugą ir teikiamų paslaugų kokybę.

Šiaulių apskrities VMVT akredituota pagal tarptautinį standartą ISO/IEC 17020:2004 „Bendrieji įvairių tipų kontrolės įstaigų veikimo kriterijai“, maisto, pašarų, gyvūnų sveikatingumo ir gerovės kontrolės srityse. Įdiegta kokybės vadyba užtikrins vykdomos maisto kontrolės nepriklausomumą, efektyvumą ir skaidrumą.

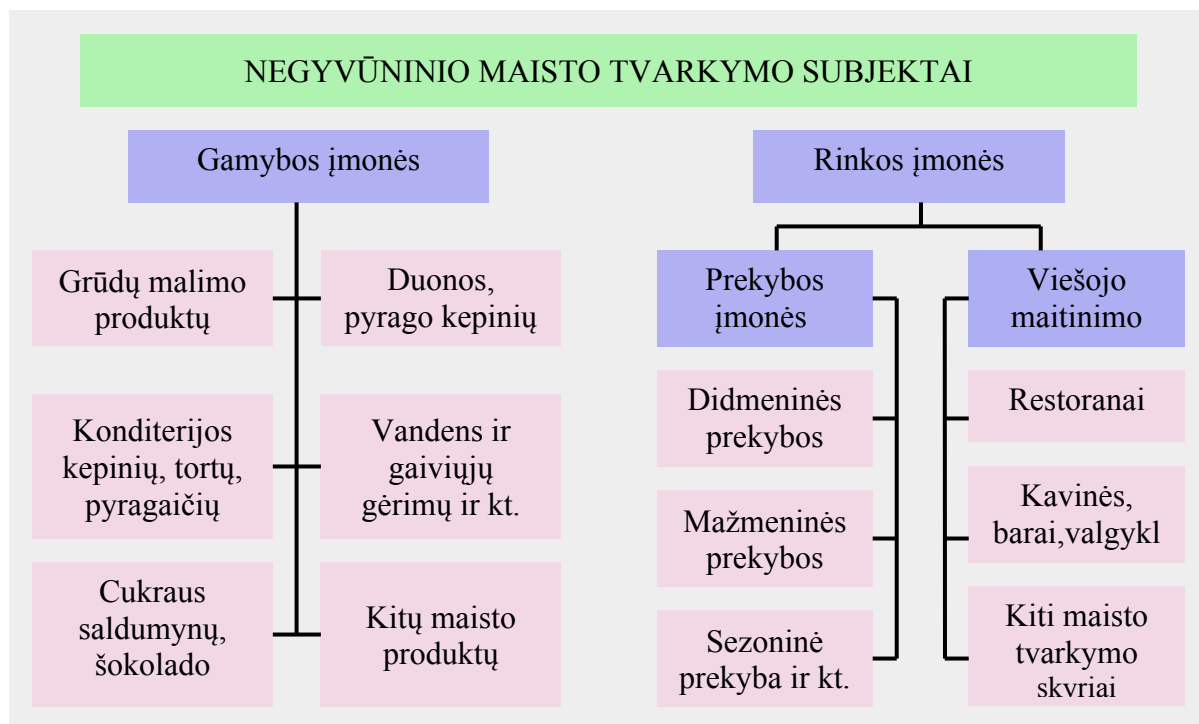
3.4. Negyvūninio maisto valstybinės kontrolės analizė

3.4.1. Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius

Šiaulių apskrities Valstybinė maisto veterinarijos tarnybos (toliau VMVT) Maisto skyrius, siekdamas užtikrinti, kad rinkai tiekiamas maistas būtų saugus ir kokybiškas, tinkamai paženklintas ir atitiktų teisės aktų reikalavimus, kontroliuoja vartotojams skirto maisto produktų atitikimą saugos ir kokybės, ženklinimo bei kitos informacijos apie maisto produktus pateikimą reikalavimų laikymąsi. Maisto skyrius kontroliuoja maisto tvarkymo subjektų atitiktį maisto saugos ir maisto tvarkymo reikalavimams, higienos reikalavimų, nustatytų asmenims,

kurie tiesiogiai ar netiesiogiai liečia maistą, laikymąsi, taip pat žmonių maistui netinkamų produktų naudojimą, nesaugių produktų sunaikinimą.

Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyrius vykdo negyvūninio maisto gamybos, maisto rinkos (prekybos, viešojo maitinimo) ir viešai tiekiamo geriamojo vandens subjektų kontrolę (žr. 11 pav.) Šiaulių apskrities teritorijoje: Šiaulių mieste, Šiaulių rajone, Akmenės, Joniškio, Kelmės, Pakruojo ir Radviliškio rajonuose.



11 pav. Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų klasifikacija pagal veiklos rūšis

Europos Parlamento ir Europos Tarybos Nr. 852/2004/EB *dėl maisto produktų higienos* reglamento II skyriaus 6 straipsnio 2 dalyje nurodyta, kad kiekvienas maisto tvarkymo subjektas privalo informuoti kompetentingą instituciją (VMVT) pastarosios reikalaujamu būdu apie visas jo valdomas įmones, vykdančias veiklą bet kuriame iš maisto gamybos, perdirbimo ir pristatymo etapų, kad kiekviena įmonė būtų registruota.

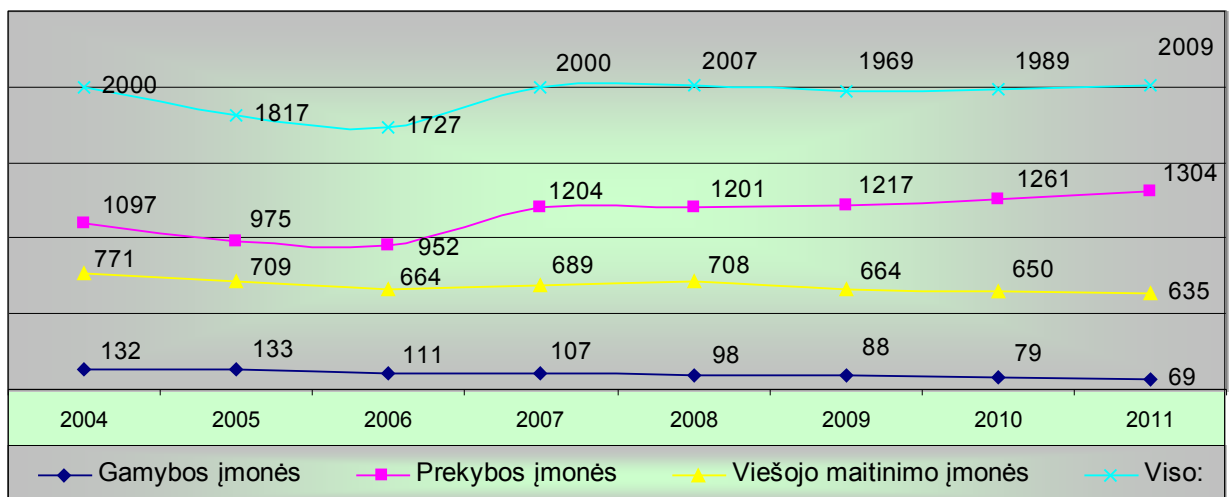
Pagal LR VMVT nustatytą tvarką (VMVT direktoriaus patvirtintus 2005 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. B1-727 „Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimus“) visi Lietuvos Respublikoje maisto tvarkymą vykdančys subjektai privalo turėti maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą. Subjektų patvirtinimo tikslas – įvertinti, ar jie atitinka maisto saugos, higienos bei visuomenės sveikatos saugos reikalavimus ir užtikrina saugų maisto tvarkymą.

10 lentelė

Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika
Šiaulių apskrityje (2004-2008 m.) ir prognozės (2009-2011 m.)

Įmonės	2004m	2005m.	2006m.	2007m.	2008m.	2009m.	2010m.	2011m.
Gamybos įmonės	132	133	111	107	98	88	79	69
Prekybos įmonės	1097	975	952	1204	1201	1216	1261	1304
Viešojo maitinimo įmonės	771	709	664	689	708	664	650	635
Viso:	2000	1817	1727	2000	2007	1969	1989	2009
Geriamojo vandens subjektai	264	256	231	231	226	211	201	-
Viso:	2264	2073	1958	2231	2233	2180	2190	-

Šiaulių apskrities teritorijoje valstybinė maisto kontrolė 2008 m. buvo vykdoma 2007 (2007 m. – 2000; 2006 m. – 1727; 2005 m. – 1817; 2004 m. – 2000;) negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose. Iš jų 98 negyvūninio maisto gamybos įmonėse (2007 m. – 107; 2006 m. – 111; 2005 m. – 133; 2004 m. – 132;), 1909 rinkos įmonėse (2007 m. – 1893; 2006 m. – 1616; 2005 m. – 1684; 2004 m. – 1868;); 1201 prekybos įmonėse (2007 m. – 1204; 2006 m. – 952; 2005 m. – 975; 2004 m. – 1097;), 708 viešojo maitinimo įmonėse (2007 m. – 689; 2006 m. – 664, 2005 m. – 709), 50 viešai tiekiamo geriamojo vandens tiekimo įmonės (2007 m. – 57; 2006 m. – 60, 2005 m. – 74; 2004 m. – 77;), 210 vandientiekiai (2007 m. – 231; 2006 m. – 231, 2005 m. – 256; 2004 m. – 264;) (žr. 10 lentelę).



12 pav. Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

Lyginant 2008 m. su 2007 m. duomenimis, stebime nežymų negyvūninės kilmės maisto tvarkymo subjektų skaičiaus augimą (7) t.y. **0,3 % (LR 4 %)**, atitinkamai per 2007 m. maisto tvarkymo subjektų skaičius Šiaulių apskrityje augo (273) (**15,8 %**), t.y. 3,8 % daugiau nei (**LR 12 %**) (žr. 12 pav.). Tačiau šį padidėjimą įtakojo naujai Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai priskirtos funkcijos, t.y. maisto papildų valstybinė kontrolė vaistinėse, taip pat Krašto apsaugos ir Kalėjų departamento prie Teisingumo ministerijos esančių maisto tvarkymo subjektų kontrolė. Šiaulių apskrities VMVT 2007 m. įregistruotos 160 vaistinės, iš jų Šiaulių mieste ir rajone 86.

Šiaulių apskrityje veikiančių subjektų skaičius 2008 metais sudarė 9,5% visų LR veikiančių negyvūninio maisto tvarkymo subjektų.

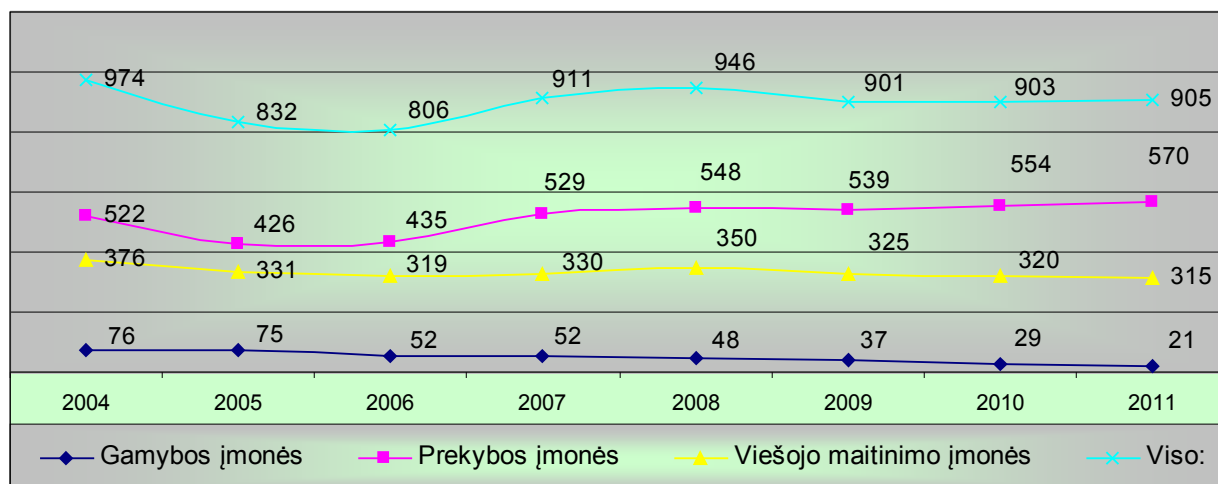
Negyvūninių maisto tvarkymo įmonių skaičiaus kitimas Šiaulių apskrityje yra reikšmingas rodiklis, todėl svarbu pateikti įmonių skaičiaus kitimą prognozuojamu laikotarpiu. Pasirinkus (2004-2008 m.) įmonių skaičiaus rodiklius Šiaulių apskrityje buvo apskaičiuotos prognozės 2009 m., 2010 m. ir 2011 m. pasinaudojant trendo funkcija. 12 pav. pateikiame Šiaulių apskrities negyvūninio maisto įmonių skaičiaus kitimą ir prognozę 2009 m., 2010 m. ir 2011 m.

11 lentelė

**Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika
Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m. ir prognozės (2009-2011 m.)**

Įmonės	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008m.	2009m.	2010m.	2011m.
Gamybos įmonės	76	75	52	52	48	37	29	21
Prekybos įmonės	522	426	435	529	548	539	554	570
Viešojo maitinimo įmonės	376	331	319	330	350	325	320	315
Viso:	974	832	806	911	946	901	903	905
Vaistinės (Šiaulių rajono)	-	-	-	-	79	-	-	-
Viso:	-	-	-	-	1025	-	-	-

Šiaulių mieste ir rajone maisto kontrolė 2008 m. buvo vykdoma 946 (2007 m. – 911, 2006 m. – 686, 2005 m. - 832) negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose. Iš jų 48 negyvūninio maisto gamybos įmonėse (2007 m. – 52, 2006 m. – 52, 2005 m. - 75), 898 rinkos įmonėse (2007 m. – 859, 2006 m. – 628, 2005 m. - 757): 548 prekybos įmonėse (2007 m. – 529, 2006 m. – 435, 2005 m. - 426), 350 viešojo maitinimo įmonėse (2007 m. – 330, 2006 m. – 319, 2005 m. - 331), 47 viešai tiekiamo geriamojo vandens subjektuose (2007 m. – 51, 2006 m. – 51, 2005 m. - 53). (žr. 11 lentelę).



13 pav. Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių dinamika
2004-2008 m. Šiaulių miestas ir rajonas

2008 m. Šiaulių apskrities teritorijoje maisto tvarkymo veiklą vykdė 2007 negyvūninio maisto tvarkymo subjektai, iš jų 98 negyvūninio maisto gamybos įmonės, 1201 prekybos

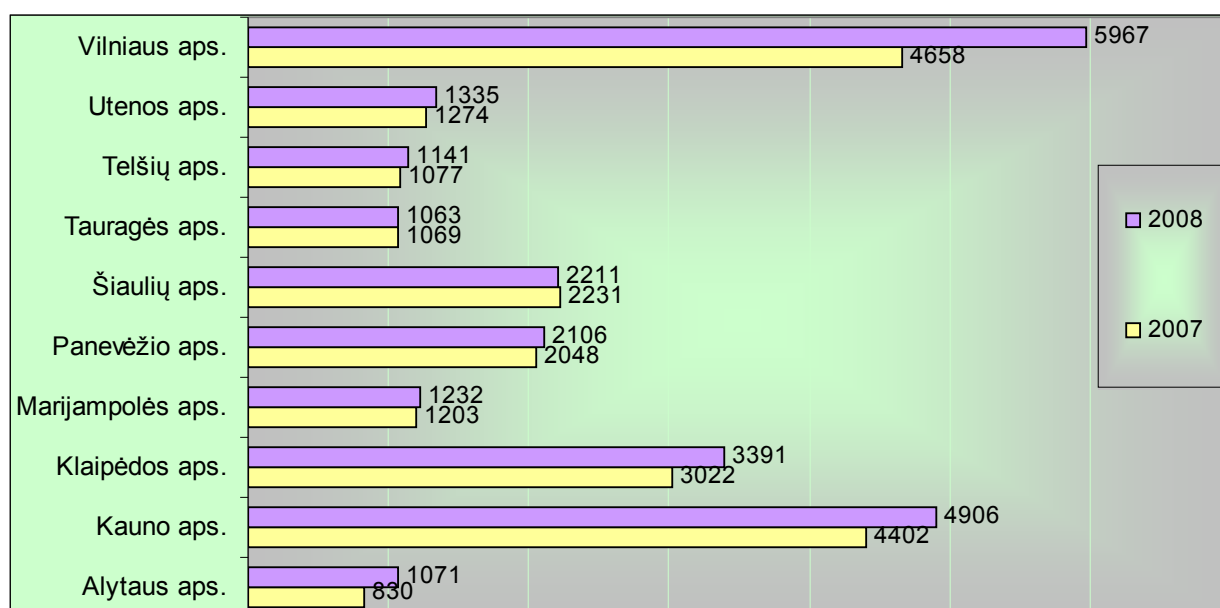
įmonės, 708 viešojo maitinimo įmonės. Šiaulių mieste ir rajone registruotos įmonės, lyginant su Šiaulių apskrityje registruotomis maisto tvarkymo įmonėmis, 2008 m. sudarė 47 %: negyvūninės kilmės gamybos įmonės – 49 %, prekybos įmonės – 45 %, viešojo maitinimo įmonės – 49 % (žr. 13 pav.). Šiaulių mieste ir rajone buvo apskaičiuotos prognozės 2009 m., 2010 m. ir 2011 m. pasinaudojant trendo funkcija. 12 pav. pateikiame Šiaulių miesto ir rajono negyvūninio maisto įmonių skaičiaus kitimą ir prognozę 2009 m., 2010 m. ir 2011 m.

Išvada: pusė negyvūninio maisto tvarkymo įmonių registruotų Šiaulių apskrities teritorijoje, yra registruotos Šiaulių mieste ir rajone.

2008 m. Valstybinės maisto veterinarijos tarnybos duomenimis, Lietuvos Respublikoje maisto tvarkymo veiklą vykdė 21 069 negyvūninio maisto tvarkymo subjektai (2007 m. - 20 086), iš jų 832 (2007 m. – 869) negyvūninio maisto gamybos įmonės, 12 693 (2007 m. - 11 956) prekybos įmonės, 7544 (2007 m. – 7261) viešojo maitinimo įmonės. Šiaulių apskrities teritorijoje registruotos įmonės, lyginant su Lietuvos Respublikoje registruotomis maisto tvarkymo įmonėmis, 2008 m. sudarė 9,5 % (2007 m. – 10 %): negyvūninės kilmės gamybos įmonės – 12 % (2007 m. - 12,3 %), prekybos įmonės – 9,5 % (2007 m. - 10 %), viešojo maitinimo įmonės – 9,3 % (2007 m. - 9,4 %).

Pateiktos lentelės ir paveikslai rodo, kad Šiaulių apskrityje maisto tvarkymo įmonių skaičius kitimas bus nežymus, nes didžiausias teigiamas procentinis pokytis stebimas prekybos įmonių tinkle apie 8 % procentus (apie 3 % - Šiaulių mieste ir rajone), bendras įmonių skaičius 2011 m. pasieks 2008 m. lygį.

Lyginant kontroliuojamų subjektų skaičių su kitų apskričių matyti, kad Šiaulių apskrities VMVT kontroliuojamų subjektų skaičius 2008 m. pagal subjektų skaičiaus augimą, užima ketvirtą vietą po Vilniaus, Kauno ir Klaipėdos apskričių.



14 pav. Apskirtyse kontroliuojamų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius 2004-2008 m.

Pagal pateiktus duomenis galime matyti, kad visose apskrityse subjektų skaičius augo (18%), tačiau Šiaulių apskrityje kontroliuojamų subjektų skaičius sumažėjo (0,9 %) (žr. 14 pav.).

12 lentelė

Negyvūninio maisto gamybos įmonės Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

Eil. Nr.	Gamybos įmonės	Įmonių skaičius				
		2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
1.	Vaisių, uogų, daržovių, grybų, riešutų perdirbimo ir konservavimo	4	4	5	4	3
2.	Grūdų malimo produktų	9	11	9	9	8
3.	Duonos, pyrago kepiinių	30	27	22	20	19
4.	Miltinės konditerijos kepiinių, tortų, pyragaičių	37	40	33	32	31
	Kavos arbatos	1	1	1	1	1
5.	Cukraus saldumynų, kakavos, šokolado produktų	5	4	3	4	4
6.	Vandens ir gaiviųjų gėrimų	4	5	6	5	5
7.	Alaus	21	20	18	17	13
8.	Kiti maisto produktai	20	19	11	11	10
	Sezoninės					4
Gamybos įmonės iš viso, iš jų:		132	133	111	107	98

Analizuojant negyvūninio maisto gamybos įmonių pasiskirstymą pagal veiklos pobūdį matyti, kad Šiaulių apskrityje 2008 m. daugiausiai buvo vykdoma miltinės konditerijos kepiinių, tortų ir pyragaičių gamyba (31), tai sudarė 31 % visų gamybos subjektų. (LR 30 %).

Lyginant keturių metų turimus duomenis, matyti, kad gamybos įmonių skaičius įgauna mažėjimo tendenciją: per 2004 m./2005 m. laikotarpį (-0,7 %); 2005 m./2006 m. laikotarpį (-16 %); 2006 m./2007 m. laikotarpį (-3,6 %); 2007 m./2008 m. laikotarpį (-8,4 %); 2004 m./2008 m. laikotarpį (-26 %);

Per 2004 m./2008 m. laikotarpį:

Miltinės konditerijos kepiinių, tortų, pyragaičių gamintojų sumažėjo (-16 %); Duonos, pyrago kepiinių (-40 %); Alaus (-38 %) (žr. 12 lentelę).

13 lentelė

Negyvūninio maisto gamybos įmonės Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.

Eil. Nr.	Gamybos įmonės	Įmonių skaičius				
		2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
1.	Vaisių, uogų, daržovių, grybų, riešutų perdirbimo ir konservavimo	2	2	1	1	-
2.	Grūdų malimo produktų	3	2	1	1	1
3.	Duonos, pyrago kepiinių	14	13	8	8	8
4.	Miltinės konditerijos kepiinių, tortų, pyragaičių	31	34	27	27	27
5.	Cukraus saldumynų, kakavos, šokolado produktų	5	4	3	4	4

6.	Vandens ir gaiviųjų gėrimų	3	3	3	2	2
7.	Alaus	1	1	1	1	1
8.	Kiti maisto produktai	17	16	8	8	5
Gamybos įmonės iš viso, iš jų:		76	75	52	52	48

Negyvūninio maisto gamybos įmonių pasiskirstyme pagal veiklos pobūdį Šiaulių mieste ir rajone 2008 m. dominavo miltinės konditerijos kepinų, tortų ir pyragaičių gamyba (26), tai sudarė daugiau nei pusė (54 %) visų gamybos subjektų (Šiaulių apskritis 31 %) (LR 30 %).

Per 2004 m./2008 m. laikotarpį Šiaulių mieste ir rajone negyvūninės kilmės gamybos subjektų sumažėjo (37 %), kai tuo tarpu Šiaulių apskrityje (25 %). Didžiausias mažėjimas per tą patį laikotarpį stebimas duonos, pyrago kepinų gamybos srityje (22 %) (žr. 13 lentelę).

14 lentelė

Prekybos įmonės Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

Eil. Nr.	Prekybos įmonės	Įmonių skaičius				
		2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
1.	Didmeninės prekybos	37	41	41	48 (LR 719)	50
2.	Mažmeninės prekybos, iš viso, iš jų:	1034	932	911	1120 (LR10812)	1123
3.	Sezoninės prekybos įmonės	26	2	-	36 (LR 445)	28
Prekybos įmonės, iš viso:		1097	975	952	1204 LR (11 956)	1201 LR (12693)

Šiaulių apskrityje 2008 m. prekybą maisto produktais vykdė 1201 prekybos įmonė, lyginant su 2007 metais sumažėjo 3 prekybos įmonėmis.

Analizuojant penkerių metų turimus duomenis matyti, kad prekybos įmonių skaičius per nagrinėjamą laikotarpį labiausiai buvo išaugęs 2004 m. ir 2007 m., sparčiausiai augo didmeninės prekybos įmonių skaičius (30 %), mažmeninės prekybos (8,3 %), tačiau jau 2008 m. registruotų prekybos įmonių skaičius mažesnis (žr. 14 lentelę).

15 lentelė

Prekybos įmonės Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.

Eil. Nr.	Prekybos įmonės	Įmonių skaičius				
		2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
1.	Didmeninės prekybos	29	34	37	41	43
2.	Mažmeninės prekybos, iš viso, iš jų:	468	391	398	488	479
3.	Sezoninės prekybos įmonės	25	1	27	-	26
Prekybos įmonės, iš viso:		522	426	426	529	548
Vaistinės (Šiaulių rajonas)						79
Prekybos įmonės, iš viso:						627

Per 2008 metus Šiaulių mieste ir rajone registruota 19 prekybos įmonių daugiau nei 2007 m. (per 2007 m. 94). 2008 metais Šiaulių apskrities vaistinių kontrolė perduota Šiaulių miestui ir rajonui.

Analizuojant penkerių metų laikotarpį Šiaulių mieste ir rajone prekybos įmonių skaičius išaugo (5 %) (ŠA 9 %), didžiausias augimas stebimas didmeninės prekybos sektoriuje (48 %), tuo tarpu mažmeninės prekybos subjektų skaičius per tą patį laikotarpį išaugo (2,3 %) (žr. 15 lentelę).

Tačiau analizuojant įmonių augimą atskirais laikotarpiais matyti bendros ekonominės šalies tendencijos įtakojusios regionų plėtrą.

16 lentelė

Prekybos įmonių skaičiaus kitimas atskirais laikotarpiais

Prekybos įmonių skaičiaus kitimas (%)				
2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
-	- 18 %	0 %	+ 24 %	+ 3,6 %

Lyginant 2004/2005 m. prekybos įmonių sumažėjo (18 %), per 2006 m. įmonių skaičius nekito, tačiau 2007 m. išaugo (24 %), o 2008 m. šalyje prasidėjus ekonominei krizei prekybos įmonių augimas buvo tik (3,6 %) (žr. 16 lentelę).

17 lentelė

Viešojo maitinimo įmonės Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

Eil. Nr.	Viešojo maitinimo įmonės	Įmonių skaičius					
		2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.	2004/2008 m.
1.	Restoranai	21	21	21	30	35	+66 %
2.	Kavinės, barai, valgyklos	401	344	320	334	353	- 12 %
3.	Ikimokyklinių įstaigų maisto skyriai	75	73	75	75	76	+1%
4.	Bendrojo lavinimo mokyklų valgyklos	203	199	174	173	168	- 17%
5.	Aukštųjų, aukštesniųjų mokyklų valgyklos	12	11	19	20	20	+66 %
6.	Asmens sveikatos priežiūros įstaigų maisto skyriai	24	23	22	21	19	- 20%
7.	Socialinės globos įstaigų maisto skyriai	29	29	30	32	32	+10 %
8.	Sezoninės viešojo maitinimo įmonės	6	9	3	4	5	- 16 %
Viešojo maitinimo įmonės, iš viso:		771	709	664	689	708	+2,7%

Šiaulių apskrityje 2008 m. viešojo maitinimo veiklą vykdė 708 subjektai, tai sudaro 9,3 % visų LR viešojo maitinimo subjektų (2007 m. - 9,4 % (LR 7261)), iš jų didžiausią dalį sudarė

kavinės, barai ir valgyklos (353), tai sudaro (50 %) visų Šiaulių apskrityje veikiančių viešojo maitinimo subjektų ir (9,3 %) visų LR minėtos veiklos registruotų subjektų (LR 3798) (žr. 17 lentelę).

18 lentelė

Viešojo maitinimo įmonės Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.

Eil. Nr.	Viešojo maitinimo įmonės	Įmonių skaičius				
		2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
1.	Restoranai	14	15	15	22	27
2.	Kavinės, barai, valgyklos	219	173	123	161	177
3.	Ikimokyklinių įstaigų maisto skyriai	39	39	40	40	40
4.	Bendrojo lavinimo mokyklų valgyklos	73	72	73	73	73
5.	Aukštųjų, aukštesniųjų mokyklų valgyklos	7	7	14	15	15
6.	Asmens sveikatos priežiūros įstaigų maisto skyriai	10	10	12	10	10
7.	Socialinės globos įstaigų maisto skyriai	10	10	10	9	8
8.	Sezoninės viešojo maitinimo įmonės	4	5	3	0	3
Viešojo maitinimo įmonės, iš viso:		376	331	290	330	350

Per 2008 metus Šiaulių mieste ir rajone naujai veiklą pradėjo 20 viešojo maitinimo įmonių (2007 m. - 11), iš jų 5 restoranai, 16 kavinių, kitų viešojo maitinimo įmonių skaičius beveik nekito.

Analizuojant penkerių metų laikotarpį Šiaulių mieste ir rajone viešojo maitinimo įmonių skaičius išaugo (7 %) (ŠA 3 %), didžiausias augimas stebimas restoranų sektoriuje (93 %), tuo tarpu kavinių skaičius sumažėjo (19 %) (žr. 18 lentelę).

19 lentelė

Maisto įmonių skaičius Lietuvoje ir Šiaulių apskrityje 2008 metais

Teritorija	Viso:	Gamyba	Prekyba		Viešasis maitinimas		
			Didmeninė	Mažmeninė	Restoranai	Kavinės, valgyklos barai	Kitos
LR	21069	832	852	11399	584	3798	3162
Šiaulių apskritis	2007	98	50	1123	35	353	320
Šiaulių m. ir rajonas	946	48	43	479	27	177	146
Akmenės rajonas	148	3	1	91	-	26	27
Joniškio rajonas	172	6	4	102	2	25	33
Kelmės rajonas	206	9	-	134	-	25	38
Pakruojo rajonas	206	19	1	104	1	42	39
Radviliškio rajonas		251	1	136	5	58	

Kiekvieno regiono viduje stebimas labai netolygus maisto tvarkymo subjektų tinklo išsivystymas, tai sąlygoja kiekvieno rajono specifiškumas, geografinė padėtis, ekonominis išsivystymas ir kt.. Šiaulių miestas, kuriame koncentruojasi regiono pramonė ir darbo jėga, pritraukia didžiąją dalį regiono investicijų, tuo tarpu kitų apskrities rajonų Šiaulių apskrityje plėtra ir ekonominis augimas yra kelis kartus lėtesnis ir tai atsispindi maisto įmonių tinko plėtroje. Rajonai nepasižymi išplėtotą pramonę ir verslais, inžinerinė infrastruktūra išvystyta nepakankamai, čia blogesnės ir įsidarbinimo galimybės. Visa tai tiesiogiai įtakoja žemą gyventojų perkamąją galią bei neskatina vartojimo ir tuo pačiu maisto įmonių plėtros ypač mažmeninės prekybos ir viešojo maitinimo įmonių (žr. 19 lentelę).

Plačiau analizuojant maisto įmonių padėtį Šiaulių regione stebime, kad pačiame Šiaulių mieste ir rajone sukonzentruota beveik 50 % visų Šiaulių regiono maisto įmonių.

3.4.2. Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų kontrolė ir pažeidimų analizė

Valstybinė maisto kontrolė (toliau – kontrolė) - tikrinimas, kurį atlieka Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT), siekdama nustatyti, ar maistas, maisto priedai, vitaminai, mineralinės medžiagos, mikroelementai bei kitokie priedai, skirti parduoti, taip pat medžiagos ir prekės, kurios liečiasi su maisto produktais, atitinka nuostatas, skirtas užkirsti pavojų visuomenės sveikatai, užtikrinti sąžiningus verslo sandorius ar saugoti vartotojų interesus, įskaitant vartotojų informavimą.⁹⁴

Šiaulių apskrities VMVT maisto skyriaus vykdoma kontrolė atliekama sekančiais maisto tvarkymo etapais: gamybos, prekybos, perdirbimo, laikymo, įvežimo, transportavimo. Atliekamos kontrolės metu vertinamas maisto tvarkymo subjektų atitikimas teisės aktų reikalavimas, t.y. tikrinama teritorijos, pastatų, įrengimų, inventoriaus būklė, patalpų išdėstymas, siekiant išvengti kryžminės taršos galimybės technologinio proceso metu, personalo higiena, taikomos technologijos, gamybos procesai, savikontrolės sistemos principų taikymas, žaliavų naudojimo paskirtis, gatavi maisto produktai, jų laikymas, ženklavimas, medžiagos ir gaminiai besiliečiantys su maistu, sanitarija ir higiena, jeigu reikia ar kyla įtarimas dėl maisto produktų kokybės, atrenkami mėginiai laboratorinei kontrolei.

Kontrolės vykdymui Šiaulių apskrities VMVT pareigūnai kiekvieno tikrinimo metu naudojami parengtomis ir patvirtintomis darbo instrukcijomis bei patikrinimo aktų klausimynais (žr. 14 priedą). Patikrinimo aktą sudaro keletas klausimų, siekiant įvertinti subjekto vykdomą veiklą visais aspektais. Patikrinimo aktų klausimynų tipas priklauso nuo patikrinimo tikslo.

⁹⁴ Bendrieji kontrolės principai . Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 200-07-22]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt>

Kontrolės tikslai skirstomi į planinius, neplaninius, pakartotinius, pagal vartotojo pranešimą, kitų organizacijų pateiktą informaciją bei subjekto prašymą dėl veiklos įregistravimo, atnaujinimo bei papildymo.

Maisto tvarkymo subjektų valstybinė maisto kontrolė vykdoma vadovaujantis VMVT direktoriaus 2007 m. gruodžio 29 d. patvirtintu įsakymu Nr. B1-906 „Dėl maisto tvarkymo subjektų valstybinės maisto kontrolės patvirtinimo“. Nurodymų tikslas - įvertinti maisto tvarkymo subjektus pagal veiklos pobūdį, nustatyti jų rizikos grupę, kuria remiantis numatomas maisto tvarkymo subjektų valstybinės veterinarinės kontrolės dažnumas. Patikrinimai atliekami vadovaujantis atlikta rizikos analize.

20 lentelė

Negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių suskirstymas pagal rizikos grupes

Padidintos rizikos maisto tvarkymo subjektai	2/3 kartai per metus ir dažniau	Kreminės konditerijos gaminių; Kulinarinių gaminių (salotų, mišrinių);
Vidutines rizikos maisto tvarkymo subjektai	1/2 kartai per metus	Viešojo maitinimo įmonės Didmeninė, mažmeninė prekyba
Mažos rizikos maisto tvarkymo subjektai	0,5 karto per metus	Kioskai; Barai be maisto gamybos; Vaistinės;

Šiaulių apskrities VMVT, planuodama maisto tvarkymo subjektų kontrolės dažnumą, vadovaujasi VMVT pateiktais nurodymais bei kiekvienais metais atlieka maisto tvarkymo subjektų rizikos vertinimą, suskirstant objektus į: mažos⁹⁵, vidutinės⁹⁶ ir padidintos⁹⁷ rizikos grupes. Rizikos vertinimas atliekamas atsižvelgiant į maisto tvarkymo subjekto veiklos „istoriją“, t.y. vertinama patikrinimų metu nustatyti pažeidimai, jų šalinimas, dėl subjekto kaltės kilę protrūkiai, taikytos administracinio poveikio priemonės, vartotojų nusiskundimai ir kt. (žr. 9 priedą). Atsižvelgiant į surinktų balų skaičių maisto tvarkymo subjekto kontrolė gali būti dažninama arba retinama.

Maisto tvarkymo subjektų kontrolės periodiškumas, t.y. patikrinimų skaičius vidutiniškai tenkantis vienam subjektui per metus. Analizuojant pateiktus duomenis matyti, kad vienam

⁹⁵ Mažos rizikos - maisto tvarkymo subjektai, kuriuose tvarkant maistą galima maža tikimybė atsirasti taršai ir mikroorganizmų dauginimuisi.

⁹⁶ Vidutines rizikos - maisto tvarkymo subjektai, kuriuose tvarkomas maistas gali būti užterštas, tačiau maisto savybės nesudaro palankių sąlygų mikroorganizmų dauginimuisi. Šiuose maisto tvarkymo subjektuose ir skerdyklose tvarkomas maistas yra naudojami tolimesniam perdirbimui.

⁹⁷ Padidintos rizikos maisto tvarkymo subjektai, kuriuose tvarkomas maistas ir su juo susiję gamybos procesai turi didžiausią įtaką atsirasti taršai ir mikroorganizmų dauginimuisi.

maisto tvarkymo subjektui tenkantis patikrinimų skaičius labai nežymiai tačiau dažnėja. 2007 m. vidutiniškai buvo tikrinamas 1,4 karto, kai tuo tarpu 2004 m. vienas subjektas buvo tikrinamas 1 kartą per metus. Pagal pateiktus duomenis matyti, kad metų eigoje dažniausiai tikrinami miltinės konditerijos, tortų, pyragaičių gamybos subjektai (2-2,5 karto) ir ikimokyklinės įstaigos (lopšeliai, darželiai) (1,5-2,3 karto) (žr. 20 lentelę).

21 lentelė

**Kontrolės periodiškumas (patikrinimų skaičius, tenkantis vienam subjektui per metus)
Šiaulių apskrityje 2004 m.-2008 m.**

Negyvūninės kilmės subjektai	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
1. Gamybos įmonės	1,5	1,5	1,6	1,9	1,8
1.1. Miltinės konditerijos kepinių, tortų, pyragaičių	2	1,7	2	2,5	2,2
1.2. Duonos, pyrago kepinių	1,5	1,5	1,6	1,7	1,5
2. Prekybos įmonės	0,9	1,2	1,1	1,3	1,2
2.1. Didmeninės prekybos įmonės	1,4	1,4	1,1	1,5	1,1
2.2. Mažmeninės įmonės	0,9	1,2	1,1	1,3	1,2
3. Viešojo maitinimo įmonės	1,2	1,4	1,3	1,5	1,6
3.1. Restoranai	1,1	1,6	1,1	1,8	1,7
3.2. Kavinės, barai, valgyklos	1	1,1	0,9	1,4	1,3
3.3. Ikimokyklinės įstaigos	1,5	1,9	1,9	2,3	2
3.4. Bendrojo lavinimo mokyklų valgyklos	1,3	1,7	1,7	1,4	1,7
3.5. Asmens sveikatos priežiūros įstaigos	1	1,1	1,2	1,1	1,2
3.6. Socialinės globos įstaigos	1,5	1,2	1,5	2	2
Vidutiniškai įmonės patikrintos karto:	1	1,3	1,2	1,4	1,3

LR VMVT duomenimis per 2008 m. vienas negyvūninės kilmės subjektas vidutiniškai buvo tikrintas 1,2 karto, t. y. 0,1 karto rečiau nei Šiaulių apskrities teritorijoje esantys subjektai, Šiaulių mieste ir rajone 1,4 karto, Akmenės rajone 1,5 karto (žr. 21, 22 lentelę).

22 lentelė

**Atliktų patikrinimų skaičius ir patikrinimų skaičius tenkantis vienai įmonei /metus
LR ir Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.**

Teritorija	Maisto įmonėse atliktų patikrinimų skaičius per 2008 metus Šiaulių apskrityje	Patikrinimų skaičius tenkantis vienam subjektui per metus 2008 m.
LR VMVT	25414	1,2
Šiaulių apskritis	2751	1,3
Šiaulių m. ir rajonas	1389	1,4
Akmenės rajonas	219	1,5
Joniškio rajonas	234	1,4
Kelmės rajonas	252	1,2
Pakruojo rajonas	319	1,5

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatyta, kad vykdant efektyvią valstybinę maisto kontrolę vadovaujantis rizikos vertinimu, mažės maisto tvarkymo subjektų patikrinimų skaičius. VMVT 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatyti siekiami rezultatai, retės ūkio subjektų patikrinimų vidurkis: 2008 m. – 1 kartas per metus; 2009 m. – 1 kartas per metus.

**Atlikti negyvūninio maisto tvarkymo subjektų patikrinimai
Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.**

	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Atliktų patikrinimų skaičius	2179	2394	2145	2837	2751
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	1471	1801	1674	2128	2027
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	67,5 %	75 %	78 %	75 %	73 %

Per 2008 m. Šiaulių apskrityje atlikti 2751 (2007 m. – 2837; 2006 m. – 2145, 2005 m. – 2394, 2004 m. – 2179) maisto tvarkymo subjektų patikrinimai, iš jų 2027 (73 %) (2007 m. – 2128 (75%); 2006 m. – 1674 (78 %); 2005 m. – 1801 (75 %), 2004 m. – 1471 (67,5 %) patikrinimai kurių metų nustatyti pažeidimai (žr. 23 lentelę). Pagal pateiktus duomenis matyti, kad 2008 m. atlikta 3% mažiau patikrinimų nei 2007 m., tačiau patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius Šiaulių apskrities įmonėse išlieka aukštas. Šiaulių apskrities VMVT atlikti patikrinimai sudaro (11 %) visų LR VMVT atliktų patikrinimų.

Patikrinti negyvūninio maisto tvarkymo subjektai Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008m.
Subjektų skaičius	2000	1817	1727	2000	2007
Patikrintų subjektų skaičius	1504	1653	1487	1965	1869
Patikrintų subjektų %	75 %	90 %	86 %	98 %	93 %

Lyginant penkerių metų duomenis matyti, kad yra aukštas patikrintų subjektų procentas, tačiau pilnai įgyvendinus maisto kontrolės principus, pagrįstus rizikos vertinimu, patikrintų subjektų procentas turėtų mažėti (žr. 24 lentelę). LR patikrintų subjektų procentas: 2008 m. – (88 %); 2007 m. – (95 %).

Atliktų patikrinimų skaičius Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.

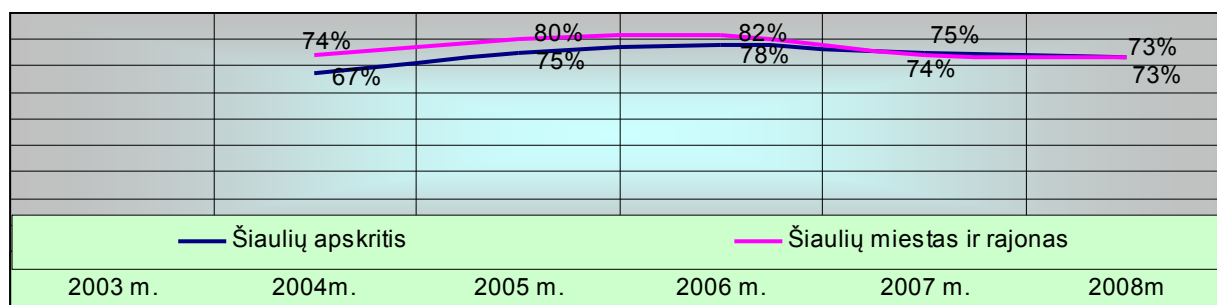
	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008m.
Atliktų patikrinimų skaičius	1114	1263	991	1351	1379
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	828	1016	816	1010	1015
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	74 %	80 %	82 %	74 %	73 %

Per 2008 m. Šiaulių mieste ir rajone atlikti 1379 (2007 m. – 1351, 2006 m. – 991, 2005 m. – 1263, 2004 m. 1114) maisto tvarkymo subjektų patikrinimai, iš jų 1015 (73 %) patikrinimai, kurių metų nustatyti pažeidimai (2007 m. – 1010 (74 %); 2006 m. – 816 (82 %); 2005 m. – 1016 (80 %); 2004 m. (74 %) (žr. 25 lentelę).

Patikrinti negyvūninio maisto tvarkymo subjektai Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.

	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008m
Subjektų skaičius	974	832		911	1025
Patikrintų subjektų skaičius	734	847	686	930	930
Patikrinimų subjektų %	75 %	102 %		102 %	90 %

Lyginant atliktų patikrinimų skaičių matyti, kad Šiaulių mieste ir rajone atlikti patikrinimai sudaro (50%) visų Šiaulių apskrities VMVT atliktų patikrinimų ir (5 %) visų LR VMVT atliktų patikrinimų (žr. 26 lentelę).



15 pav. Maisto tvarkymo subjektų patikrinimai su nustatytais pažeidimais 2004 – 2008 m.

Pagal pateiktus duomenis matyti, kad patikrinimų su pažeidimais skaičius 2005 m., 2006 m. augo: Šiaulių mieste ir rajone (8 %) ir (2,5 %); Šiaulių apskrityje (11 %) ir (4 %), tačiau 2007 m. patikrinimų su pažeidimais skaičius ėmė mažėti: Šiaulių mieste ir rajone (8 %), Šiaulių apskrityje (5 %) ir 2008 m. išliko mažėjimo tendencija (žr. 15 pav.). Šiaulių apskrities maisto tvarkymo subjektų patikrinimų su nustatytais pažeidimais procentas yra net (18 %) aukštesnis už bendrą LR VMVT patikrinimų su nustatytais pažeidimais procentą (55 %).

27 lentelė

**Atliktų patikrinimų skaičius pagal įmonių veiklos pobūdį
Šiaulių apskrityje 2004 m. - 2008 m.**

	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Gamybos įmonėse					
Atliktų patikrinimų skaičius	203	199	183	203	177
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	143	154	165	172	128
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	70 %	77 %	90 %	84 %	72%
Prekybos įmonėse					
Atliktų patikrinimų skaičius	1037	1178	1074	1562	1456
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	657	865	783	1069	1025
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	63 %	73 %	72 %	68 %	70%
Viešojo maitinimo įmonėse					
Atliktų patikrinimų skaičius	939	1017	888	1072	1118
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	671	782	726	887	874
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	71 %	76 %	81 %	82 %	78%

Nuo visų patikrinimų skaičiaus daugiau kaip pusė tenka prekybos (53%), viešojo maitinimo (40%) ir (6%) gamybos subjektams. Toks pasiskirstymas būdingas visam analizuojamam laikotarpiui. Šis rodiklis tiesiogiai priklauso nuo įmonių skaičiaus, rizikos laipsnio bei būklės (priedas). Šiaulių apskrityje atliktų patikrinimų pasiskirstymas pagal subjektų veiklos pobūdį beveik atitinka LR VMVT patikrinimų pasiskirstymą (prekybos (53%), viešojo maitinimo (42%), gamybos(5,3%) (žr. 27 lentelę).

Negyvūninio maisto gamybos įmonėse 2008 m. atlikta 177 (2007 m. – 203; 2006 m. – 183; 2005 m. – 199, 2004 m. 203) patikrinimų, iš jų 128 (72 %), (2007 m. – 172 (84%); 2006 m.–165 (90 %); 2005 m.-154 (77 %), 2004 m. – 143 (70%) patikrinimų, kurių metu nustatyti pažeidimai. LR VMVT (60%) gamybos įmonių patikrinimų su nustatytais pažeidimais.

Prekybos įmonėse 2008 m. atlikti 1456 (2007 m. – 1562; 2006 m.- 1074; 2005 m.- 1178, 2004 m. - 1037) patikrinimai, iš jų 1025 (70%) (2007 m. – 1069 (68 %); 2006 m. – 783 (72 %); 2005 m. – 865 (73 %), 2004 m. – 657 (63%) su nustatytais pažeidimais. (LR VMVT (49%) prekybos įmonių patikrinimai su nustatytais pažeidimais).

Viešojo maitinimo įmonėse 2008 m. atlikti 1118 (2007 m. – 1072; 2006 m.- 888; 2005 m.- 1017, 2004 m. – 936) patikrinimai, iš jų 874 (78%) (2007 m. – 887; 2006 m.- 726 (81 %); 2005 m.- 782 (76 %), 2004 m. – 671 (71%) patikrinimai, kurių metu nustatyti pažeidimai. (LR VMVT (62%) viešojo maitinimo įmonių patikrinimai su nustatytais pažeidimais).

28 lentelė

**Atliktų patikrinimų skaičius pagal įmonių veiklos pobūdį
Šiaulių mieste ir rajone 2004 m. - 2008 m.**

	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Gamybos įmonėse					
Atliktų patikrinimų skaičius	132	122	112	115	93
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	103	100	107	103	72
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	78 %	81 %	95 %	89 %	77 %
Prekybos įmonėse					
Atliktų patikrinimų skaičius	514	652	480	773	751
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	364	494	354	491	504
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	71 %	75 %	73 %	63 %	67 %
Viešojo maitinimo įmonėse					
Atliktų patikrinimų skaičius	468	489	399	463	535
Patikrinimų skaičius su pažeidimais	361	422	355	416	439
Patikrinimų su pažeidimais % nuo visų atliktų patikrinimų	77 %	86 %	88 %	89 %	82 %

Nuo visų patikrinimų skaičiaus daugiau negu pusė patikrinimų tenka prekybos (54 %), viešojo maitinimo (38,7 %) ir (7 %) gamybos subjektams. Toks pasiskirstymas būdingas visam

analizuojamam laikotarpiui. Šis rodiklis tiesiogiai priklauso nuo įmonių skaičiaus ir rizikos laipsnio (žr. 28 lentelę).

Bendras patikrinimų skaičius su nustatytais pažeidimais sudaro (73 %), daugiausiai patikrinimų su pažeidimais tenka viešojo maitinimo įmonėms (82%).

29 lentelė

Patikrinimų be nustatytų teisės aktų reikalavimų pažeidimų % palyginamieji duomenys 2008 m.

Teritorija	Gamybos	Prekybos	Viešojo maitinimo
LR	40 %	51 %	38 %
Šiaulių apskritis	28 %	30 %	22 %
Šiaulių m. ir r.	23 %	34 %	18 %
Akmenės r.	0 %	20 %	27 %
Joniškio raj.	25 %	14 %	9 %
Kelmės raj.	39 %	54 %	64 %
Pakruojo raj.	31 %	22 %	28 %
Radviliškio raj.	41 %	11 %	16 %

Pagal atliktą duomenų analizę matome, kad patikrinimų be nustatytų teisės aktų reikalavimų pažeidimų procentas pagal visas veiklas ženkliai mažesnis nei bendras LR vidurkis (žr. 29 lentelę) ir yra pats didžiausias lyginant su kitomis apskritimis pvz.: patikrinimų be teisės aktų reikalavimų pažeidimų procentas Kauno m. VMVT (58%), Tauragės apskrities VMVT (55%) (žr. 17 priedą).

VMVT 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatyti siekiami rezultatai, mažesnis atliktų patikrinimų %: 2008 m. – 3 %; 2009 m. – 3 %;

Taip pat VMVT 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatyta, kad vykdant efektyvią valstybinę maisto kontrolę, pagerės maisto tvarkymo subjektų būklė, padaugės maisto tvarkymo subjektų, visiškai atitinkančių maisto saugo ir kokybės reikalavimus, t.y. kuriuose nenustatomi teisės aktų pažeidimai dėl maisto saugos ir kokybės: 2007 m. – 37 %; 2008 m. – 38 %; 2009 m. – 40 %;

Šiaulių apskrities VMVT gamybos įmonių patikrinimų su nustatytais pažeidimais procentas lyginant su bendru LR didesnis (12%), prekybos (21%), viešojo maitinimo (16%). Šiaulių miesto ir rajono gamybos įmonių lyginant su LR vidurkiu (17 %), prekybos (17%), gamybos (20%).

30 lentelė

Maisto tvarkymo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	1287	45	1455	36	1314	34	1528	30	1470	34
Personalo higienos	379	13	493	12	492	12	549	11	433	10
Technologijų	131	4,6	219	5	271	7	384	7	297	7
Produktų	528	18	611	1	463	1	643	1	530	12

				5		2		3		
Kontaktuojančios medžiagos	-	-	351	8	389	10	492	9	343	8
Kiti	519	18	821	20	904	23	1349	27	1261	29
Pažeidimų skaičius viso:	2844	-	3950	-	3833	-	4945	-	4334	-
Patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius viso:	1471		1801		1674		2128		2027	73
Patikrinimų skaičius viso:	2179	-	2394	-	2145	-	2837	-	2751	-
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	1,9	-	2,1	-	2,3		2,3	-	2,1	-

Išanalizavus pastarųjų penkerių metų Šiaulių apskrities negyvūninio maisto tvarkymo subjektų patikrinimų duomenis matyti, kad pažeidimų skaičius vienam patikrinimui nuo 2007 m. nežymiai mažėja (2,3-2,1), kaip ir ankstesniais metais iš visų nustatytų pažeidimų dominuoja bendri higienos pažeidimai (45-33 %), personalo higienos pažeidimai išlieka tame pačiame lygmenyje (13-11 %), mažėja produktų pažeidimų (18-13 %) (pav.), tačiau didėja pažeidimų skaičius dėl maisto produktų gamyboje taikomų technologijų (4-7 %), taip pat didėja kitų nustatytų pažeidimų skaičius (18-29 %) (žr. 30 lentelę).

31 lentelė

**Maisto tvarkymo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.**

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	690	43	831	35	676	32	813	30	785	34
Personalo higienos	209	13	335	14	294	14	364	13,5	246	10
Technologijų	78	5	126	5	208	10	295	11	217	9
Produktų	326	20	349	14,7	212	10	333	12	316	13
Kontaktuojančios medžiagos	-		180	7	198	9	266	10	138	6
Kiti	298	19	546	23	510	24	617	23	622	27
Pažeidimų skaičius viso:	1601		2367	-	2098	-	2688	-	2322	-
Patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius viso:	828	74	1016	80	816	82	1010	74	1015	73
Patikrinimų skaičius viso:	1114	-	1263	-	991	-	1351	-	1379	-
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	1,9	-	2,3	-	3,9	-	2	-	2,3	-

Šiaulių miesto ir rajono negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose per analizuojamą laikotarpį (2004m.-2008 m.) nustatytų pažeidimų skaičius vienam patikrinimui didėja (1,9-2,3).

Didžiąją dalį visų pažeidimų sudaro bendri higienos (43-34 %), personalo higienos pažeidimai skaičius beveik nekinta (13-10%), produktų pažeidimai mažėja (20-13%) (pav.), tačiau 2008 m. stebimas pažeidimų didėjimas dėl technologijų (5-11%) bei pažeidimų dėl kontaktuojančių medžiagų mažėjimas (10-6%) (žr. 31 lentelę).

32 lentelė

**Maisto tvarkymo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
LR, Šiaulių apskrityje ir Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.**

	Bendri higienos	Personalo higienos	Technologijų	Produktų	Kontaktuojančios medžiagos	Kiti
LR VMVT	33	9	6	17	3	31
Šiaulių apskrities VMVT	34	10	7	12	8	29
Šiaulių miestas ir rajonas	34	10	9	13	6	27

Palyginus 2008 m. LR VMVT ir Šiaulių apskrities VMVT turimus duomenis matyti, kad nustatomų pažeidimų pagal pobūdį pasiskirstymo tendencijos panašios, t.y. vyrauja bendri higienos (33-34%), produktų (12- 17%) ir kiti (27-31%) (žr. 32 lentelę).

33 lentelė

**Gamybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.**

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	133	45	141	32	147	33	140	27	90	25
Personalo higienos	28	10	41	9	36	8	50	10	35	10
Technologijų	31	11	47	11	56	12	71	14	44	12
Produktų	36	12	39	9	30	7	39	8	32	9
Kontaktuojančios medžiagos	-	-	58	13	62	14	83	16	55	15
Kiti	66	22	108	38	121	40	137	42	100	28
Pažeidimų skaičius viso:	294	-	434	-	452	-	520	-	356	-

Patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius viso:	143		154		165		172		128	72
Patikrinimų skaičius viso:	203	-	199	-	183	-	203	-	177	-
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	2	-	2,8	-	2,7	-	3	-	2,8	-

Didžiąją dalį visų pažeidimų sudaro bendri higienos ir kiti pažeidimai (25-28 %), personalo pažeidimų procentas išlieka pastovus (10-10%), produktų pažeidimai mažėja (12-9%), tame pačiame lygyje išlieka pažeidimų skaičius dėl technologijų (11-14%) ir kontaktuojančių (13-18%) medžiagų. LR VMVT 2008 m. pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui (2), bendri higienos (33%), personalo higienos (7%), technologijų (8%), produktų (13%), medžiagų ir gaminių besiliečiančių su maistu (8%), kiti (30%) (žr. 33 lentelę).

34 lentelė

**Gamybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.**

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	92	42	90	30	96	30	88	24	53	23
Personalo higienos	19	9	28	9	26	8	39	10	24	10
Technologijų	26	12	35	12	46	14	60	16	32	14
Produktų	28	13	32	10	17	5	27	7	24	10
Kontaktuojančios medžiagos	-	-	39	13	48	15	65	18	41	17
Kiti	52	24	75	25	86	26	82	22	59	25
Pažeidimų skaičius viso:	217	-	299	-	319	-	361	-	233	-
Patikrinimų su pažeidimais skaičius viso:	103	-	100	-	107	-	103	-	72	-
Patikrinimų skaičius viso:	132	-	122	-	112	-	115	-	93	-
Patikrinimų su pažeidimais %	78 %		82 %		95 %		90 %		77 %	-
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	2,1	-	3	-	3	-	3,5	-	3,2	-

Analizuojant pateiktus duomenis matyti, kad Šiaulių mieste ir rajone negyvūninio maisto gamybos įmonių skaičius mažėja, patikrinimų su nustatytais pažeidimais procentas taip pat mažėja (77 %), pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui (2,1-3,5) yra ženkliai didesnis nei bendras Šiaulių apskrities VMVT (2,8 %) ir LR VMVT vidurkis (2 %). (žr. 34 lentelę).

35 lentelė

**Prekybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.**

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	520	40	641	18	565	33	717	30	681	32

Personalo higienos	214	1 6	265	7	258	1 5	332	1 4	263	12
Technologijų	8	-	27	1	23	1	30	1	17	1
Produktų	342	2 6	411	1 2	306	1 8	427	1 8	342	16
Besiliečiančių medžiagų	-	-	75	2	86	5	147	6	135	6
Kiti	228	1 7	375	1 1	457	2 7	706	3 0	668	32
Pažeidimų skaičius viso:	1312	-	3516	-	1695	-	2359	-	2106	-
Patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius viso:	657	-	865	-	783	-	1069	-	1025	70
Patikrinimų skaičius viso:	1037	-	1178	-	1074	-	1562	-	1456	-
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	2	-	4	-	2	-	2,2	-	2	-

Šiaulių apskrities prekybos subjektuose nagrinėjamu laikotarpiu (2004 m.-2008 m.) nustatytų pažeidimų skaičius vienam patikrinimui kinta nežymiai (2 - 2,2) (žr. 35 lentelę).

Didžiąją dalį visų pažeidimų sudaro bendri higienos ir kiti pažeidimai (35-42 %), personalo pažeidimų procentas nežymia dalimi mažėja (16-12%), produktų pažeidimai per paskutiniuosius dvejus metus išlieka tame pačiame lygyje (18-16%), tačiau stebimas didėjantis pažeidimų skaičius dėl kontaktuojančių medžiagų (2-6%). (LR VMVT 2008 m. prekybos subjektuose nustatytų pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui (1,8), bendri higienos (30%), personalo higienos (11%), technologijų (1,4%), produktų (24%), medžiagų ir gaminių besiliečiančių su maistu (2%), kiti (30%).

36 lentelė

**Prekybos subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.**

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	266	3 7	366	3 4	265	3 0	358	2 9	334	31
Personalo higienos	135	1 9	172	1 6	138	1 5	230	1 9	154	14
Technologijų	1	-	0	0	19	2	23	2	13	1
Produktų	185	2 6	208	1 9	127	1 4	190	1 6	182	17
Besiliečiančių medžiagų	-	-	45	4	60	7	92	8	72	6
Kiti	123	1 7	283	2 6	271	3 0	317	2 6	323	30
Pažeidimų skaičius viso:	710	-	1074	-	880	-	1210	-	1078	-
Patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius viso:	364	-	494	-	354	-	491	-	504	-
Patikrinimų skaičius viso:	514	-	652	-	480	-	773	-	760	-
Patikrinimų su pažeidimais %	71 %	-	75 %	-	74 %	-	63 %	-	66 %	-
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	2	-	2,1	-	2,5	-	2,5	-	2,1	-

Šiaulių miesto ir rajono prekybos subjektuose nagrinėjamu laikotarpiu (2004 m. - 2008 m.) nustatytų pažeidimų skaičius vienam patikrinimui lyginant su pradiniu laikotarpiu išlieka beveik nepakitęs (2 - 2,1) (žr. 36 lentelę).

Nuo bendro nustatytų pažeidimų skaičiaus daugiausiai nustatoma bendrų higienos ir kitų pažeidimų, tačiau galime matyti, kad bendrų pažeidimų procentas įgauna mažėjimo tendenciją (37 – 29%), mažiau nustatoma personalo higienos pažeidimų (19-14%), produktų pažeidimai nustatoma panašiai (~16/17%), didėja kitų pažeidimų skaičius (17-30%).

37 lentelė

**Viešojo maitinimo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.**

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	634	51	673	39	602	36	671	32	699	37
Personalo higienos	137	11	187	11	198	12	167	8	135	7
Technologijų	92	7	145	8	192	11	283	14	236	12
Produktų	150	12	161	9	127	7	177	9	156	8
Besiliečiančių medžiagų	-	-	218	13	241	14	262	13	153	8
Kiti	225	18	338	20	326	19	506	24	493	26
Pažeidimų skaičius viso:	1238	-	1722	-	1686	-	2066	-	1872	-
Patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius viso:	671	-	782	-	726	-	887	-	874	78
Patikrinimų skaičius viso:	939	-	1017	-	888	-	1072	-	1118	-
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	1,8	-	2,2	-	2,3	-	2,3	-	2,1	-

Patikrinimų su nustatytais pažeidimais viešojo maitinimo įmonėse skaičius, per analizuojamą laikotarpį tenkantis vienam patikrinimui 1,8% - 2,3% - 2,1%. Dominuoja bendri higienos ir kiti nustatomi pažeidimai, jie sudaro daugiau nei pusę visų nustatomų pažeidimų (51-37%), personalo higienos pažeidimai taip pat mažėja (11-7%), tačiau daugėja pažeidimų dėl įmonėse taikomų netinkamų technologijų (7-14%), dėl produktų ir besiliečiančių medžiagų nustatomi pažeidimai mažėja (14-8%) (žr. 37 lentelę). (2007 m. LR VMVT viešojo maitinimo įmonėse nustatytų pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui (2), bendri higienos (35%), personalo higienos (6,5%), technologijų (11%), produktų (11%), medžiagų ir gaminių besiliečiančių su maistu (4%), kiti (32%).

38 lentelė

**Viešojo maitinimo subjektuose nustatytų pažeidimų pasiskirstymas pagal pobūdį
Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.**

Pažeidimai	2004 m.	%	2005 m.	%	2006 m.	%	2007 m.	%	2008 m.	%
Bendri higienos	332	49	375	37	315	35	367	33	398	39
Personalo higienos	55	8	135	13	130	14	95	8,5	68	7
Technologijų	51	8	91	9	143	16	212	19	172	17
Produktų	113	17	109	10	68	7,5	116	10	110	11

Besiliečiančių medžiagų	123	1 8	96	9, 6	90	10	109	10	23	2
Kiti	117	1 7	188	19	153	17	218	19	240	24
Pažeidimų skaičius viso:	674	-	994	-	899	-	1117	-	1011	
Patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius viso:	361	-	422	-	355	-	416	-	439	
Patikrinimų skaičius viso:	468	-	489	-	399	-	463	-	535	
Patikrinimų su pažeidimais %	77 %		86 %		89 %		90 %		82 %	
Pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui	1,8	-	2,3	-	2,5	-	2,7	-	2,3	

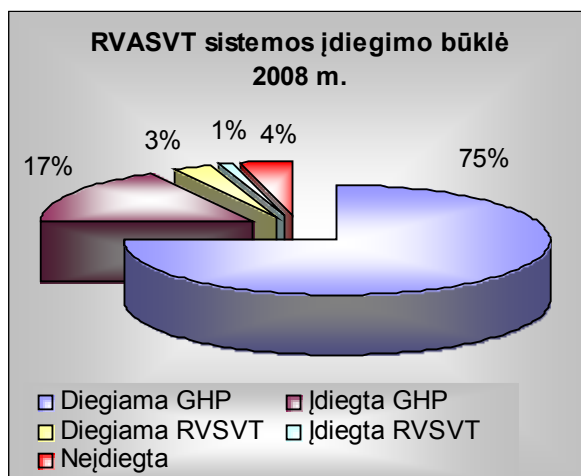
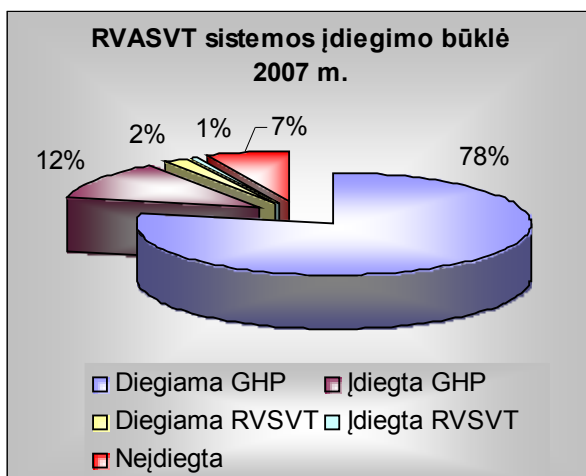
Lyginant analizuojamo laikotarpio pateiktus duomenis, stebimas bendras pažeidimų skaičius tenkantis vienam patikrinimui augimas (1,8-2,7%), tačiau pažeidimų pasiskirstymas atskirais laikotarpiais keičiasi, t.y. mažėja bendrų higienos pažeidimų skaičius (49-33%), auga pažeidimų skaičius dėl taikomų technologijų (8-19%) (žr. 38 lentelę).

3.4.3. Savikontrolės sistemos principų taikymas - RVASVT, GHP diegimo būklė Šiaulių apskrities ir Šiaulių miesto ir rajono negyvūninio maisto tvarkymo įmonėse

Siekiant užtikrinti, kad vartotojams būtų tiekiamas saugus ir kokybiškas maistas bei su maistu susijusios paslaugos, kiekviena maisto tvarkymo įmonė privalo įdiegti savikontrolės sistemą. Kiekviena įmonė pasirenka jai priimtina savikontrolės sistemų variantų: RVASVT arba GHP (geros higienos praktikos taisyklės) įgyvendinimą.

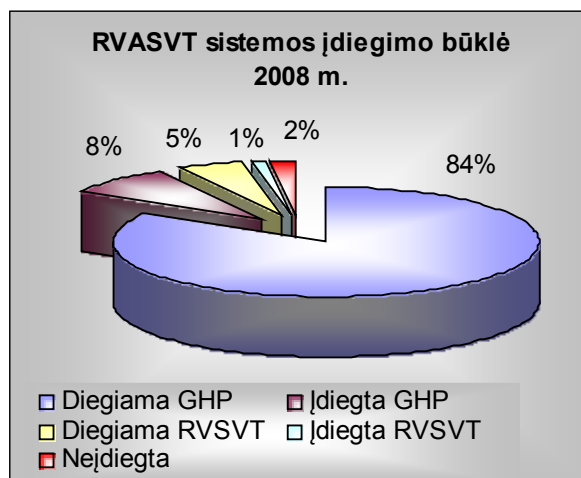
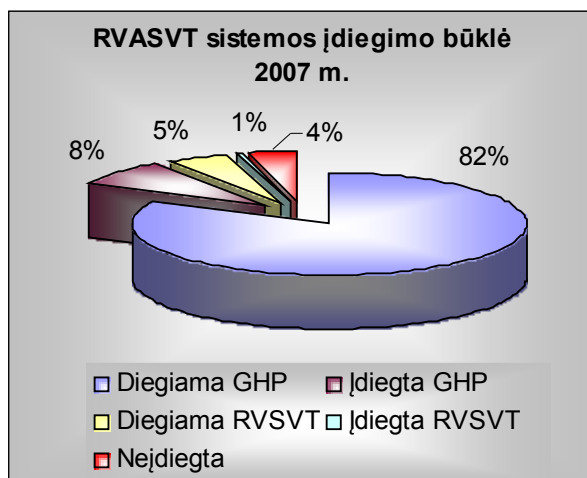
Valstybinės kontrolės metu nustatyta, kad 2008 metais beveik visos (išskyrus: 60 Šiaulių apskrityje; 15 Šiaulių mieste ir rajone) negyvūninio maisto tvarkymo įmonės vykdė veiklą remiantis RVASVT sistemos principais:

- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Šiaulių apskritis | Šiaulių miestas ir rajonas |
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ diegiama GHP 1205 įmonių; ▪ įdiegta GHP 270 įmonių; ▪ diegiama RVASVT 51 įmonės; ▪ įdiegta RVASVT 11 įmonės. | <ul style="list-style-type: none"> ▪ GHP diegiama 602 įmonių; ▪ Pagal GHP įdiegta 52 įmonių; ▪ Pagal RVASVT diegiama 38 įmonės; ▪ Pagal RVASVT įdiegta 5 įmonės. |



16 pav. Savikontrolės sistemos diegimo būklė negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių apskrities negyvūninio maisto tvarkymo įmonėse 2008 m.

Savikontrolės sistemos diegimo būklės analizė rodo, kad dar ne visose įmonėse diegiama RVASVT arba GHP savikontrolės principais pagrįsta sistema. 2008 m. Šiaulių apskrityje neįdiegusių savikontrolės sistemos įmonių buvo 60 (4 %) (2007 m. – 120 (7%); 2006 m. 98 (7 %)); diegiančių 75 % (2007 m. – 78 %); įdiegusių 18 % (2007m. – 12 %) (žr. 16 pav.).



17 pav. Savikontrolės sistemos diegimo būklė negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių miesto ir rajono įmonėse 2008 m.

Savikontrolės sistemos diegimo būklės analizė rodo, kad Šiaulių mieste ir rajone esančiose negyvūninio maisto tvarkymo įmonėse nuo 2007 m. iki 2008 m. savikontrolės sistemos principų taikymas padidėjo nuo 96,4% iki 98% (2006 m./2007 m. - 95,1%/96,4%), tačiau vis dar išlieka žemas įdiegusių savikontrolės sistemą įmonių skaičius (7,7 %). 2008 m. Šiaulių mieste ir rajone neįdiegusių savikontrolės sistemos įmonių buvo 15 (2 %) (2007 m. - 25 (3,6 %) 2006 m. - 30 (5 %)); diegiančių 84 % (2007 m. – 82 %); įdiegusių 8 % (2007 m. – 8 %) (žr. 17 pav.).

LR VMVT 2008 m. ataskaitoje pateikta savikontrolės informacija apie negyvūninio maisto gamybos, prekybos ir viešojo maitinimo įmones: savikontrolės sistema (GHP, RVASVT) įdiegta ⁹⁸74,6% (**Šiaulių apskrityje 18%; Šiaulių mieste ir rajone 8%**), diegiama⁹⁹ 23% (Šiaulių apskrityje 78%; Šiaulių mieste ir rajone 90%), neįdiegta¹⁰⁰ 2,6 % (Šiaulių apskrityje 4%; Šiaulių mieste ir rajone 2%). Pateikti tyrimų rezultatai leidžia daryti prielaidą, kad Šiaulių apskrities įmonėse per lėti savikontrolės įdiegimo tempai (savikontrolės sistema maisto tvarkymo įmonėse pradėta įgyvendinti nuo 1998 m.), kas sąlygoja nepakankamą gaminamų, parduodamų ir teikiamų vartotojui maisto produktų saugą ir kokybę Šiaulių apskrities teritorijoje.

3.4.4. Administracinio poveikio priemonių taikymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose

Už teisės aktų reikalavimų nevykdymą, gaminant, laikant, transportuojant ar pateikiant vartotojams maisto produktus, negyvūninio maisto gamybos ir rinkos maisto tvarkymo subjektų atsakingiems asmenims skiriamos nuobaudos, vadovaujantis LR administracinių teisės pažeidimų kodeksu, iš jų: įspėjimai; piniginių baudos; maisto produktų teikimo į rinką sustabdymas arba uždraudimas; dalinis ar pilnas įmonės veiklos sustabdymas ir uždraudimas.

39 lentelė

Taikytų administracinių poveikio priemonių negyvūninio maisto tvarkymo subjektų atsakingiems asmenims Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

Poveikio priemonės	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Baudos (atvejų skaičius)	421	627	652	742	589
Baudos (suma Lt.)	45 410	63 650	80 580	91 910	91 330
Įspėjimai	52	91	57	78	85

Pagal pateiktus duomenis matyti, kad ketverius metus augo taikytų administracinių poveikio priemonių skaičius, tačiau 2008 m. taikyta 580 Lt mažiau nuobaudų. Baudų atvejų skaičius analizuojamu laikotarpiu iki 2008 m. išaugęs iki (14%), per 2008 m. sumažėjo 20 %, per tą patį laikotarpį baudų suma sumažėjo (0,6%), įspėjimų skaičius išaugo (9%) (žr. 39 lentelę).

40 lentelė

Taikytų administracinių poveikio priemonių negyvūninio maisto tvarkymo subjektų atsakingiems asmenims Šiaulių mieste ir rajone 2004-2008 m.

Poveikio priemonės	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Baudos (atvejų skaičius)	311	423	357	415	316
Baudos (suma Lt.)	33 570	40 590	43 960	52 880	55 410
Įspėjimai	21	30	26	48	71

⁹⁸ Įdiegta savikontrolės sistema, pilnai parengta aprašomoji dalis, teisingai nustatyti ir valdomi SVT, laiku priimamos koregavimo priemonės, periodiškai atliekama savikontrolės analizė ir vertinimas;

⁹⁹ Diegiama savikontrolės sistema, netiksliai nustatyti SVT, laiku nepriimamos koregavimo priemonės, neatliekama analizė;

¹⁰⁰ Neįdiegta savikontrolės sistema, nenustatyti SVT, nepildomi registracijos žurnalai, neužtikrinamas saugus maisto tvarkymas.

Pagal turimus duomenis matyti, kad kiekvienais metais auga taikytų administracinių poveikio priemonių suma, o atvejų skaičius mažėja (žr. 40 lentelę). Baudų atvejų skaičius per 2008 m. sumžėjo (23%), baudų suma padidėjo (5 %), įspėjimų skaičius išaugo (48 %). Šiaulių miesto ir rajono VMVT taikytų baudų atvejų skaičius 2008 m. sudarė (53%) visų Šiaulių apskrities VMVT taikytų baudų, baudų suma sudarė (60%), įspėjimų skaičius (83%). Administracinių poveikio priemonių taikymas pagal įmonių veiklos pobūdį (žr. 5 priedą).

Iš viso per 2008 m. LR VMVT už teisės aktų pažeidimus atsakingiems subjektų asmenims taikė pinigines baudas 3707 (atvejų skaičius) (Šiaulių apskrities VMVT tame skaičiuje sudarė 16%; Šiaulių miesto ir rajonas 8,5%), baudų suma sudarė 465450 Lt (Šiaulių apskrities VMVT 20%; Šiaulių miesto ir rajonas 12%), įspėjimus taikė 468 (Šiaulių apskrities VMVT sudarė 18%; Šiaulių miesto ir rajonas 15%).

41 lentelė

Taikytų administracinių poveikio priemonių pasiskirstymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių apskrityje 2008 m.

Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų rūšys	Baudos (atvejų skaičius)	%	Baudos (suma Lt.)	%	Įspėjimai	%
Gamybos įmonės	43	7 %	10 040	11 %	5	6 %
Prekybos įmonės	368	62 %	52 360	57 %	48	56 %
Viešojo maitinimo įmonės	178	30 %	28 930	32 %	32	38 %

2008 metais daugiausia nuobaudų (atvejų) 62 % taikyta prekybos, 30 % viešojo maitinimo, 7 % gamybos maisto tvarkymo subjektuose (žr. 41 lentelę)..

42 lentelė

Taikytų administracinių poveikio priemonių pasiskirstymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose Šiaulių mieste ir rajone 2008 m.

Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų rūšys	Baudos (atvejų skaičius)	%	Baudos (suma Lt.)	%	Įspėjimai	%
Gamybos įmonės	28	9 %	6 820	12 %	5	7 %
Prekybos įmonės	175	55 %	28 110	51 %	35	49 %
Viešojo maitinimo įmonės	113	36 %	20 480	37 %	31	43 %

2008 m. daugiausia nuobaudų (atvejų) taikyta prekybos (55 %) (2007 m. - 52,7 %), viešojo maitinimo (36 %) (2007 m. - 36,6 %), gamybos maisto tvarkymo subjektuose (9 %) (2007 m. - 10,6%) (žr. 42 lentelę).

43 lentelė

Taikytų administracinių poveikio priemonių maisto įmonių atsakingiems asmenims Šiaulių apskrities rajonuose 2008 m.

Teritorija	Baudos (atvejų skaičius)	Baudos (suma lt.)/ baudos vidurkis	Įspėjimai
LR	3707	465450/ 125	468
Šiaulių apskritis	589	91 330/ 155	85
Šiaulių m. ir rajonas	316	55 410/ 175	71
Akmenės rajonas	28	4050/ 144	8
Joniškio rajonas	54	6150/ 113	-
Kelmės rajonas	53	7100/ 134	2
Pakruojo rajonas	65	9 750/ 150	3

Nustačius teisės aktų pažeidimus Šiaulių apskrities VMVT atsakingiems įmonių darbuotojams taiko aukščiausias baudas, baudos vidurkis aukščiausias (175 lt) ir viršija bendrą LR VMVT vidurkį, mažiausios baudos skiriamos Joniškio rajono maisto tvarkymo įmonių atsakingiems asmenims (žr. 43 lentelę).

3.4.5. Rinkos ribojimo priemonių taikymas

Negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose, nustačius, kad maisto produktai neatitinka teisės aktų reikalavimų, taikomos rinkos ribojimo priemonės: sustabdomas arba laikinai uždraudžiamas maisto produkto teikimas į rinką.

44 lentelė

Taikytos rinkos ribojimo priemonės dėl nustatytų maisto produktų teisės aktų reikalavimų pažeidimų Šiaulių apskrityje 2004 m. – 2008 m.

Rinkos ribojimo priemonių taikymas maisto produktams	2004 m.		2005 m.		2006 m.		2007 m.		2008 m.	
	Atv.	kg	Atv.	kg	Atv.	kg	Atv.	kg	Atv.	Kg
Sustabdytas/laikiniai uždraustas maisto produkto teikimas į rinką kg	85	5240	45	6710	15	39726	77	2238	90	6415
		5,2 t		6,7 t		39 t		2,2 t		6,4 t
Uždraustas maisto produkto pateikimas į rinką kg	1570	9118	2566	15944	1292	77213	1365	29675	126	9465
		9,1 t		15,9 t		77 t		29 t		9,4 t
Viso:	1655	14358	2611	22654	1307	116939	1442	31913	135	15880
		14,3 t		22,6 t		116,9 t		31 t		15,8 t

2008 m. LR VMVT stabdytas/uždraustas 656824 kg, Šiaulių apskrities VMVT taikytos rinkos ribojimo priemonės sudaro (2,4%), analizuojamu laikotarpiu (2004 – 2008 m.) taikyta rinkos ribojimo priemonių 8372, sustabdytas (60 t) arba uždraustas (140 t) maisto produktų teikimas į rinką (žr. 44 lentelę).

45 lentelė

Taikytos rinkos ribojimo priemonės dėl nustatytų maisto produktų teisės aktų reikalavimų pažeidimų 2004 m. – 2008 m. Šiaulių miestas ir rajonas

Rinkos ribojimo priemonių taikymas maisto produktams	2004 m.		2005 m.		2006 m.		2007 m.		2008 m.	
	Atv.	kg	Atv.	kg	Atv.	kg	Atv.	kg	Atv.	Kg

Sustabdytas/laikiniai uždraustas maisto produkto teikimas į rinką	25	4634	8	5213	3	39329	8	498	11	5419
		4,6 t		5,2 t		39 t		0,4 t		5,4 t
Uždraustas maisto produkto pateikimas į rinką	920	5921	1196	11709	455	70024	574	25276	554	5496
	945	5,9 t		15,9 t		70 t		25 t		5,4 t
Viso:		10555		16922	458	109353	582	25774	565	10915
		10,5 t		16,9 t		109,3 t		25,7 t		10,9 t

2008 m. Šiaulių mieste ir rajone taikytos rinkos ribojimo priemonės pagal produktų grupes ir priežastis:

1. Mėsa - 1572 kg; (dėl tinkamumo vartoti terminų; ženklinimo);
2. Mėsos gaminiai – 827 kg; (dėl ženklinimo; tinkamumo vartoti terminų);
3. Miltinė konditerija – 577 kg; (dėl tinkamumo vartoti terminų; ženklinimo);
4. Kakava, šokoladas – 5 499 kg; (dėl ženklinimo);
5. Cukrus – 5490 kg;(dėl tinkamumo vartoti terminų);
6. Daržovės, vaisiai – 1205 kg; (dėl ženklinimo);

46 lentelė

Stabdyta maisto tvarkymo įmonių veikla Šiaulių apskrityje 2008 m.

Taikytos poveikio priemonės	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Dalinai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	72	78	55	50	52
Pilnai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	81	89	50	50	32

LR VMVT dalinai stabdyta/uždrausta 149 įmonių veikla, 281 įmonėse pilnai sustabdytas/uždraustas maisto tvarkymas. Šiaulių apskrityje dalinai stabdyta/uždrausta įmonių veikla sudaro (35%) visų LR VMVT, pilnai sustabdytas/uždraustas maisto tvarkymas (11%) visų LR VMVT.

47 lentelė

Stabdyta maisto tvarkymo įmonių veikla Šiaulių mieste ir rajone 2004 m. – 2008 m.

Taikytos poveikio priemonės	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Dalinai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	72	68	42	46	40
Pilnai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	81	75	32	15	20

Šiaulių mieste ir rajone dalinai stabdyta/uždrausta įmonių veikla sudaro (26%) visų LR VMVT, pilnai sustabdytas/uždraustas maisto tvarkymas (7%) visų LR VMVT.

48 lentelė

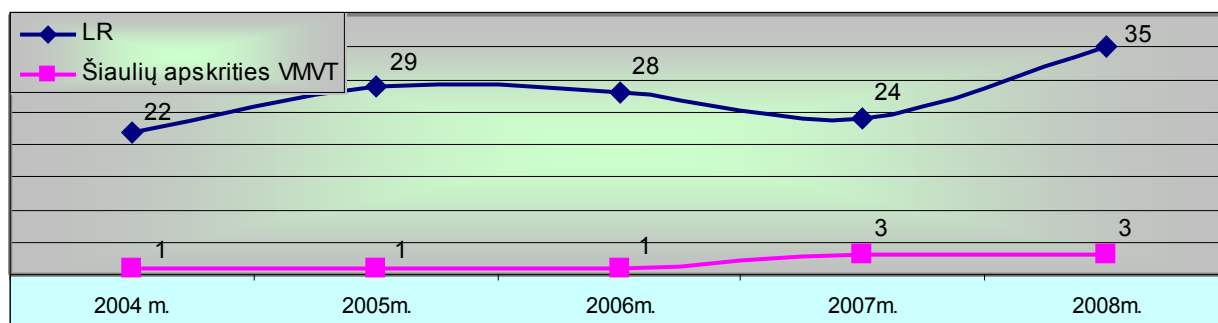
Stabdyta Šiaulių apskrities maisto įmonių veikla 2008 m.

Teritorija	Dalinai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	Pilnai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas
LR		
Šiaulių apskritis	52	32

Šiaulių m. ir rajonas	40	20
Akmenės rajonas	-	3
Joniškio rajonas	-	1
Kelmės rajonas	5	-
Pakruojo rajonas	4	2
Radviliškio rajonas		

3.4.6. Infekcinių ligų protrūkiai kilę dėl Šiaulių apskrities maisto tvarkymo įmonių kaltės

Per pastaruosius keletą metų (2006-2008 m.) Šiaulių apskrityje protrūkiai dažniausiai kilo dėl viešojo maitinimo (4) ir kreminių gaminių gamybos įmonių veiklos (2) visų protrūkių etiologinis veiksnys – Salmonella enteritidis. Pagrindinė protrūkių kilimo priežastimi tapo sergantis ar bakterijas nešiojantis personalas, kryžminė tarša, technologinio proceso pažeidimai. Visi 4 protrūkiai dėl viešojo maitinimo įmonių kaltės kilo organizuojant pobūvius, kurių metu buvo viršijami įmonės patalpų bei maisto produktų saugai užtikrinti reikalingų įrengimų pajėgumai, iš namų leidžiamas atsinešti maistas ir kt. Šiaulių apskrities VMVT visais atvejais surašė Maisto įstatymo ir Produktų saugos įstatymo pažeidimo protokolus maisto tvarkymo subjektams, dėl kurių veiklos nebuvo užtikrinta maisto sauga ir kilo protrūkiai ir medžiagą perdavė nagrinėti Valstybinei vartotojų teisių apsaugos tarnybai, kuri priėmusi sprendimus atsakingiems už maisto tvarkymą asmenims skyrė baudas nuo 2000 iki 22500 litų (žr.10 priedą).



18 pav. Umių infekcinių ligų protrūkiai, kilę dėl maisto tvarkymo subjektų veiklos LR ir Šiaulių apskrityje 2004-2008 m.

LR VMVT kontrolės duomenimis 2008 m. užregistruoti 35 protrūkiai, kurių metu susirgo 357 (2007 m. - 239 asmenys). Daugiausia protrūkių buvo užregistruota Vilniaus mieste – 9; Kauno mieste – 5, Šiaulių apskrityje – 3 (žr. 18 pav.).

Valstybinės maisto ir veterinarijos 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatyta, kad vykdant efektyvią valstybinę maisto kontrolę, sumažės žmonių susirgimų protrūkių, kilusių dėl nesaugaus maisto, t.y. sumažės žmonių grupinių žarnyno infekcinių susirgimų, kilusių dėl nesaugaus maisto: 2008 m. –35 ; 2009 m. – 33;

3.4.7. Valstybinių patvirtinamųjų mėginių ėmimo analizė

Šiaulių apskrities valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba siekdama nustatyti, ar Lietuvos rinkoje esančių maisto produktų: mikrobinė ar cheminė tarša neviršija teisės aktuose nurodytų normų, maisto produktų juslinės savybės atitinka teisės aktų reikalavimus, maisto produktų sudėtis ir kokybė atitinka privalomuosius reikalavimus, maisto tvarkymo subjektuose ima patvirtinamuosius valstybinius maisto produktų. Maisto produktų mėginių skaičius nurodomas LR VMVT direktoriaus įsakymu patvirtintame metiniame mėginių tyrimų plane, kuriuo vadovaujantis sudaromas Šiaulių apskrities VMVT maisto skyriaus mėginių atrinkimo planas (žr. 16 priedą).

Pavyzdžiui, pagal Šiaulių apskrities VMVT maisto skyriaus 2008 metų patvirtinamųjų mėginių atrinkimo planą buvo numatyta atrinkti 6 maisto produktų mikrobiologinius mėginius: 5 - *Listeria monocytogenes* (mažmeninės prekybos subjektuose/gatavi gyvūniniai produktai ir gatavos salotos mažmeninės prekybos įmonėse), plano vykdymas 100 %, teigiamų nenustatyta.

Pagal 2007 m. patvirtinamųjų mėginių atrinkimo planą buvo numatyta atrinkti 9 maisto produktų mikrobiologinius mėginius: 5 - *Listeria monocytogenes* (mažmeninės prekybos subjektuose/gatavi gyvūniniai produktai ir gatavos salotos mažmeninės prekybos įmonėse) ir 4 - *Compylobacter* (paukštiena mažmeninės prekybos subjektuose) plano vykdymas 100 %, teigiamų nenustatyta.

Apskritims mėginių tyrimų skaičius paskirstomas atsižvelgus į maisto tvarkymo subjektų skaičių, maisto produktų riziką žmonių sveikatai, gyventojų skaičių ir į vartotojų skundų skaičių.

2008 metai atlikta 78 patikrinimai (2007 m. – 57; 2006 m. -88; 2005 m. -78), kurių metu buvo atrinkti patvirtinamieji tiksliniai arba įtarimo mėginiai:

- Negyvūninio maisto gamybos įmonėse-(17-mikrobiologiniai, iš jų teigiamų-10);
- Prekybos įmonėse (29-mikrobiologiniai, iš jų teigiamų-1); fiziko/cheminių -4, iš jų teigiamų - 1);
- Viešojo maitinimo įmonėse (32-mikrobiologiniai, iš jų teigiami-2);

Per 2008 m. Šiaulių apskrities VMVT ištirti 96 patvirtinamieji maisto produktų mėginiai, iš jų teisės aktų reikalavimų neatitiko 14 mėginių (14,5 % mėginių skaičiaus).

Pažymėtina, kad 2008 m. visi planuoti patvirtinamieji valstybiniai tiksliniai maisto produktų mėginiai (6- listerijų atžvilgiu) buvo neigiami, tačiau 90 maisto produktų mėginių atrinkta kilus įtarimui dėl maisto produktų saugos, 14 % iš jų pasitvirtino t.y. buvo nesaugūs vartoti, nes 12-oje maisto mėginių buvo nustatyta salmonella (žr. 6 priedą).

Palyginus paskutiniųjų metų rezultatus, galime daryti išvadą, kad 2008 m. lyginant su 2007 m. išaugo mėginių neatitikusių teisės aktų reikalavimų skaičius (14%): 12 – mikrobiologiniai, 2 – cheminiai; (2007 m. neatitikusių teisės aktų reikalavimų mėginių (3 %): 3 – mikrobiologiniai, 1 – cheminiai. 2006 m. neatitikusių teisės aktų reikalavimų mėginių (9 %): 10 – mikrobiologinių, 4 – cheminiai; 2005 m. neatitikusių teisės aktų mėginių (14 %): 30 - mikrobiologinių, 1 – cheminių.

Pažymėtina, kad kiekvienais metais mažėja lėšų kiekis, skirtas patvirtinamųjų valstybinių maisto produktų tyrimams, 2008 m. skirtų lėšų ir mėginių skaičius beveik 2,5 karto mažesnis nei 2007 m.

49 lentelė

Šiaulių apskrities VMVT maisto mėginių tyrimų skaičius ir lėšos 2007 m. – 2008 m.

	2007 m.	2008 m.
Lėšos tyrimams, Lt	5687	2550
Iš viso tyrimų	190	82

Pastaba: 49 lentelėje nurodytas mėginių skaičius yra bendras Šiaulių apskrities VMVT maisto ir veterinarijos sanitarijos skyriams. (žr 16 priedą).

3.4.8. Augalinių maisto produktų taršos stebėseną

Kiekvienais metais Šiaulių apskrities VMVT maisto skyrius pagal patvirtintą augalinių maisto produktų taršos stebėsenos programą atranka augalinių maisto produktų mėginius iš importuotų, įvežtų ir vietinių augalinių maisto produktų, siekiant įvertinti pesticidų ir kitų teršalų liekanas augaliniuose maisto produktuose (žr. 19 priedą). Mėginiai tyrimams pristatomi į NMVRVI

2008 m. Šiaulių apskrityje pagal augalinių maisto produktų taršos stebėsenos planą cheminei taršai nustatyti atrinkti ir ištirti 24 augalinių maisto produktų mėginiai: 8 vietinės kilmės produkcijos (dėl pesticidų likučių), 4 importuotos produkcijos (3 mėginiai dėl akrilamido), 12 įvežtos produkcijos (dėl pesticidų likučių). Mėginiai dėl akrilamido kiekio nustatymo imami iš Lietuvoje pagamintų, į Lietuvą įvežtų ir importuotų iš trečiųjų šalių augalinių maisto produktų (žr. 7 priedą).

Per paskutinius kelerius metus atlikti atrinktų mėginių tyrimų rezultatai neviršijo leidžiamos koncentracijos.

Pagal 2008 m. augalinių maisto produktų taršos stebėsenos programą teritorinėse VMVT dėl pesticidų liekanų ištirtas 351 mėginys, kurie sudarė 71 % visų tirtų mėginių. Pesticidų liekanų nenustatyta 262 mėginiuose, t. y. 74 % tirtų mėginių; pesticidų liekanos nustatytos, bet neviršijo

DLK 24 % tirtų mėginių, DLK viršijo 2 % tirtų mėginių. DLK viršijimas nustatytas apelsinuose, žaliojoje arbatoje, pomidoruose, agurkuose, kriaušėse.¹⁰¹

3.4.9. Genetiškai modifikuotų maisto produktų kontrolė

Šiaulių apskrities VMVT vykdo genetiškai modifikuoto maisto valstybinę kontrolę planinių maisto tvarkymo subjektų patikrinimų metu bei vykdant importo kontrolę. Genetiškai modifikuoto maisto nustatymui atliekami laboratoriniai tyrimai.

Genetiškai modifikuoto maisto valstybinė kontrolės duomenys įforminami patikinimo aktuose ir mėginių paėmimo tirti aktuose. Nustačius teisės aktų pažeidimus, susijusius su GMO sudėtinių dalių turinčiais maisto produktais ar vartotojų informavimu, patikrinimo akte nurodomas nustatytas pažeidimas ir terminas jam pašalinti. Sekančio patikrinimo metu specialistai atlieka nurodymų vykdymo kontrolę.

Maisto produktai, kuriuose yra daugiau kaip 0,9 % GMO, ženklavimo etiketėse turi būti parašyta, kad maisto produktas pagamintas iš genetiškai modifikuoto (produkto pavadinimas), pvz., „Sojų aliejus pagamintas iš genetiškai modifikuotų sojų pupelių“ arba – produkto sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų (produkto pavadinimas). Pavyzdžiui, jei gaminant tortus, sausainius, kaip sudedamoji dalis naudojamas margarinas, kurio sudėtyje yra sojų aliejaus, pagaminto iš genetiškai modifikuotų sojų pupelių, ženklinant gamintojas privalo sudedamųjų dalių sąrašė nurodyti: „Margarinas, kurio sudėtyje yra sojų aliejaus, pagaminto iš genetiškai modifikuotų sojų pupelių“.¹⁰² Maisto produktai turintys GMO pateikti 8 priede.

Per 2007-2008 m., atliekant negyvūninio maisto tvarkymo subjektų kontrolę ir vykdant LR rinkoje esančių genetiškai modifikuoto maisto valstybinę kontrolę, buvo nustatyta 32 atvejai genetiškai modifikuoto maisto ženklinimo pažeidimų, iš jų viešajame maitinime 18 atvejų (vartotojams nebuvo pateikta informacija apie patiekalų gaminimui naudojamus maisto produktus, kurie savo sudėtyje turi GMO), negyvūninės kilmės gamybos įmonėse 11 atvejų (ženklinant pagamintus maisto produktus nenurodoma, kad produkto sudėtyje yra komponentų, pagamintų iš GMO), prekybos įmonėje 1 atvejas.

50 lentelė

Nustatytų maisto produktų ženklinimo dėl GMO pažeidimų skaičius 2007-2008 m.

Ženklinimo reikalavimų pažeidimai	Gamybos įmonės	Prekybos įmonės	Viešojo maitinimo įmonės
	11	2	18

¹⁰¹ Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. *Nuo lauko iki stalo Nr. 2*. Vilnius: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba prie vyriausybės.

¹⁰² Genetiškai modifikuotų maisto produktų ir pašarų valstybinė kontrolė vykdoma jau šeši metai. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-03-22]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/lt/news/view/?id=3607&PHPSESSID=d9a59588b8...>

Per 2007 metus vykdant importo kontrolę laboratoriniams GMO tyrimams atrinkti 8 mėginiai iš 40 siuntų;

Per 2008 metus vykdant importo kontrolę laboratoriniams GMO tyrimams atrinkti 10 mėginiai iš 20 siuntų. Vienoje importo siuntoje iš Turkijos atlikus laboratorinius tyrimus buvo nustatyta GMO: laboratorinių tyrimų rezultatas > 5 % genetiškai modifikuotos sojos. Maisto produkto ženklavimo etiketėje nebuvo nurodyta, kad šiame produkte yra GMO. Importuotojui paženklinus maisto produktą pagal teisės aktų reikalavimus, minėtą produktą buvo leista realizuoti.

Dažniausiai nustatomi pažeidimai ((žr. 50 lentelę):

- Maisto produktų, turinčių genetiškai modifikuotų ingredientų, ženklavimas viešojo maitinimo maisto tvarkymo subjektuose: dalis kavinių, užkandinių, restoranų viešojo maitinimo patiekalų gamybai naudoja maisto produktus (aliejų, majonezą) su GMO sudėtinėmis dalimis, tačiau apie tai neinformuoja vartotojų. Pažeidžiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų 12 str. 1 d. a) ir b) p.¹⁰³
- Maisto produktų, turinčių genetiškai modifikuotų ingredientų, ženklavimas maisto gamybos subjektuose: miltinės ir kreminės konditerijos gaminių gamyboje naudoja sojų aliejų, pagamintą iš genetiškai modifikuotų sojos pupelių, tačiau ženklavimo etiketėje nenurodo, kad naudoja aliejų, pagamintą iš genetiškai modifikuotų sojos pupelių; Kulinarijos gaminių gamybai naudoja aliejų pagamintą iš genetiškai modifikuotų pupelių, ženklavime nenurodo. Mėsos pusgaminių (mėsos maltiniai, marinuota kiaulienos šoninė graikiškame padaže, kiaulienos sprandinė su kaulu medaus garstyčių marinata ir kt.) gamyboje naudojamas aliejus iš genetiškai modifikuotos sojos, tačiau ženklavimo etiketėje tai nenurodyta. Pažeidžiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų 12 str. 1 d. a) ir b) p.; HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“ (Žin., 2003, N. 13-530;) reikalavimai.¹⁰⁴
- Maisto produktų, turinčių genetiškai modifikuotų ingredientų, maisto produktų ženklavimas mažmeninės prekybos subjektuose: ženklavimo etiketėse neteisingai pateikiama informacija apie genetinę modifikaciją: pvz: „modifikuotas aliejus“, „genetiškai modifikuotas aliejus

¹⁰³ 1. Šis skirsnis taikomas maisto produktams, kurie pristatomi Bendrijos galutiniam vartotojui arba viešojo maitinimo įstaigoms ir:

a) kurių sudėtyje yra arba kurie susideda iš GMO; arba

b) kurie yra pagaminti arba kurių sudėtyje yra iš GMO pagamintų ingredientų.

¹⁰⁴ 11. Ženklinimas ir ženklavimo būdai neturi klaidinti pirkėjo, visų pirma dėl:

11.1. maisto produkto charakteristikų, ypač jo prigimties, tapatybės, savybių, sudėties, kiekio, tinkamumo vartoti termino, kilmės, pagaminimo būdo;

GMO. Vadovaujantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų 13 str. 1 d. b) p.¹⁰⁵

Atlikus ikimokyklinių įstaigų maisto tvarkymo skyrių patikrinimus, nustatyta, kad patiekalų gamybai nenaudojami GMO sudėtinių dalių turintys maisto produktai ir žaliavos. (Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. balandžio 30 d. įsakymu Nr. V-366 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 75:2008 „Ikimokyklinio ugdymo mokykla: bendrieji sveikatos saugos reikalavimai“ (Žin., 2008, Nr. 54-2005).¹⁰⁶

3.5. Vartotojų skundai kaip vartotojų pasitenkinimo maisto kokybe rodiklis

Vienas svarbiausių Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus strateginių tikslų yra saugoti ir ginti Lietuvos Respublikos vartotojų teises, susijusias su maistu. Nuo 2006 metų VMVT įdiegta vartotojų nusiskundimų registravimo sistema. Kiekvienas vartotojas, įsigijęs nekokybišką maisto produktą ar su maistu susijusią paslaugą, turi galimybę visą parą apie tai informuoti VMVT nemokama telefono linija arba internetu užpildant elektroninę skundų formą. Visi vartotojų nusiskundimai, patekę į bendrą informacinę sistemą, tuoj pat paskirstomi pagal atitinkamas teritorines VMVT. Teritorinė VMVT, atlikusi skundo tyrimą, visą turimą informaciją apie nusiskundimą, jo priežastis bei taikytas priemones suveda į tą pačią informacinę sistemą. Šios informacinės sistemos dėka bet kuri teritorinė VMVT turi pilną informaciją apie bendrą vartotojų skundų skaičių, priežastis, pasiskirstymą pagal teritorijas.

51 lentelė

Vartotojų pranešimai (skundai)

Teritorija	2004 m.		2005 m.		2006 m.		2007 m.		2008 m.	
	Viso:	+	Viso:	+	Viso:	+	Viso:	+	Viso:	+
Lietuvos Respublika	1972	791 (40%)	2601	886 (34%)	2464	874 (35%)	2795	1059 (38%)	2171	866 (40%)
Šiaulių miestas ir rajonas	181		157	70 (45%)	160	72 (45%)	155	69 (45%)	143	83 (58%)
Šiaulių apskritis	225	90 (40%)	209	102 (49%)	197	88 (45%)	222	110 (50%)	191	113 (59%)

¹⁰⁵ b) jei ingredientas pavadintas kategorijos vardu, ingredientų sąrašė įrašomi žodžiai „kurio sudėtyje yra genetiškai modifikuoto (organizmo pavadinimas)“ arba „kurio sudėtyje yra (ingrediento pavadinimas), pagaminto iš genetiškai modifikuoto (organizmo pavadinimas)“;

¹⁰⁶ 111. Vaikų maitinimui neturi būti vartojami: subproduktai (inkstai, kepenys, smegenys, plaučiai); grybai; sultinių koncentratai; saldainiai, konditerijos gaminiai su kremu ir (ar) šokoladu; nealkoholiniai gėrimai su maisto priedais (dažikliais, konservantais, saldikliais); gazuoti gėrimai; bulvių traškučiai ir kiti riebaluose virti gaminiai; žuvies konservai; nepramoninės gamybos konservuoti gaminiai; žlėgtainiai; šaltiena; nešiluminiai pagaminti gėrimai; blynėliai su mėsa; makaronai su mėsa; genetiškai modifikuotas maistas ar genetiškai modifikuotų sudedamųjų dalių turintys produktai; daug riebalų (daugiau nei 21 g/100 g), sočiųjų riebalų rūgščių (daugiau nei 6 g/100 g), cukraus (daugiau nei 18 g/100 g) ar druskos (daugiau nei 2,4 g/100 g) turintys produktai (mėsos produktai, konditerijos gaminiai).

Kasmet Šiaulių apskrityje užregistruojama ir ištiriama apie du šimtus vartotojų pranešimų dėl nekokybiškų maisto produktų ar su maistu susijusių paslaugų, iš jų daugiau nei pusė pasitvirtinusių 2008 m. (59 %). Šiaulių mieste ir rajone per tą patį laikotarpį užregistruota arti pusantro šimto skundų, iš jų pasitvirtinusių (58%). Šiaulių mieste ir rajone registruotų skundų skaičius sudaro (75 %) t.y. apie pusantro šimto visų Šiaulių apskrityje registruotų skundų (žr. 51 lentelę).

Šiaulių apskrityje registruoti vartotojų pranešimai (skundai) sudaro maždaug (9 %) visų LR registruotų vartotojų skundų (Šiaulių mieste ir rajone (5 %)), Šiaulių apskrityje pasitvirtinusių skundų procentas aukštesnis (59 %), nei bendras respublikos (40 %).

Valstybinės maisto ir veterinarijos 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatyta, kad vykdant efektyvią valstybinę maisto kontrolę, pagerės asmenų teisių, susijusių su maistu gynimas, t.y. didės pasitvirtinusių skundų skaičius: 2007 m. – 37 %; 2008 m. – 38 %; 2009 m. – 40 %; 2008 m. Šiaulių apskrities VMVT rezultatas – 59% (žr. 51 lentelę).

52 lentelė

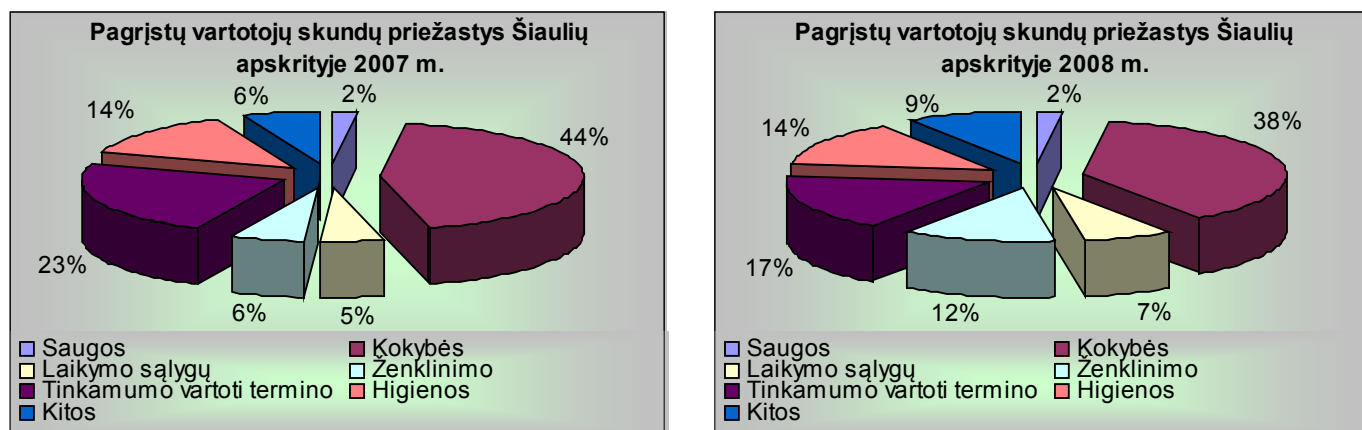
2008 m. Šiaulių apskrities rajonuose registruoti vartotojų pranešimai (skundai)

	I ketvirtis		II ketvirtis		III ketvirtis		IV ketvirtis		Viso:	
	Viso:	Pasitvir tinę %	Viso:	Pasitvir tinę %	Viso:	Pasitvir tinę %	Viso:	Pasitvir tinę %	Viso:	Pasitvir tinę %
Akmenės raj.	1	100	3	0	8	50	2	50	14	64
Joniškio raj.	2	100	1	0	5	60	1	100	9	78
Kelmės raj.	1	100	2	0	2	0	2	100	7	43
Pakruojo raj.	1	0	1	100	3	0	1	0	6	33
Radviliškio raj.	5	100	3	100	1	0	3	33	12	75
Šiaulių m.ir r.	37	59	41	61	38	45	27	70	143	58
Šiaulių apskritis	47	66	51	65	57	42	36	69	191	59

Išanalizavus registruotų ir pasitvirtinusių vartotojų skundus pagal apskritis, matyti, kad 74% visų vartotojų skundų registruojama Šiaulių apskrityje, didžiausias pasitvirtinusių skundų skaičius 78 % Joniškio rajone, mažiausias pasitvirtinusių skundų skaičius 33% Pakruoje rajone. (žr. 52 lentelę). Išnagrinėjus vartotojų pranešimus pagal produktų grupes, 2008 m. daugiausia registruota vartotojų pranešimų dėl:

1. Viešojo maitinimo patiekalų (35 skundai, t.y. 18% visų registruotų skundų), iš jų pasitvirtino (22 skundai, t.y. 62%);
2. Mėsos gaminių (25 skundai, iš jų pasitvirtino 60 %);
3. Higienos pažeidimų viešojo maitinimo įmonėse (18 skundų, iš jų pasitvirtino 83%);
4. Vaisių ir daržovių kokybės (17 skundų, iš jų pasitvirtino 41 %);
5. Konditerijos gaminių: tortų, pyragų, sausainių (10 skundų, iš jų pasitvirtinusių 80 %);

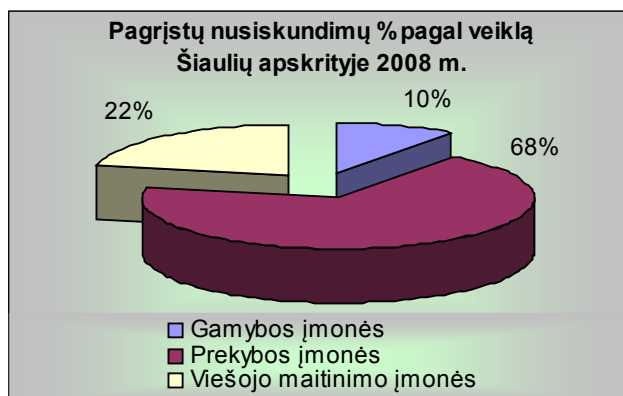
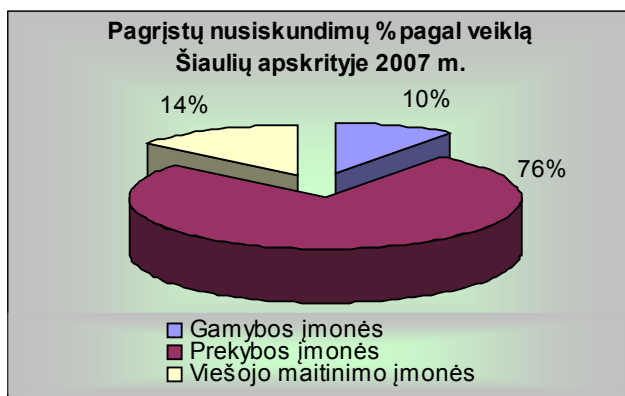
Mažiausiai vartotojų pranešimų 2008 m. gauta dėl alkoholinių gėrimų (4 skundai, pasitvirtinusių - 0), dėl aliejaus ir jo produktų, padažų, kavos, arbatos vartotojų skundų neregistruota.



19 pav. Pagrįstų nusiskundimų priežastys (%) Šiauliu apskrityje 2007 - 2008 m.

2008 m. dažniausios pagrįstų nusiskundimų priežastys buvo dėl maisto produktų kokybės – 39 % (2007 m. - 53 %) nuo visų pagrįstų atvejų: iš jų dėl juslinių savybių - 62 % (2007 m. - 54 %), dėl maisto produktų sudėties – 40% (2007 m. - 37 %). Palyginti su 2006 m. dėl maisto produktų kokybės 43 %: iš jų net 96 % pagrįstų nusiskundimų priežastimi buvo juslinės maisto produktų savybės, dėl sudėties 0, 1 %. 2005 m. dėl maisto produktų kokybės 58 %: iš jų dėl maisto produktų juslinių savybių 97 %, dėl maisto produktų sudėties 0,2 proc. Nemažai vartotojų skundėsi dėl pasibaigusiu maisto produktų vartojimo terminų: 2008 m. – 17 %; 2007 m. – 17,3 %, 2006 m. – 13 %, 2005 m. – 14 %. nuo pagrįstų skundų skaičiaus, taip stebimas vartotojų skundų skaičiaus augimas dėl maisto produktų ženklavimo: 2008 m. – 12 %; 2007 m. – 6 %. (žr. 19 pav.).

Daugiausia vartotojų pranešimų gaunama dėl prekybos įmonių. 2008 m. dėl prekybos įmonių buvo gauta 130 skundų - tai sudaro 68 % visų gautų vartotojų pranešimų (2007 m. - 119 atvejų, t.y. 76 %), iš jų pasitvirtino 58 % (2007 m. - 42 %), 68 % visų pasitvirtinusių skundų buvo dėl pažeidimų prekybos įmonėse. Ši tendencija išlieka panaši kaip ir ankstesniais metais, pvz. 2006 m. dėl pažeidimų prekybos įmonėse buvo gauta 116 atvejų, t.y. 72 % visų gautų skundų, iš jų pasitvirtino 38 %). 2005 m. dėl pažeidimų prekybos įmonėse buvo registruoti 126 vartotojų pranešimai, t.y. 80 % visų gautų pranešimų, iš jų pasitvirtinę 44 %, 2008 m. ženkliai išaugo vartotojų skundų dėl viešojo maitinimo įmonių teikiamų paslaugų (22 %, iš jų pasitvirtinusių 24 %), lyginant su 2007 m. (14 %, iš jų 17 % pasitvirtino) (žr. 20 pav.).



20 pav. Šiaulių apskrityje registruotų vartotojų skundų pasiskirstymas (%) pagal įmonių veiklos rūšis Šiaulių apskrityje 2007 - 2008 m.

Šiaulių apskrities VMVT, išnagrinėjusi vartotojų pranešimus, už nustatytus pažeidimus 2008 m. taikė 141 poveikio priemonę (2007 m. - 103), iš jų:

- taikytos rinkos ribojimo priemonės 63 (2007 m. - 43), t.y.: sustabdytas, uždraustas produkto teikimas į rinką;
- taikyta nuobaudų (atvejai) 65 (2007 m. - 84), baudų suma 11270 Lt (2007 m. - 11200);
- taikyti įspėjimai 13 (2007 m. - 11);
- laikinai stabdyta įmonių veikla 8 (2007 m. - 9);
- uždrausta įmonių veikla 1 (2007 m. - 0) (žr. 24 priedą).

Valstybinės maisto ir veterinarijos 2007-2009 metų strateginiame veiklos plane numatyta, kad vykdant efektyvią valstybinę maisto kontrolę, sumažės vartotojų skundų dėl maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo, t.y. sumažės vartotojų skundų dėl maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo: 2007 m. – 22 %; 2008 m. – 13 %; 2009 m. – 3 %; Šiaulių apskrities rezultatas 2008 m. registruota 8% mažiau skundų nei 2007 m.

Registruotų vartotojų skundų skaičių, galima vertinti kaip vartotojų pasitenkinimo maisto kokybe rodiklį, jeigu registruotų skundų skaičius nemažėja – maisto produktų kokybė negerėja ir priešingai. Pagal analizuojamo laikotarpio tyrimo rezultatus matyti, kad Šiaulių apskrityje kiekvienais metais vidutiniškai registruojama apie 200 vartotojų skundų.

3.6. Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos strateginiai tikslai ir jų įgyvendinimo programa

Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus MISIJA:

Įgyvendinti LR VMVT vykdomą valstybės politiką tiekiamo rinkai maisto saugos ir kokybės srityse bei saugoti ir ginti vartotojų teises maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje.

Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus VIZIJA:

Skaidri ir efektyvi maisto kontrolė – saugus ir kokybiškas maistas vartotojui.

Atlikus Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos analizę ir gautus tyrimo rezultatus palyginus su LR VMVT strateginiame veiklos plane nustatytais veiklos efektyvumo kriterijais, suformuluoti šie strateginiai tikslai:

1. Užtikrinti, kad rizikos vertinimu pagrįsta valstybinė maisto saugos ir kokybės kontrolė visuose maisto tvarkymo subjektuose, kuriuose gaminamas, sandėliuojamas, parduodamas ar teikiamas vartotojui maistas, atitiktų teisės aktais nustatytus saugos, kokybės, ženklinimo ir kitus privalomuosius reikalavimus. Šio tikslo įgyvendinimas užtikrins geresnę maisto tvarkymo subjektų būklę, Šiaulių apskrityje padaugės maisto tvarkymo įmonių, visiškai atitinkančių maisto saugos ir kokybės reikalavimus.
2. Geriau apginti vartotojų interesus maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje, siekiant užtikrinti, kad Šiaulių apskrityje gaminamas, tiekiamas ir parduodamas maistas būtų saugus ir kokybiškas. Šio tikslo įgyvendinimas užtikrintų mažesnę vartotojų skundų ir grupinių susirgimų, kilusių dėl nesaugaus maisto, skaičių.
3. Maisto tvarkymo subjektuose skatinti savikontrolės sistemos diegimą (GHP ir RVASVT), paremtą rizikos vertinimu ir pavojų valdymu. Siekti, kad Šiaulių apskrities gamybos, prekybos, viešojo maitinimo subjektuose gaminami ir vartotojui teikiami maisto produktai būtų ištiriami pagal nustatytus privalomuosius bei saugos reikalavimus. Šio tikslo įgyvendinimas užtikrintų saugaus ir kokybiško maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimą Šiaulių apskrities gyventojams.

Šių trijų strateginių tikslų įgyvendinimui, remiantis atliktų tyrimų rezultatais, suformuota negyvūninių maisto produktų saugos ir kokybės kontrolės programa:

53 lentelė

Negyvūninių maisto produktų saugos ir kokybės kontrolės programa

PROGRAMOS APRAŠYMAS	
Programos parengimo argumentai Šia programa numatoma įgyvendinti Šiaulių apskrities Maisto skyriaus strateginius tikslus – užtikrinti vykdomą maisto saugos ir kokybės kontrolę, visuose maisto tvarkymo subjektuose, kuriuose gaminamas, sandėliuojamas, parduodamas ar teikiamas vartotojui maistas, atitiktų teisės aktais nustatytus saugos, kokybės, ženklinimo ir kitus privalomuosius reikalavimus, Geriau apginti vartotojų interesus maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje, maisto tvarkymo subjektuose skatinti savikontrolės sistemos diegimą (GHP ir RVASVT).	
1.	Programos tikslo pavadinimas Vykdam rizikos vertinimu pagrįstą kontrolę, užtikrinti geresnę maisto tvarkymo subjektų būklę, kurie atitiktų teisės aktais nustatytus saugos, kokybės, ženklinimo ir kitus privalomuosius reikalavimus.
<u>Tikslo įgyvendinimo aprašymas</u> Šiam tikslui pasiekti 2009 metais numatytas uždavinys – atlikti maisto tvarkymo subjektų rizikos vertinimą, remiantis atlikta rizikos analize parengti maisto tvarkymo subjektų kontrolės planą,	

kuris apimtų (patvirtinamųjų valstybinių mėginių planą, gaminių ir medžiagų, besiliečiančių su maistu, maisto papildų valstybinę kontrolę). Rinkti ir analizuoti kontrolės duomenis, siekiant efektyviai vykdyti maisto tvarkymo subjektų kontrolę, užtikrinti teisės aktų reikalavimų vykdymą negyvūninio maisto gamybos, prekybos, sandėliavim, transportavimo bei pateikimo vartotojui metu.

Šio tikslo įgyvendinimui numatytos priemonės:

1. Vykdyti efektyvią negyvūninio maisto tvarkymo subjektų teisės aktų reikalavimų laikymosi kontrolę, atsižvelgus į įmonių rizikos vertinimo rezultatus (suskirstymą pagal rizikos grupes: maža, vidutinė, padidinta), vadovaujantis teisės aktais ir kontrolės programomis, darbo instrukcijomis, patikrinimo klausimynais pagal maisto tvarkymo subjektų vykdomos veiklos pobūdį).
2. Tikrinti maisto produktų atitiktį saugos ir kokybės, ženklinimo ir kitiems privalomiesiems reikalavimams;
3. Kontroliuoti maisto tvarkymo subjektuose naudojamų gaminių, besiliečiančių su maistu, biocidinių produktų naudojimą ir atsekamumą.
4. Nustačius rinkoje nesaugius maisto produktus, užtikrinti jų pašalinimą iš rinkos;
5. Vykdyti augalinių maisto produktų taršos stebėseną;

Rezultato vertinimo kriterijai:

Šiaulių apskrityje padaugės maisto tvarkymo subjektų visiškai atitinkančių maisto saugos ir kokybės reikalavimus, t.y. sumažės patikrinimų, kuriuose nustatyti teisės aktų reikalavimų pažeidimai **(nuo 73 % 2008 m. iki 60 % 2009 m.)**;

Suretės maisto tvarkymo subjektų kontrolės periodiškumas (patikrinimų skaičius, tenkantis vienam subjektui per metus), nes atlikus įmonių rizikos suskirstymą pagal grupes: mažos rizikos objektai bus tikrinami 1 kartą per 2 metus, **(nuo 1,3 karto per metus 2008 m. iki 1,1 karto per metus 2009 m.)**.

Produkto vertinimo kriterijai:

Atliktų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų patikrinimų skaičius;

Atrinktų maisto produktų mėginių skaičius, neigiamų tyrimų rezultatų procentas;

Atliktų maisto kontrolės analizių skaičius ir rezultatai;

Suorganizuotų mokomųjų renginių maisto tvarkymo subjektams skaičius;

2. Programos tikslo pavadinimas

Geriau apginti vartotojų interesus maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje, siekiant užtikrinti, kad Šiaulių apskrityje gaminamas, tiekiamas ir parduodamas maistas būtų saugus ir kokybiškas.

Tikslo įgyvendinimo aprašymas

Šiam tikslui pasiekti 2009 metais numatytas uždavinys – geriau apginti vartotojų interesus, sugriežtinti maisto tvarkymo subjektų kontrolę, dėl kurių kaltės buvo registruoti grupiniai žmonių susirgimai. Rengiant patvirtinamųjų įtarimo mėginių atrinkimo planą, numatyti atrinkti maisto mėginius, pagal produktų grupes dėl, kurių vartotojų skundai pasitvirtino arba susirgo žmonės.

Šio tikslo įgyvendinimui numatytos priemonės:

1. Vykdyti efektyvią negyvūninio maisto tvarkymo subjektų kontrolę, kuriuose praėjusiais metais buvo užregistruota daugiau nei 3 vartotojų skundai, iš jų 2 pasitvirtino, tokius subjektus priskirti padidintos rizikos subjektų grupei ir valstybinę maisto kontrolę vykdyti 2 ar 3 kartus per metus.
2. Vykdyti patvirtinamųjų įtarimo mėginių atrinkimo planą, numatant atrinkti maisto mėginius, pagal produktų grupes dėl, kurių vartotojų skundai pasitvirtino ar susirgo žmonės.
3. Nustačius sisteminius ar tyčinius teisės aktų reikalavimų pažeidimus, taikyti rinkos ribojimo priemones, o tokius negyvūninio maisto tvarkymo subjektus įrašyti į nepatikimų įmonių sąrašą. (skelbiama VMVT svetainėje);

Rezultato vertinimo kriterijai:

Šiaulių apskrityje sumažės registruotų vartotojų pranešimų skaičius **(nuo 191 registruotu**

skundų 2008 m. iki 185 registruotų skundų 2009 m.);

Šiaulių apskrityje sumažės grupinių infekcinių žarnyno susirgimų skaičius **(nuo 3 protrūkių 2008 m. iki 1 protrūkio 2009 m.);**

Dažnės maisto tvarkymo subjektų patikrinimų skaičius, kuriuose buvo registruoti pasitvirtinę vartotojų skundai ar dėl kurių kaltės susirgo žmonės (nuo 1 karto per metus iki 2 ir daugiau kartų per metus).

Produkto vertinimo kriterijai:

Registruotų vartotojų skundų skaičius;

Pasitvirtinusių vartotojų skundų skaičius;

Grupinių žarnyno infekcinių susirgimų skaičius;

Atliktų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų patikrinimų skaičius, kuriuose buvo registruoti vartotojų skundai ar grupiniai žmonių susirgimai;

Atrinktų maisto produktų mėginių skaičius, neigiamų tyrimų rezultatų procentas;

Suorganizuotų susitikimų su vartotojų grupėmis skaičius;

Parengtų informacinių pranešimų vartotojams skaičius.

3. Programos tikslo pavadinimas

Maisto tvarkymo subjektuose skatinti savikontrolės sistemos diegimą (GHP ir RVASVT), paremtą rizikos vertinimu ir pavojų valdymu.

Tikslo įgyvendinimo aprašymas

Šiam tikslui pasiekti 2009 metais numatytas uždavinys – užtikrinti vykdomos negyvūninio maisto tvarkymo subjektų savikontrolės sistemų įdiegimo kontrolę, maisto tvarkymo subjektus skatinti įgyvendinti atsekamumo sistemą pagal principą „vienas žingsnis pirmyn, vienas atgal“.

Šio tikslo įgyvendinimui numatytos priemonės:

1. Vykdyti negyvūninio maisto tvarkymo subjektų savikontrolės sistemų kontrolę, atsižvelgiant į savikontrolės sistemos būklę, suskirstyti pagal rizikos grupes: įdiegta savikontrolės sistema (įmonė valdo pavojus)-maža rizika; diegiama savikontrolės sistema – vidutinė rizika; neįdiegta-padidinta rizika;

2. Vykdyti maisto produktų mėginių tyrimus;

Rezultato vertinimo kriterijai:

4. Šiaulių apskrityje padaugės maisto tvarkymo įmonių įdiegusių savikontrolės sistemas (GHP, RVASVT), kas užtikrins saugaus ir kokybiško maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimą Šiaulių apskrities gyventojams. **(nuo 18 % įdiegusių, 78 % diegiančių, 4 % neįdiegusių 2008 m. iki 70 % įdiegusių, 30 diegiančių, 0 % neįdiegtų 2009 m.);**

Retės maisto tvarkymo subjektų kontrolės periodiškumas ir patikrinimų skaičius, nes įdiegus savikontrolės sistemas maisto tvarkymo subjektuose bus valdomi pavojai, įmonės nekeliančios rizikos visuomenei bus tikrinamos rečiau. Įmonės įdiegusios savikontrolės sistemas bus priskiriamos mažos rizikos objektų grupei, t.y. sumažės patikrinimų skaičius bei valstybės kontrolės sąnaudos **(nuo 2751 patikrinimų 2008 m. 2550 patikrinimų 2009 m.).**

Produkto vertinimo kriterijai:

Savikontrolės sistemas (GHP, RVASVT) negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius;

Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų priskirtų mažai, vidutinei, padidintai rizikos grupei skaičius;

Atrinktų maisto produktų valstybinių mėginių skaičius, neigiamų tyrimų rezultatų procentas;

Atliktų maisto kontrolės analizių skaičius ir rezultai;

Suorganizuotų mokomųjų renginių maisto tvarkymo subjektams skaičius;

Numatomi programos įgyvendinimo rezultatai

Igyvendinus programą:

Bus užtikrinta, kad rizikos vertinimu pagrįsta valstybinė maisto kontrolė yra efektyvi, tiekiami rinkai maisto produktai atitinka privalomuosius saugos ir kokybės reikalavimus;

Bus užtikrinta, kad geriau bus ginami vartotojų interesai;

Bus išvengta ūmių žarnyno infekcijų susirgimų protrūkių, kilusių dėl maisto tvarkymo subjektų veiklos;

Bus užtikrinta, kad maisto tvarkymo subjektams visiškai įdiegus savikontrolės sistemas (RVASVT, GHP), visuose negyvūninio maisto tvarkymo etapuose bus užtikrinama saugių ir kokybiškų maisto produktų gamyba

Bus užtikrintas bendradarbiavimas su nevyriausybinėmis vartotojų organizacijomis.

IŠVADOS

Atlikus Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos analizę ir gautus tyrimo rezultatus palyginus su LR VMVT strateginiame veiklos plane nustatytais veiklos efektyvumo kriterijais, suformuluotos šios išvados:

1. 2008 m. Šiaulių apskrities VMVT maisto skyrius valstybinę maisto saugos kontrolę vykdė 2007 maisto tvarkymo įmonėse. Tai didžiausias registruotų įmonių skaičius per paskutinius penkerius metus. Maisto įmonių skaičiaus augimas Šiaulių apskrityje stebimas nuo 2006 m., vien tik per 2007 m. maisto tvarkymo subjektų skaičius Šiaulių apskrityje augo (273) (15,8 %), t.y. 3,8 % daugiau nei Lietuvoje – 12 %, tačiau lyginant 2008 m. su 2007 m. duomenimis stebime labai nežymų negyvūninės kilmės maisto tvarkymo subjektų skaičiaus augimą - tik 0,3 % (Lietuvoje – 4 %) (žr. 11 lentelę). Šiaulių apskrityje veikiančių subjektų skaičius 2008 metais sudarė 9,5 % visų LR veikiančių negyvūninio maisto tvarkymo subjektų.

2. Mažmeninė prekyba yra mobiliusia ir greičiausiai reaguoja į ekonomines, socialines, demografines ir kitas permainas. Tai patvirtina ir statistiniai duomenys. 2007 m.-2008 m. Šiaulių apskrityje negyvūninio maisto tvarkymo subjektų įmonių vystymosi tempus įtakojo bendra

ekonominė regiono būklė –sparčiai plėtėsi prekybos tinklas, išaugo nauji stambūs prekybos centrai, maitinimo įmonių skaičius 2004 metais buvo didžiausias, tuo tarpu kitais metais mažėjo ir per nagrinėjamą laikotarpį (2004-2008) sumažėjo 8%, tačiau smulkias kavines pakeitė restoranai, kurių skaičius analizuojamu laikotarpiu (2004-2008) išaugo 66 % (žr. xx lentelę). Prognozuojama, kad Šiaulių apskrities negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius dėl bendros šalies ekonominės recesijos mažės ir 2008 m. lygį pasieks tik 2011 m. (žr. 11,12 lenteles).

3. 2008 m. Šiaulių apskrityje patikrinti 93 % negyvūninio maisto tvarkymo subjektai, 5 % mažiau nei 2007 m. (žr. 24 lentelę). Vidutiniškai maisto tvarkymo subjektai buvo tikrinami 1,3 karto, dažniausiai - 2,2 karto per metus buvo patikrinti miltinės konditerijos, tortų ir pyragaičių gamybos įmonės (žr. 21 lentelę). LR VMVT duomenimis, per 2008 m. vienas negyvūninės kilmės subjektas vidutiniškai buvo tikrintas 1,2 karto, t. y. 0,1 karto rečiau nei Šiaulių apskrities teritorijoje esantys subjektai (Šiaulių mieste ir rajone 1,4 karto) (žr. 24 lentelę). Maisto tvarkymo įmonės rečiausiai buvo tikrinamos 2004 m. -1 kartą per metus, dažniausiai 2007 m. - 1,4 kartą per metus. Pilnai įgyvendinus maisto kontrolės principus, pagrįstus rizikos vertinimu, patikrinimų dažnumas turėtų dar labiau sumažėti.

4. Per 2008 metus iš viso atlikti 2751 patikrinimai - 3 % mažiau, lyginant su 2007 m. Palyginus analizuojamo laikotarpio (2004-2008) maisto kontrolės duomenis matyti, kad negerėja Šiaulių apskrities maisto tvarkymo subjektų būklė. Patikrinimai, kurių metu nustatyta teisės aktų reikalavimų pažeidimų sudaro 73-75 % (žr. 25-27 lentelę). Gautus duomenis lyginant su kitomis Lietuvos apskritimis, didžiausias patikrinimų, kuriuose nustatyta teisės aktų reikalavimų pažeidimų, procentas yra Klaipėdos ir Šiaulių apskrityse (73-75 %). LR VMVT strateginiame plane numatyti siekiami rezultatai sumažinti patikrinimų, kurių metu nustatomi teisės aktų reikalavimų pažeidimai, iki 45 % (žr. 17 priedą).

5. 2008 m. patikrinimų metu nustatyti 2322 (2007 m. – 2688) teisės aktų reikalavimų pažeidimai. Pažymėtina, kad 2008 m. lyginant su 2007 m. teisės aktų reikalavimų pažeidimų nustatyta 16 % mažiau (žr. 30 lentelę). Šis rezultatas rodo, kad vieno patikrinimo metu nustatomas mažesnis teisės aktų reikalavimų pažeidimų skaičius. Lyginant nustatomus pažeidimus pagal pobūdį, matyti, kad negyvūninio maisto gamybos, prekybos ir viešojo maitinimo įmonėse (kaip ir ankstesniais metais) vyrauja bendri higienos pažeidimai (34 %), produktų pažeidimai (13%) (žr. 31-38 lentelę).

6. Šiaulių apskrities VMVT, vykdydama valstybinę maisto kontrolę, atlieka įmonėse naudojamų savikontrolės sistemų patikrinimą. Nustatyta, kad 2008 m. savikontrolės sistema (GHP, RVASVT) įdiegta 18 % (Šiaulių mieste ir rajone 8 %; LR 74,6%), diegiama 78 % (Šiaulių mieste ir rajone 90%; LR 23%), neįdiegta 4 % (Šiaulių mieste ir rajone 2%; LR 2,6 %).

Pateikti tyrimų rezultatai leidžia daryti prielaidą, kad Šiaulių apskrities įmonėse per lėti savikontrolės įdiegimo tempai (savikontrolės sistema maisto tvarkymo įmonėse pradėta įgyvendinti nuo 1998 m.), kas sąlygoja nepakankamą gaminamų, parduodamų ir teikiamų vartotojui maisto produktų saugą ir kokybę Šiaulių apskrities teritorijoje (žr. 16-17 pav.).

7. 2008 m. Šiaulių apskrities VMVT kontroliuojamų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų atsakingiems darbuotojams už teisės aktų reikalavimų nevykdymą skyrė 674 nuobaudas pagal Lietuvos Respublikos administracinių teisės pažeidimų kodeksą, iš jų 589 baudos (91330 Lt), 85 įspėjimai. Analizuojamu laikotarpiu matyti, kad ketverius metus augo taikytų administracinių poveikio priemonių skaičius, tačiau 2008 m. taikyta 580 Lt mažiau nuobaudų. Baudų atvejų skaičius analizuojamu laikotarpiu iki 2008 m. išaugęs iki (14%), per 2008 m. sumažėjo 20 %, per tą patį laikotarpį baudų suma sumažėjo (0,6%), įspėjimų skaičius išaugo (9%) (žr. 39-43 lentelę). Baudos vidurkis per analizuojamą laikotarpį didėjo nuo 100 iki 155 litų, 2008 m. nuo 124 iki 155 litų, lyginant su 2007 m. (žr. 12, 13 priedą). Šiaulių apskrityje 2008 m. baustų įmonių skaičius sumažėjo (21 %), baudų vidurkis padidėjo (25 %). Galima daryti išvadą, kad už menkus pažeidimus įmonių atsakingiems asmenims nėra skiriamos baudos, o nustacius grubius teisės aktų pažeidimus, taikomos didesnės nuobaudos. Tačiau nemažėjantis patikrinimų su nustatytais teisės aktų pažeidimais (75 %) bei žemas savikontrolės sistemų įdiegimo lygis (18 %) leidžia teigti, kad skiriamos nuobaudos nėra efektyvi „auklėjimo“ priemonė, siekiant užtikrinti aukštą maisto saugos ir kokybės lygį.

8. Šiaulių apskrities VMVT, nustaciusi, kad maisto produktai neatitinka teisės aktų reikalavimų, taiko ribojimo priemones. Analizuojamu laikotarpiu (2004-2008) sustabdytas produkto patiekimas į rinką – 312 atvejais (60,5 t), uždraustas produkto patiekimas į rinką, reikalauta pašalinti iš rinkos – 8060 atvejais (141,5 t) (žr. 44, 45 lentelę).

9. Šiaulių apskrities VMVT pareigūnai nustatę maisto tvarkymo įmonėje esminių teisės aktų pažeidimų, keliančių pavojų maisto saugai stabdo įmonių veiklą. Analizuojamu laikotarpiu (2004-2008) pilnai stabdyta įmonių veikla – 302 atvejais, dalinai stabdyta įmonių veikla – 307 atvejais (žr. 46, 47 lentelę).

10. Šiaulių apskrities VMVT pareigūnai per 2006-2008 m. dėl nesaugių produktų patiekimo į rinką atliko tyrimus ir surašė 6 Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymo pažeidimo protokolus, kuriuos kartu su tyrimo medžiaga perdavė nagrinėti Valstybinei vartotojų teisių apsaugos tarnybai. Už nesaugaus maisto produktų pateikimą vartotojui atsakingiems maisto tvarkymo įmonių darbuotojams skirtos baudos nuo 2000 iki 22500 litų (žr. 11 priedą).

11. Kasmet Šiaulių apskrityje užregistruojama ir ištiriama apie du šimtus vartotojų pranešimų dėl nekokybiškų maisto produktų ar su maistu susijusių paslaugų. 2008 m. Šiaulių

mieste ir rajone užregistruota arti pusantro šimto skundų, iš jų pasitvirtinusių (58%). Šiaulių mieste ir rajone registruotų skundų skaičius sudaro (75 %) visų Šiaulių apskrityje registruotų vartotojų skundų. (žr. 51 priedą).

12. Šiaulių apskrityje registruoti vartotojų pranešimai (skundai) sudaro maždaug (9 %) visų LR registruotų vartotojų skundų (Šiaulių mieste ir rajone (5 %)), Šiaulių apskrityje aukštesnis pasitvirtinusių skundų procentas (59 %), nei bendras LR VMVT vartotojų skundų pagrįstumas (40 %) (žr. 52 lentelę).

REKOMENDACIJOS

Atlikus Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos analizę, pagal gautus tyrimo rezultatus suformuluotos šios rekomendacijos Šiaulių apskrities valstybinės maisto ir veterinarijos viršininkui:

1. Siekiant didinti vartotojų pasitikėjimą maisto sauga ir kokybe, būtina teikti vartotojams informaciją apie maisto saugą. Siūloma: sukurti Šiaulių apskrities VMVT interneto svetainę, kurioje pateikti informaciją apie įstaigos struktūrą, vykdomas funkcijas, veiklą. Taip pat talpinti informaciją, kuri būtų įdomi kiekvienam besirūpinančiam maisto sauga, kokybe, ženkliniu ir kitomis vartotojui aktualiomis su maistu ir mityba susijusiomis temomis. Labai svarbu vartotojams teikti informaciją apie maisto tvarkymo subjektų vykdomos kontrolės duomenis, viešai teikiama tokio pobūdžio informacija didintų gamintojų, prekybininkų ir maisto paslaugų teikėjų atsakomybę prieš vartotojus. Sumažėjusi gaminamų, teikiamų produktų ar paslaugų paklausa, skatintų maisto tvarkomą imtis reikiamų priemonių, siekiant užtikrinti teisės aktais nustatytų maisto saugos, kokybės, ženklavimo ir kitų privalomųjų reikalavimų.

2. Apibendrinti tyrimo rezultatai rodo, kad nustatomų teisės aktų pažeidimų skaičius Šiaulių apskrities teritorijoje esančiuose maisto tvarkymo subjektuose yra vienas didžiausių Lietuvos Respublikoje ir per penkerių metų laikotarpį patikrinimų, kurių metų nustatyti teisės aktų pažeidimai, sumažėjo vos keliais procentais. Siekiant užtikrinti maisto tvarkymo subjektų kontrolės efektyvumą, pirmiausia reikia spręsti maisto tvarkovų atsakomybės problemą. Atliktas tyrimas rodo, kad skiriamos baudos ir jų dydžiai problemų nesprendžia. Siūloma: pasinaudoti kitų ES šalių praktika, pavyzdžiui JK (žr. 18 priedą) visi valstybinės kontrolės duomenys yra skelbiami viešai, nurodant objekto pavadinimą ir adresą. Tėvai turi galimybę sužinoti, kokiomis sąlygomis, kokios kokybės maistu mokykloje ar darželyje yra maitinami jų vaikai (žr. 18 priedą).

3. Glaudesnis tarpinstitucinis bendradarbiavimas sudarytų sąlygas kurti pasitikėjimu grįstus santykius su visuomenės grupėmis bei leistų pasiekti geresnių rezultatų, reaguojant į svarbių problemų sprendimą, pavyzdžiui, tiriant vartotojų nusiskundimus bei protrūkius, kilusius dėl nesaugaus maisto.

4. Diegti naujus maisto kontrolės metodus. Šiuo metu maisto saugai ir kokybei nustatyti naudojama daug metodų, tačiau dauguma jų ilgai trunka ir todėl yra sunkiai pritaikomi masinei maisto produktų srauto kontrolei gamybos ar prekybos procese. Reikalinga diegti naujus, skubius, patikimus ir paprastus metodus, kurie leistų kontroliuoti visą maisto gamybos grandinę „Nuo lauko iki stalo“.

5. Siekiant geresnių darbo rezultatų, būtina sukurti specialistų motyvavimo sistemą. Kiekvieno mėnesio ir ketvirčio rezultatai yra apibendrinami, daromos analizės bei kiekvienas specialistas atlieka savianalizę, kurios pagalba identifikuojamos daromos klaidos ir yra galimybė pamatyti save bendrame kontekste, kas atrodytų turėtų skatinti tobulėjimą, siekiant geresnių rezultatų. Tačiau nėra materialaus asmens tobulėjimo skatinimo. Nuolatinis mokymasis turėtų būti nuolat skatinamas karjeros galimybe ir materialaus atlygio sistema. Tai būtų palanku tiems, kurie nori tobulinti specialiąsias žinias, kurios jiems padeda efektyviau atlikti priskirtąsias funkcijas.

6. Siekiant užtikrinti efektyvią maisto saugos kontrolę, būtina stiprinti maisto kontrolės specialistų gebėjimus teisės aktų taikymo, vadybos, konsultavimo, komandinio darbo, informacijos teikimo, dalykiškumo ir užsienio kalbų srityse - **„Profesionalus, produktyvus ir atviras naujovėms maisto kontrolės specialistas“**. Šiandieninė situacija reikalauja formuoti naują VMVT elgseną, būtent toks požiūris pagerintų paslaugų teikimą vartotojui ir verslui.

LITERATŪRA IR ŠALTINIAI

1. Arimavičiūtė, M (2005). Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas. Vilnius.
2. Akmenės rajono VMVT. (2009). 2008 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
3. Akmenės rajono VMVT. (2009). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2008 metinė ataskaita.
4. ASI-Dekona. (2008). Strategijos formulavimas. Prieiga per internetą:
http://www.dekona.lt/index.php?page_id=15
5. Bosas A. Strateginis valdymas: nuo korporacijos iki valstybės: monografija. Klaipėdos universitetas, 2004.
6. Baršauskienė V., Janulevičiūtė-Ivaškevičienė B. Komunikacija: teorija ir praktika. „Technologija“, Kaunas, 2005.
7. Beresnevičiūtė, V., Kadziauskas G., Diržys R. Strateginio planavimo principai ir žingsniai. (2006). [žiūrėta 2009-02-20]. Prieiga per internetą:<http://www.mkc.lt/dokumentus/mokymosi_medziaga/kelias.doc>.
8. Bryson, J.M. (1988). *Strategic Planning for Public and Nonprofit Organizations. A Guide to Strengthening and Sustaining Organizational Achievement.* - San Francisco, London.
9. Chemical safety. Food standart agency [žiūrėta 2009-02-29]. Prieiga per internetą:
<http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/>
10. Cheminis kokteilis [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą:
http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961

11. Dapkutė, V., Zemeckis, R. (2007). *Kokybės schemų analizė* [žiūrėta 2008-06-16]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/lt/naujienos/pranesimai-spaudai/6436/>
12. European Commission. *50 years of Food Safety in the European Union*. European Commission. Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities.
13. Europos Sąjungos maisto kokybės politikos akcentai [žiūrėta 2009-04-02]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/documents/BZUP/34%20ESmaistKokPolitAkcentai.pdf>
14. Europos parlamento ir tarybos reglamentas Nr. 178/2002/EB 2002 m. sausio 28 d. nustatantis maisto įstatymo bendruosius principus ir reikalavimus, įkuriantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.
15. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas Nr. 852/2004/EB 2004 m. balandžio 29 d. dėl maisto produktų higienos.
16. Europos Parlamento rezoliucija dėl maisto kokybės užtikrinimo, įskaitant standartų derinimą arba tarpusavio pripažinimą [žiūrėta 2009-04-28]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/documents/BZUP/34%20ESmaistKokPolitAkcentai.pdf>
17. Food Safety. [žiūrėta 2009-01-11]. Prieiga per internetą: http://www.doverdc.co.uk/environment/food_safety.aspx
18. Food standart agency. About Us [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: <http://www.food.gov.uk/aboutus/>
19. Future challenges paper: 2009-2014. Health and consumer protection directorate general. European Commission.
20. From farm to fork – safe food for Europe’s consumers. European Commission. Directorate-General for Press and Communication. Publications B-1049 Brussels.
21. Food safety control and environment hygiene in the US and the UK. (1999). Research and Library Servines Division..
22. Food business - food safety – inspections [žiūrėta 2009-04-14]. Prieiga per internetą: http://www.manchester.gov.uk/site/scripts/documents_info.php?categoryID=406&documentID=2378
23. Food standart agency. What is the food advisory committee ? Food standart agency [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: <http://archive.food.gov.uk/maff/pdf/fac1999.pdf>
24. From farm to fork – safe food for Europe’s consumers. European Commission. (2004). Directorate-General for Press and Communication. Publications B-1049 Brussels.
25. Food Safety Control and Environmental hygiene in the US and the UK [žiūrėta 2009-02-22]. Prieiga per internetą: <http://www.legco.gov.hk/yr98-99/english/sec/library/989rp07.pdf>
26. FAO's Strategy for a Food Chain Approach to Food Safety and Quality. *A framework document for the development of future strategic direction*. Rome, 31 March-4 April 2003 [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: <http://www.fao.org/docrep/meeting/009/j4195e.htm>
27. Genetiškai modifikuotų maisto produktų ir pašarų valstybinė kontrolė vykdoma jau šešti metai. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-03-22]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/lt/news/view/?id=3607&PHPSESSID=d9a59588b8...>
28. Gaižulis A. Marketingo strategija ir valdymas. [žiūrėta 2008-02-18] Prieiga per internetą: www.marketing.lt/get_file.php.
29. Jucevičius, R. (1998). Strateginis organizacijų vystymas. Kaunas.
30. Joniškio rajono VMVT. (2009). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2008 metinė ataskaita.
31. Joniškio rajono VMVT. (2009). 2008 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
32. Kelmės rajono VMVT. (2009). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2008 metinė ataskaita.
33. Kelmės rajono VMVT. (2009). 2008 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
34. Kokybės vadovas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/index.php

35. Komisijos rekomendacija dėl 2007 m. koordinuotos Bendrijos stebėsenos programos, kuria siekiama užtikrinti, kad būtų neviršijamos didžiausios leistinos pesticidų likučių koncentracijos vertės grūduose ir tam tikruose kituose augalinės kilmės produktuose bei ant jų, ir dėl 2008 m. nacionalinių stebėsenos programų [žiūrėta 2009-03-10]. Prieiga per internetą: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:32007H0225:LT:HTML>
36. Local authorities. Extracts from food inspection reports: local authorities N-Z [žiūrėta 2009-02-22] . Prieiga per internetą: <http://www.guardian.co.uk/education/2005/sep/14/schoolmeals.schools>
37. Lorange, P. (2005). *Strategy means choice: also for today's business school*. Journal of management development.
38. Lietuvos Respublikos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (2009). Nuo lauko iki stalo Nr. 1. Vilnius: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
39. Lietuvos Respublikos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (2009). Nuo lauko iki stalo Nr. 3. Vilnius: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
40. Lietuvos Respublikos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (2009). Nuo lauko iki stalo Nr. 7. Vilnius: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.
41. Lietuvos Respublikos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. 2008 m. maisto kontrolės ataskaitos analizė. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [Žiūrėta 2009-04-10]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/uploads/docs/Negyvūninio%20maisto%20tvarkymo%20%20subjektų%202008%20m.%20kontrolės%20duomenų%20analizė%20galutinis.doc>
42. Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimas „Dėl strateginio planavimo metodikos patvirtinimo“ 2002, Nr. 827; 2007, Nr. 194 nauja redakcija;
43. Valstybinė maisto ir mitybos strategija, 2003, Nr. 1325 (Žin., Nr. 101-4556);
44. Lietuvos Respublikos vyriausybės 2003 m. spalio 23 d. Nr. 1325 nutarimu patvirtintas valstybinės maisto ir mitybos strategijos ir jos įgyvendinimo priemonių 2003-2010 metų planas.
45. Lietuvos Respublikos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. Vidinis kokybės vadybos sistemos auditas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2.2.%20Vidinis%20kokybės%20vadybos%20sis-mos%20auditas.pdf
46. Lietuvos Respublikos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. Auditas valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje ir jai pavaldžiose įstaigose vadovaujantis reglamentu (EB) Nr. 882/2004. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2-1.%20Auditas%20VMVT%20ir%20jai%20pavaldziose%20istaigose.pdf
47. Lietuvos Respublikos Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. Vidinis kokybės vadybos sistemos vertinimas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2.4.%20Vidinis%20kokybės%20sistemos%20vertinimas.2009-03.pdf
48. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (2000). Numeris: VIII-1608.
49. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymas (1999). Numeris: VIII-1206
50. Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatymas. (2001). Numeris: IX-375.
51. Lietuvos Respublikos Žemės ūkio ministerija. (2008). Naujausios maisto saugos ir kokybės tendencijos [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/lt/naujienos/pranesimai-spaudai/6436/>
52. Maisto teisė. (2008). *Norminių teisės aktų rinkinys*. Vilnius: Eugrimas.
53. Maisto tvarkymo subjektų suskirstymas į rizikos grupes. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/6/KT-2-1-D3.%20Maisto%20tvark.subj.%20suskirstymas%20i%20rizikos%20grupes.2008%20-12-22.pdf

54. Maisto priedų laboratorinių tyrimų analizė. Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas [žiūrėta 2009-03-10]. Prieiga per internetą: <http://www.nmvrvi.lt/lt/naujienos/16/>
55. Maisto grandinės apsauga [žiūrėta 2008-08-14]. Prieiga per internetą: http://ec.europa.eu/research/leaflets/food_safety/article_2651_lt.html
56. Vaitkevičius, J.V., Vaitkevičienė, A. Maisto sauga ir savikontrolė ugdymo įstaigose. (2008). Šiauliai
57. Meat Hygiene Service Food standart agency. [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: <http://www.food.gov.uk/foodindustry/meat/mhservice/>
58. Maisto teisė. (2008). *Norminių teisės aktų rinkinys*. Vilnius: Eugrimas.
59. Microbial food contamination. (2008). CRC Press. London.
60. Mintzberg, H., Ahlstrand, B., Lampel, J. (1998). *Strategy Safari: a guided tour through the wilds of strategic management*. London: Prentice Hall
61. Patikslintas prekyboje esančių maisto produktų, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų, sąrašas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/lt/news/view/?id=3635>
62. Pileckienė, D. (2004). Strateginis valdymas. Kaunas.
63. Pranulis V., Pajuodis A., Virvalaitė R. (1999) Marketingas.
64. Puškorius, S. (2002). *Viešojo sektoriaus institucijų administravimas*. Monografija. Vilnius: LTU.
65. Pesticide action network UK. Pesticides in your food [žiūrėta 2008-09-21]. Prieiga per internetą: <http://www.pan-uk.org/Projects/Food/foodposter.htm>
66. Pesticide, veterinary and other residues in food. Cambridge University. England. 2004.
67. Port Health responsibilities. [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: http://www.cityoflondon.gov.uk/Corporation/LGNL_Services/Transport_and_streets/Marine_and_waterway_services/Port_health/port_health_responsibilities.htm
68. Pakruojo rajono VMVT. (2009). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2008 metinė ataskaita.
69. Pakruojo rajono VMVT. (2009). 2008 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
70. Pires Goncalves, Ricardo. (2008). *Consumer Behavior: Product Characteristics and Quality Perception*. Universitat Autònoma de Barcelona.
71. Raipa, A. (2003). Strateginis planavimas viešajame administravime. *Viešasis administravimas*. Monografija, p. 274-292. Kaunas: Technologija.
72. Radviliškio rajono VMVT. (2009). 2008 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
73. Radviliškio rajono VMVT. (2009). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2008 metinė ataskaita.
74. Rutkovicienė, V., Kranauskas, A. Ekologiškų ir įprastinių maisto produktų kokybės tyrimai. [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <http://www.ku.lt/svmf/sveiki/EkokTyr.htm>
75. *Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos taikymas mėsos pramonės įmonėse vadovas* [žiūrėta 2009-04-28]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/europa/aktualijos.htm>
76. Staponkienė, J. (2004). *Strateginis valdymas privataus ir viešojo sektoriaus organizacijose: panašumai ir skirtumai. Socialiniai tyrimai*,
77. Stoner J. A. F. (1999) Vadyba. Kaunas: KTU.
78. Schmidt, R. H., Rodrick, G. E. Food safety handbook. Wiley interscience. 2003.
79. Skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistema (RASFF). Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-03-01]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/uploads/docs/RASFF%202008%20metine%20ataskaita-Kasinskas.doc>
80. Svaravičius A. Kas svarbiau: sukurti strategiją ar ją įgyvendinti? [žiūrėta 2008-02-19]. Prieiga per internetą: http://www.milijardierius.lt/02Straipsniai/Straipsnis_BSC.htm

81. Strateginio planavimo esmė ir svarba. Pokyčių valdymas organizacijoje. [žiūrėta 2009-02-06]. Prieiga per internetą: <http://www.radviliskis.lt/files/teisine-informacija/strateginis-planavimas.pdf>
82. Strateginis valdymas – mada ar būtinybė? ISM Biznio mokymo centro naujienos. Žiūrėta [2008-03-01]. Prieiga per internetą: http://www.zebra.lt/verslas/ism_straipsniai.php?st=view&msg_id=1415.
83. Sveikata-ES. Maisto sauga [žiūrėta 2008-05-02]. Prieiga per internetą: http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/index_lt.htm
84. Šiaulių apskrities VMVT nuostatai, 2008 02 20 Nr. B1-119 (Žin., 2008, Nr.);
85. Šiaulių regiono 2004 – 2006 strateginis veiklos planas. (2003). Šiauliai.
86. Šiaulių apskrities VMVT . (2005). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2004 metinė ataskaita.
87. Šiaulių apskrities VMVT . (2006). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2005 metinė ataskaita.
88. Šiaulių apskrities VMVT . (2007). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2006 metinė ataskaita.
89. Šiaulių apskrities VMVT . (2008). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2007 metinė ataskaita.
90. Šiaulių apskrities VMVT . (2009). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2008 metinė ataskaita.
91. Šiaulių apskrities VMVT . (2005). 2004 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
92. Šiaulių apskrities VMVT . (2006). 2005 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
93. Šiaulių apskrities VMVT . (2007). 2006 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita..
94. Šiaulių apskrities VMVT . (2008). 2007 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
95. Šiaulių apskrities VMVT . (2009). 2008 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
96. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2005). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2004 metinė ataskaita.
97. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2006). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2005 metinė ataskaita.
98. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2007). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2006 metinė ataskaita.
99. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2008). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2007 metinė ataskaita.
100. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2009). Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolės 2008 metinė ataskaita.
101. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2005). 2004 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
102. Šiaulių miesto ir rajono VMVT. (2006). 2005 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
103. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2007). 2006 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita..
104. Šiaulių miesto ir rajono VMVT . (2008). 2007 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
105. Šiaulių miesto ir rajono VMVT. (2009). 2008 metų vartotojų skundų ataskaita ataskaita.
106. Thom N., Ritz A. Viešoji vadyba. Vilnius, 2004.
107. The community summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents, antimicrobial resistance and foodborne outbreaks in the european unijon in 2005. European food safety authority. 2007. Efsa.
108. Tausiojo pesticidų naudojimo teminės strategijos poveikio vertinimas [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=SEC:2006:0914:FIN:LT:HTML>
109. Targeting health risks in food. [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <http://www.cascadenet.org>
110. Tarnybų pareigūnų, atliekančių tikrinimus, vertinimas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-25%20Inspektoriu%20vertinimas%202008%2008%2013.%20tai.pdf

111. Užkrečiamųjų ligų epidemiologinė situacija ir šių ligų profilaktika Lietuvoje [žiūrėta 2008-03-14]. Prieiga per internetą: <http://www.ulpkc.lt/tekstai/ligos/ULapzvalga.pdf>
112. Urbelis V. Strategija - jos elementai ir sąvokos evoliucija" [žiūrėta 2008-02-10]. Prieiga per internetą: <http://www.ceeol.com/aspx/getdocument.aspx?logid=5&id=F7B32AF7-01DE-444C-A05A-784DC37D53D0> .
113. Vasiliauskas, A. (2003). Strateginis valdymas. Vilnius.
114. Vasiliauskas, A. (2007). Strateginis valdymas. Vilnius.
115. White paper in food safety. Commision of the European communities. Brussels. 2000.
116. Venckutonis, P.R., Rimkevičienė, Z. *RVASVT bendrosios taisyklės ir jų taikymas*. (1999). Kauno technologijos universitetas.
117. Žmogaus sveikata. [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: www.pesticidewatch.eu/index.php?&page=home&language=LT /Lithuania consumer federation western/pesticidų laikrodis

PRIEDAI

PRIEDŲ SĄRAŠAS:

1 priedas. Pagrindinės sąvokos.
2 priedas. LR VMVT struktūra ir pavaldumas.
3 priedas. Maisto sistemos kokybės kontrolės programos ir darbo instrukcijos.
4 priedas. Maisto saugos priežiūros institucijų Lietuvoje ir Jungtinėje Karalystėje atsakomybė ir funkcijos.
5 priedas. Taikytų administracinių poveikio priemonių pasiskirstymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose pagal veiklos pobūdį Šiaulių apskrityje 2004 m.-2008 m. ir Šiaulių mieste ir rajone 2004 m.-2008 m.
6 priedas. Patvirtinamieji valstybiniai mėginiai Šiaulių apskrityje 2004 m. – 2008 m.
7 priedas. Ištirta mėginių pagal augalinių maisto produktų stebėsenos programą 2007 – 2008 m.
8 priedas. Lietuvos rinkoje esančių maisto produktų, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų, sąrašas.

9 priedas. Maisto tvarkymo subjekto rizikos vertinimas.
10 priedas. 2008 m. kilę infekcinių ligų protrūkiai dėl Šiaulių apskrityje esančių maisto tvarkymo įmonių veiklos.
11 priedas. Infekcinių ligų protrūkių, kilusių dėl maisto tvarkymo subjektų kaltės, skaičius 2005-2008 metai.
12 priedas. Šiaulių apskrities negyvūninės kilmės maisto gamybos, rinkos maisto tvarkymo subjektų ir vandentvarkos įmonių inspekcinio darbo palyginamieji rodikliai.
13 priedas. Šiaulių miesto ir rajono negyvūninės kilmės maisto gamybos, rinkos maisto tvarkymo subjektų ir vandentvarkos įmonių inspekcinio darbo palyginamieji rodikliai.
14 priedas. Maisto tvarkymo subjekto patikrinimo akto pavyzdys.
15 priedas. Išskirtinės kokybės maisto produktai.
16 priedas 2008 m. patvirtinamųjų valstybinių maisto produktų tikslinių mėginių tyrimų planas.
17 priedas. Apskričių, miestų VMVT maisto tvarkymo subjektų patikrinimai be pažeidimų 2008 m., proc.
18 priedas. Valstybinės maisto kontrolės metu (patikrinimų) nustatomų pažeidimų pobūdis JK mokyklų maisto paruošimo skyriuose.
19 priedas. Augaliniuose maisto produktuose nustatomi pesticidai.
20 priedas. Pesticides n your food. ¹⁰⁷
21 priedas. 2008 m. iš Europos Komisijos gauti skubūs pranešimai, susiję su Lietuva.
22 priedas. 2008 m. iš Europos Komisijos gauti skubūs pranešimai pagal produkto grupę.
23 priedas. Negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrolė Šiaulių apskrities 2008 m. metinė.
24 priedas. Šiaulių apskrities 2008 m. metinė vartotojų skundų ataskaita.

1 priedas

Pagrindinės sąvokos

Magistro darbo pagrindinės sąvokos pateikiamos remiantis šaltiniais:

1. Europos parlamento ir tarybos reglamentas Nr. 178/2002/EB 2002 m. sausio 28 d. nustatantis maisto įstatymo bendruosius principus ir reikalavimus, įkuriantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.
2. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas Nr. 852/2004/EB 2004 m. balandžio 29 d. dėl maisto produktų higienos.
3. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (2000). Numeris: VIII-1608.
4. Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymas (1999). Numeris: VIII-1206
5. Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatymas. (2001). Numeris: IX-375.
6. Maisto higiena HN 15:2005. (2005). Numeris: V-675.

¹⁰⁷ Pesticide action network UK. Pesticides n your food [žiūrėta 2008-09-21]. Prieiga per internetą: <http://www.pan-uk.org/Projects/Food/foodposter.htm>

7. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymas Dėl importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo patvirtinimo. (2008). Numeris: B1-478.
8. Tarptautinių žodžių žodynas (2001). Ats. red. A. Kinderys. Vilnius: Alma litera.
9. Vidinis kokybės vadybos sistemos auditas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/3/KS-2.2.%20Vidinis%20kokybes%20vadybos%20sis-mos%20auditas.pdf
10. Beresnevičiūtė, V., Kadziauskas G., Diržys R. Strateginio planavimo principai ir žingsniai. (2006). [žiūrėta 2009-02-20]. Prieiga per internetą: <http://www.mkc.lt/dokumentas/mokymosi_medziaga/kelias.doc>.

Aplinkos analizė (PEST analizė) – institucijos *politinių, ekonominių, socialinių ir technologinių* (PEST) aplinkos veiksnių įvertinimas.

Atsekamumas – galėjimas visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti arba atsekti maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną arba į maistą ar pašarą skirtą ar numatytą dėti medžiagą.

Gamtinė aplinka – tai makroaplinkos elementas, apimantis klimato sąlygų, gamtos išteklių, jų naudojimo ir aplinkosaugos priemonių įtaką verslo sprendimams ir veiksams.

Gaminiai, besiliečiantys su maistu - medžiagos ir gaminiai, galintys liestis su maistu, besiliečiantys su juo ir pagaminti tam tikslui.

Gamintojas – Lietuvos Respublikoje teisės aktų nustatyta tvarka įregistravęs veiklą fizinis ar juridinis asmuo.

Galutinis vartotojas (toliau – vartotojas) – kaip apibrėžta 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002 dėl maisto įstatymo pagrindinių principų ir reikalavimų nustatymo, Europos maisto saugos institucijos įsteigimo ir maisto saugos procedūrų bei principų nustatymo 3 straipsnio 18 dalyje.

Genetiškai modifikuotas mikroorganizmas (MM) – mikroorganizmas, kuriame genetinė medžiaga pakeista tokiu būdu, kuris natūraliai nepasitaiko poruojantis ir (arba) natūralios rekombinacijos būdu.

Genetiškai modifikuotas organizmas (GMO) – organizmas, išskyrus žmogų, kuriame genetinė medžiaga pakeista tokiu būdu, kuris paprastai nepasitaiko poruojantis ir (arba) natūralios rekombinacijos būdu.

Genetiškai modifikuotas produktas (toliau – produktas) – preparatas, kurio sudėtyje yra ar kuris susideda iš genetiškai modifikuotų organizmų ar genetiškai modifikuotų organizmų kombinacijų ir kuris tiekiamas rinkai.

Higienos norma – Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro patvirtintas privalomasis normatyvinis dokumentas, kuris nustato higienos normatyvus, jų tikrinimo

metodikas ir tvarką, taip pat fizinių ir juridinių asmenų veiklos taisykles visuomenės sveikatai išsaugoti ir stiprinti.

Išorinės organizacijos veiklos **aplinkos analizė** leidžia įvertinti savo organizacijos konkurencinę poziciją kitų konkurentų atžvilgiu bei numatyti, kokie procesai ir veiksniai darys didžiausią įtaką organizacijos veiklai artimiausioje ateityje.

Išorinės aplinkos veiksniai – tai sąlygos, kurių organizacija pakeisti negali, tačiau privalo jas įvertinti, kadangi jos daro poveikį organizacijos veiklai. **Strateginė analizė** – sudėtingu plėtros ir valdymo problemų kompleksinių sprendimų paieškos metodika, kurios esmė – įvertinti alternatyvias veiklos strategijas pagal daugelį kriterijų ir pasiūlyti tinkamiausią.

Išteklių analizė – institucijos žmonių, finansinių ir materialinių išteklių sudėties, struktūros ir vaidmens analizė.

Organizacijos įvaizdis – tai abstrakti visos visuomenės ar tam tikrų visuomenės grupių nuomonė apie įmonę.

Kokybė – maisto savybių visuma, tenkinanti konkrečius vartotojo poreikius, kurių protingai galima tikėtis, bei atitinkanti saugos ir kitus privalomuosius teisės aktų nustatytus reikalavimus.

Kokybė – turimų charakteristikų visumos atitikties reikalavimams laipsnis.

Kokybės vadybininkas – VMVT, teritorinės VMVT pareigūnas, atsakingas už kokybės sistemos diegimą, įgyvendinimą ir efektyvumo palaikymą.

Kokybės vadybos sistema (toliau – kokybės sistema) – vadybos sistema, skirta organizacijos veiklai, susijusiai su kokybe, nukreipti ir valdyti.

Pardavėjas – fizinis ar juridinis asmuo, Lietuvos Respublikoje teisės aktų nustatyta tvarka įregistravęs veiklą ir realizuojantis maistą.

Paslaugos teikėjas – fizinis ar juridinis asmuo, Lietuvos Respublikoje teisės aktų nustatyta tvarka įregistravęs savo veiklą ir teikiantis paslaugas maisto teikimo į rinką srityje.

Politinė ir teisinė aplinka – tai makroaplinkos elementas, apimantis visuomenės politinių struktūrų veiklą ir teisės aktus, veikiančius įmonės sprendimus ir priemones.

Maistas (arba „maisto produktas“ - tai medžiaga arba produktas, perdirbtas, perdirbtas iš dalies arba neperdirbtas, kurį žmogus nurys arba pagrįstai tikimasi, kad nurys. „Maistas“ – tai ir gėrimas, kramtomoji guma ar kuri nors kita medžiaga, įskaitant vandenį, apgalvotai įdėtą į maistą jį gaminant, ruošiant ar apdorojant.

Maisto higiena – sąlygos ir priemonės, užtikrinančios maisto saugą bei tvarkant maistą padedančios išsaugoti jo tinkamumą žmonių mitybai (*LR maisto įstatymas*). Rizikos veiksniams kontroliuoti ir žmonių vartojamų maisto produktų tinkamumui, atsižvelgiant į jų paskirtį, užtikrinti reikalingos priemonės ir sąlygos.

Maistinės medžiagos - žmogaus organizmui būtinos maisto sudėtinės dalys (maiste esantys baltymai, riebalai, angliavandeniai, vitaminai, mineralinės ir kitos medžiagos bei specialūs maisto papildai - vitaminai, mineralinės ir kitos medžiagos).

Maisto tvarkymas – bet koks poveikis maistui arba veiksmai su juo ar atskiriomis jo sudėtinėmis dalimis (įskaitant maisto gaminimą, ruošimą, perdirbimą, pakavimą, laikymą, saugojimą, gabenimą, paskirstymą, tiekimą, pateikimą parduoti, pardavimą), galintys turėti įtakos maisto saugai, kokybei ir mitybos vertei.

Maisto tvarkymo vieta – viešųjų ar privačių juridinių asmenų vieta (įskaitant teritoriją, statinius ir transporto priemones), kurioje tvarkomas maistas.

Maisto tvarkymo subjektas – fizinis ar juridinis asmuo, kuris vykdo maisto tvarkymą. Juridinio asmens, tvarkančio maistą, struktūrinis padalinys prilyginamas atskiram maisto tvarkymo subjektui.

Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimas – apskričių, miestų ar rajonų valstybinių maisto ir veterinarijos tarnybų maisto tvarkymo subjektui suteikiama teisė užsiimti maisto tvarkymu, kuri patvirtinama išduodant dokumentą – Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimą.

M. Porterio penkių konkurencinių jėgų modelis - tai penkių konkurencinių jėgų modelis, kuriame didelis dėmesys skiriamas ne tik tiesioginių konkurentų, bet ir kitų rinkos subjektų, veikiančių konkurencijos stiprumą bei įtakojančių organizacijos veiksmus, analizei. Tai vartotojai, tiekėjai *bei* prekės pakaitalai (analogai).

Negyvūninis maistas – produktai ir žaliavos, gauti iš augalų ar jų dalių, mikroorganizmų, mineralų, cheminių medžiagų ir naudojami kaip maistas. Prie šių produktų priskiriami specialios paskirties maisto produktai, maisto papildai, maisto priedai, naujas maistas ir nauji maisto ingredientai, nealkoholiniai ir alkoholiniai gėrimai, actas ir kt.

Pateikimas į rinką – kaip apibrėžta 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002 dėl maisto įstatymo pagrindinių principų ir reikalavimų nustatymo, Europos maisto saugos institucijos įsteigimo ir maisto saugos procedūrų bei principų nustatymo 3 straipsnio 8 dalyje.

Pirminė gamyba – kaip apibrėžta 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002 dėl maisto įstatymo pagrindinių principų ir reikalavimų nustatymo, Europos maisto saugos institucijos įsteigimo ir maisto saugos procedūrų bei principų nustatymo 3 straipsnio 17 dalyje.

Produkto saugos kontrolė – valstybės ir visuomeninių institucijų atliekama kontrolė, ar teikiamas į rinką produktas yra saugus.

Rizikos veiksnių analizės ir valdymo sistema - biologinių, cheminių ar fizinių veiksnių, galinčių turėti reikšmės maisto saugai, nustatymo, įvertinimo ir valdymo sistema, taikoma maisto tvarkymo vietose savikontrolės tikslais.

Vartotojas – fizinis asmuo, kuris įsigyja gaminius ir naudojami paslaugomis asmeniniams ir namų ūkio poreikiams.

Rizika – neigiamo poveikio sveikatai tikimybė ir to poveikio stiprumas, sukeliantis pavojų

Rizikos analizė – procesas, susidedantis iš trijų tarpusavyje susijusių dalių: rizikos vertinimo, rizikos valdymo ir pranešimo apie riziką.

Rizikos įvertinimas – moksliskai pagrįstas procesas, susidedantis iš keturių elementų: pavojaus nustatymo, pavojaus apibūdinimo, poveikio įvertinimo ir rizikos apibūdinimo

Rizikos valdymas – procesas, kuris nuo rizikos vertinimo skiriasi tuo, kad konsultuojantis su suinteresuotomis šalimis yra įvertinamos elgsenos alternatyvos, atsižvelgiamajį įvertintą riziką bei kitus teisėtus veiksnius, o prireikus pasirenkamos atitinkamos prevencijos ir kontrolės priemonės.

Teršalas - atsitiktinai į maistą patekusi ar įdėta bet kokia cheminės ar biologinės kilmės ne maisto medžiaga ar kitoks objektas, išskyrus maisto priedus, atsiradusi tvarkymo metu arba dėl aplinkos užterštumo, galinti pakenkti maisto saugai ar padaryti maistą netinkamą vartoti.

Strateginis planavimas – tai procesas, numatantis reikšmingų tikslų siekimo būdus ilgalaikiai perspektyvai.

Strateginio planavimo procesas – tai visų valdymo funkcijų pagrindas. Strateginis planas organizacijai teikia apibrėžtumą, individualumą, sudaro sąlygas priimti tam tikro tipo darbuotojus, atveria organizacijai galimą perspektyvą.

Strateginis veiklos planas – institucijos veiklos planavimo dokumentas, kuriame, atsižvelgiant į aplinkos analizę, suformuluota institucijos misija, strateginiai tikslai, aprašomos institucijos vykdomos programos ir nurodomos lėšos joms įgyvendinti.

Strateginiai tikslai – siektini veiklos rezultatai, susiję su poreikiais, sąlygomis ir galimybėmis.

Socialinė ir kultūrinė aplinka – tai makroaplinkos elementas, atspindintis visuomenės poveikį įmonei, jos sprendimams bei jų įgyvendinimui.

SSGG analizė – tai kokio nors socialinio darinio (regiono, miesto, įvairaus pobūdžio institucijos, verslo organizacijos, bendruomenės ar grupės) pranašumų, trūkumų, galimybių ir pavojų nustatymo ir analizės metodas.

Sauga - šio įstatymo bei kitų teisės aktų nustatytų maisto ir jo tvarkymo reikalavimų visuma, užtikrinanti, kad vartojant maistą įprastomis, gamintojo nustatytomis ar galimomis iš anksto pagrįstai numatyti vartojimo sąlygomis, įskaitant ir ilgalaikį vartojimą, nebus jokios rizikos

vartotojų sveikatai ar gyvybei arba ji bus ne didesnė negu ta, kuri teisės aktuose nustatyta kaip leidžiama bei laikoma atitinkančia aukštą vartotojų apsaugos lygį.

Specialios mitybos maistas - maistas, kuris dėl savo ypatingos sudėties ar tvarkymo skiriasi nuo įprastinio maisto, skiriamas dėl ypatingos fizinės ar fiziologinės būklės kylantiems mitybos poreikiams tenkinti ir atitinka deklaruojamą specialią paskirtį. Jis ženklina bei teikiamas į rinką tokiu būdu, iš kurio matyti, kokiai vartotojų grupei jis skirtas.

Standartas – susitarimo pagrindu parengtas ir pripažintos įstaigos patvirtintas dokumentas, kuriame nustatomos bendram ir daugkartiniam naudojimui tinkančios taisyklės, bendrieji principai ar charakteristikos ir kuris skirtas optimaliai sutvarkyti tam tikrą veiklos sritį. Lietuvos standartai taikomi savanoriškai, išskyrus atvejus, kai teisės aktai numato privalomą jų laikymąsi.

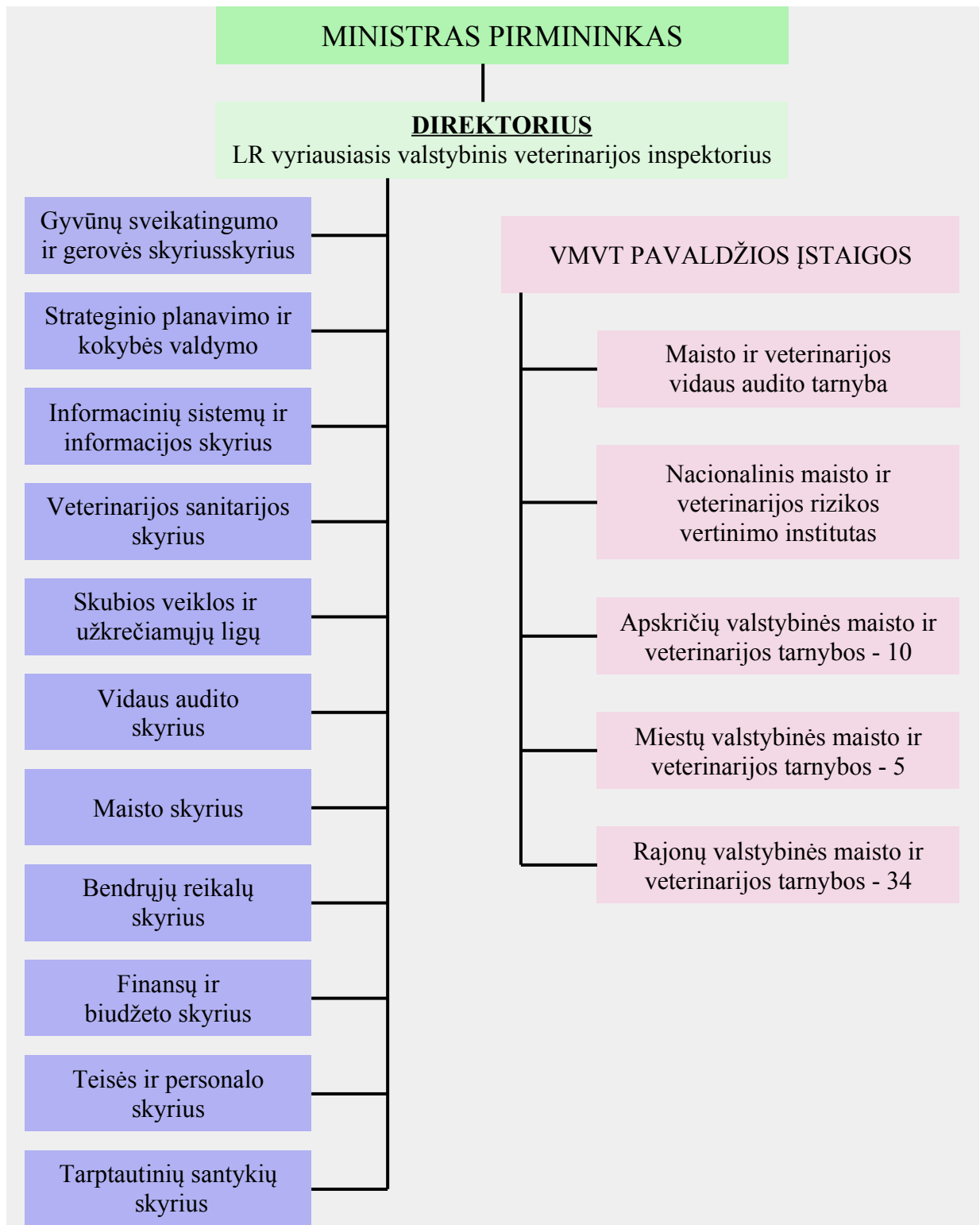
Vidinis kokybės vadybos sistemos auditas– sisteminga, nepriklausoma ir dokumentais įforminta veikla, vykdoma, siekiant peržiūrėti ir įvertinti gautus objektyvius audito duomenis, patvirtinti, jog taikomi kokybės sistemos elementai yra tinkami ir buvo vystomi, dokumentiniu būdu įforminti ir efektyviai įdiegti pagal kokybės užtikrinimo sistemos keliamus reikalavimus.

Valstybinė maisto kontrolė – tikrinimas, kurį atlieka kompetentinga institucija, siekdama nustatyti, ar maistas, maisto priedai, vitaminai, mineralinės medžiagos, mikroelementai bei kitokie priedai, skirti parduoti, taip pat medžiagos ir prekės, kurios liečiasi su maisto produktais, atitinka nuostatas, skirtas užkirsti kelią pavojui visuomenės sveikatai, užtikrinant sąžiningus verslo sandorius ar saugant vartotojų interesus, įskaitant ir vartotojų informavimo nuostatas.

Ženklimas – visi su maisto produktu susiję žodžiai, išsami informacija, prekės ženklas, komercinis pavadinimas, paveikslėliai arba simboliai, nurodyti ant pakuotės, dokumente, pastaboje (įspėjime), etiketėje, žiede ar lankelyje.

2 priedas

LR VMVT struktūra ir pavaldumas



Maisto sistemos kokybės kontrolės programos ir darbo instrukcijos

KT-2-1-6 Jusliniai tyrimai

KT-2-1-6. Maisto produktų juslinių tyrimų atlikimas

KT-2-1-6-D1. Maisto produktų juslinių rodiklių įvertinimo instrukcija

KT-2-1-7 Biocidiniai produktai

KT-2-1-7. Specialieji reikalavimai biocidinių produktų patikrinimui. 1 priedas

KT-2-1-7. Biocidinių produktų tikrinimo metinė ataskaita. 2 priedas

KT-2-1-7. Biocidinių produktų valstybinė kontrolė

KT-2-1-7-D1. Specialiųjų reikalavimų biocidinių produktų patikrinimui atitiktis teisės aktams

KT-2-2-2 Vanduo

Geriamojo vandens tiekimo subjekto patikrinimo aktas

KT-2-2-2-D1. Geriamojo vandens mėginių ėmimo vadovas

KT-2-2-2-D2. Geriamojo vandens tiekimo subjekto patikrinimo akto atitiktis teisės aktams

KT-2-2-2. Geriamojo vandens kokybės programa

KT-2-2-3 Vaisiai, daržovės

KT-2-2-3. Šviežių vaisių ir daržovių valstybinė kontrolė mažmeninės prekybos subjektuose

KT-2-2-3-D1. Šviežių vaisių ir daržovių atitiktis privalomiesiems kokybės ir saugos reikalavimams tikrinimo sistema

KT-2-2-4. Riešutų ir jų produktų tikrinimo ketvirčio ataskaita. priedas

KT-2-2-4. Riešutų ir jų produktų kontrolė

KT-2-2-4. Riešutų ir jų produktų kontrolė. 1 priedas

KT-2-2-4. Riešutų ir jų produktų kontrolė. 2 priedas

KT-2-2-4-D1. Riešutų ir jų produktų mėginių atrinkimas, metodai ir procedūros. Nurodymai nustatius neleistinus aflatoksinų kiekius riešutuose ir jų pr

KT-2-2-5 Prekybos įmonių, sandėlių ir turgaviečių kontrolė

KT-2-2-5. Didmeninės prekybos subjekto/sandėlio/laisvojo sandėlio, muitinės sandėlio, laikinojo prekių saugojimo sandėlio patikrinimo aktas. 2 priedas

KT-2-2-5. Turgavietės patikrinimo aktas. 5 priedas

KT-2-2-5. Sandėlių valstybinės veterinarinės priežiūros klausimynas. 6 priedas

Specialieji reikalavimai turgavietės prekiautojui

KT-2-2-5. Specialieji reikalavimai maisto produktų ženklinimo patikrinimui. 3 priedas

KT-2-2-5. Maisto produktų prekybos subjektų ir sandėlių kontrolės kokybės programa

KT-2-2-5-D1. Maisto produktų prekybos įmonės klausimyno atitiktis teisės aktams

KT-2-2-5-D2. Mobilųjų maisto tvarkymo priemonių, pagamintų patiekalų transportavimo, pobūvių aptarnavimo, prekybos automatų priežiūros klausimyno atiti

KT-2-2-5-D3. Turgavietės patikrinimo akto atitiktis teisės aktams

KT-2-2-5-D4. Turgavietės prekiautojo patikrinimo akto atitiktis teisės aktams

KT-2-2-5. Mažmeninės prekybos subjekto patikrinimo aktas. 1 priedas

KT-2-2-5. Mobilųjų maisto tvarkymo priemonių, laikinų patalpų (statinių), prekybos automatų patikrinimo aktas. 4 priedas

KT-2-2-6 Viešojo maitinimo įmonių kontrolė

KT-2-2-6. Viešojo maitinimo įmonės patikrinimo aktas. 1 priedas

KT-2-2-6. Reikalavimai pavieniams gręžtiniams šuliniams, kurių vanduo naudojamas maistui tvarkyti viešojo maitinimo įmonėse. 4 priedas

KT-2-2-6. Specialieji reikalavimai viešojo maitinimo įmonių, kuriose nevykdoma patiekalų gamyba (barai, aludės, bufetai, sezo) patikrinimui. 2 priedas

KT-2-2-6-D1. Viešojo maitinimo įmonės klausimyno atitiktis teisės aktams

KT-2-2-6-D2. Maisto tvarkymo kaimo turizmo sodybose reikalavimų taikymo darbo instrukcija
KT-2-2-6. Viešojo maitinimo įmonių valstybinė maisto kontrolė
KT-2-2-6-D3. VMVT maistu plintančios infekcijos protrūkio tyrimo klausimynas. 1 priedas
KT-2-2-6-D3. Maistu plintančios infekcijos protrūkio tyrimas
KT-2-2-10. Negyvūninių maisto produktų gamybos įmonių kontrolė
Negyvūninio maisto gamybos subjekto patikrinimo aktas
KT-2-2-10. Genetiškai modifikuoto maisto, naujų maisto produktų ir naujų maisto ingredientų kontrolės programa
KT-2-2-11. Negyvūninio maisto gamybos subjektų valstybinės kontrolės programa
KT-2-2-14. Alkoholinių gėrimų valstybinė kontrolė
KT-2-2-15. Valstybinės nealkoholinių gėrimų ir sulčių kontrolės programa
KT-2-2-15. Specialieji reikalavimai nealkoholinių gėrimų ir/ar sulčių gamybos subjekto patikrinimui. 2 priedas
KT-2-2-15-D1. Specialiųjų reikalavimų nealkoholinių gėrimų ir/ar sulčių gamybos subjekto patikrinimui atitiktis teisės aktams
KT-2-2-16. Duonos ir pyrago, miltinės ir kreminės konditerijos gaminių gamybos subjektų valstybinė kontrolė
KT-2-2-16. Specialieji reikalavimai tikrinant duonos ir pyrago, miltinės ir kreminės konditerijos gaminių gamybos subjektą. Patikrinimo aktas. priedas
KT-2-2-12. Medžiagos ir gaminiai besiliečiantys su maistu
KT-2-2-12. Medžiagų ir gaminių, besiliečiančių su maistu, valstybinė kontrolė
KT-2-2-12-D1. Medžiagų ir gaminių, besiliečiančių su maistu, klausimyno atitiktis teisės aktams
Specialieji reikalavimai medžiagų ir gaminių, besiliečiančių su maistu, patikrinimui
KT-2-2-13. Maisto priedai
KT-2-2-13. Specialieji reikalavimai maisto priedų patikrinimui. priedas
KT-2-2-13. Maisto priedų valstybinė kontrolė
KT-2-2-13-D1. Maisto priedų tikrinimo klausimyno atitiktis teisės aktams
KT-2-2-17. Maisto papildai
KT-2-2-17-D1. Maisto papildų ženklinimo specialiųjų reikalavimų atitiktis teisės aktams
KT-2-2-17-D2. Maisto papildų prekybos subjekto patikrinimo akto atitiktis teisės aktams
KT-2-2-17. Maisto papildų valstybinė kontrolė
KT-2-2-17. Maisto papildų prekybos subjekto patikrinimo aktas. 1 priedas
KT-2-2-17. Maisto papildų ženklinimo specialieji reikalavimai. 2 priedas
KT-2-2-19. Tradiciniai produktai
KT-2-2-19. Maisto produktų, įregistruotų į saugomų kilmės vietos nuorodų ir saugomų geografinių nuorodų bei į garantuotų tradicinių gaminių registrus¹⁰⁸

¹⁰⁸ Kokybės vadovas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/index.php

**Maisto saugos priežiūros institucijų
Lietuvoje ir Jungtinėje Karalystėje atsakomybė ir funkcijos**

Atsakomybė	LR	JK
	Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau- VMVT) (žr. lentelę);	Maisto standartų agentūra (Food Standard Agentures, toliau - FSA)
Valstybinė maisto saugos ir higienos kontrolė skerdyklose;	Teritorinės VMVT	Mėsos higienos tarnyba (MHS); Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija (Department of Environment, Food and Rural Affairs, toliau DEFRA);
Valstybinę augalų apsaugos kontrolę (importas, eksportas, auginimas)	Valstybinė augalų apsaugos tarnyba prie Žemės ūkio ministerijos (žr. priedą);;	
Importuojamų maisto produktų veterinarinę kontrolę;	Teritorinės VMVT Klaipėdos pasienio postas	DEFRA ; Uosto sveikatos įstaiga (PHA) ¹⁰⁹ ;
Valstybinė maisto saugos ir higienos kontrolė prekybos, viešojo maitinimo įmonėse; Su maistu susijusių teisės aktų vykdymo priežiūra ir kontrolė	Teritorinės VMVT	LAS (Local Authorities) ¹¹⁰
Laboratorinė (fizinė, cheminė, mikrobiologinė) maisto saugos kontrolė	VMVT pavaldi NMVRVI ; Visuomenės sveikatos priežiūros centrai;	Sveikatos departamentas (DH); Mėsos higienos tarnyba (MHS); Visuomenės sveikatos laboratorinė tarnyba (PHLS) ¹¹¹ ;
Moksliniai tyrimai susiję su maisto sauga	NMVRVI ; Aukštosios mokslo institucijos	Sveikatos departamentas (DH); Mėsos higienos tarnyba (MHS); Visuomenės sveikatos laboratorinė tarnyba (PHLS);
Protrūkių priežiūra ir valdymas	Teritorinės VMVT	Vietos institucijos (LAS); Visuomenės sveikatos laboratorinė tarnyba (PHLS); Sveikatos departamentas (DH);
Visuomenės švietimas, informavimas apie maisto saugą	VMVT Teritorinės VMVT	Vietos institucijos (LAS); Sveikatos departamentas (DH); Mėsos higienos tarnyba (MHS);
Nepriklausomas, nešališkas arbitras veikiantis kilus ginčui tarp vietinės valdžios institucijų ir maisto verslo operatorių ir vartotojų	Valstybinė vartotojų teisių apsaugos tarnyba (toliau- VVTAT)	(GC) vyriausybė chemijos laboratorija ¹¹²
Mokslinės informacijos, mokslinės ir techninės pagalbos maisto saugos klausimais teikimas	NMVRVI	A number of advisory Committees (ACS) (Keletas patariamųjų komitetų). (žr. priedą)

¹⁰⁹ Port Health responsibilities. [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą:

http://www.cityoflondon.gov.uk/Corporation/LGNL_Services/Transport_and_streets/Marine_and_waterway_services/Port_health/port_health_responsibilities.htm

¹¹⁰ Food Safety. [žiūrėta 2009-01-11]. Prieiga per internetą:

http://www.doverdc.co.uk/environment/food_safety.aspx

¹¹¹ (**PHLS**) visuomenės sveikatos laboratorijos tarnyba prižiūrinti mikrobiologinę maisto produktų saugą. Pagrindinė funkcija atlikti mikrobiologinius tyrimus esant apsinuodijimui maistu, taip pat **PHLS** atlieka įprastinius vandens ir maisto mėginių tyrimus.

Jungtinės Karalystės institucijos ir jų pagrindinės funkcijos užtikrinant maisto saugą:

1. **DEFRA (Žemės ūkio, žuvininkystės ir maisto ministerija)**, kurios pagrindinis tikslas yra skatinti tvarų vystymąsi, o tai reiškia geresnę gyvenimo kokybę visiems, dabar ir ar ateities kartoms, įskaitant geresnę aplinką namuose ir tarptautiniu mastu, ir tvarų gamtos išteklių naudojimą, ekonominę gerovę per tvaraus ūkininkavimo, žvejybos, maisto, vandens ir kitų pramonės šakų, kad atitiktų vartotojų reikalavimus. DEFRA skyriai:
 - Gyvūnų sveikatos skyrius;
 - Mokslinė laboratorija;
 - Aplinkos, žuvininkystės ir akvakultūros mokslo skyrius;
 - Jūrų žvejybos agentūra;
 - Kaimo mokėjimų agentūra;
 - Pesticidų saugos direktoratas;
 - Veterinarijos laboratorija.
 - Veterinarinės medicinos direktoratas;
2. **FSA (Maisto standartų agentūra)**, kurios pagrindinis tikslas yra apsaugoti visuomenės sveikatą nuo pavojų, kurie gali kilti dėl vartojamo maisto. Agentūra yra atsakinga už maisto politikos plėtrą, privalo teikti konsultacijas, informaciją ir pagalbą klausimais susijusiais su maisto sauga visuomenei, valdžios institucijoms, asmenims. FSA (maisto standartų agentūra) Maisto standartų agentūra yra nepriklausomas vyriausybės departamentas, įsteigtas siekiant apsaugoti visuomenės sveikatą ir vartotojų interesus, susijusius su maistu. FSA yra centrinė kompetentinga institucija, Jungtinėje Karalystėje atsakinga už įstatymais numatytą oficialią kontrolę. Agentūra yra susijusi su visa maisto pramone - nuo žemės ūkio, maisto gamybos ir platinimo, mažmeninės prekybos ir maitinimo. Institucijos vizija - saugus maistas ir sveika mityba visiems. FSA būstinė yra Londone, tačiau Agentūra taip pat turi nacionalines tarnybas Škotijoje, Velse ir Šiaurės Airijoje. Atskaitinga Parlamentui per sveikatos apsaugos ministrą. Mėsos higienos tarnybos yra vykdomosios agentūros Maisto standartų agentūra.¹¹³ (MHS) Mėsos higienos tarnyba užtikrina gyvūnų gerovę, paskerdimo ekspertizę, teisės aktų reikalavimų laikymąsi patvirtintose šviežios mėsos apdorojimo patalpose. Vykdo oficialią kontrolę siekiant patikrinti, ar maisto verslo operatorių vykdoma veikla atitinka ES maisto higienos reglamentus. MHS yra pavaldi FSA.¹¹⁴ FSA ir DEFRA tarpusavio bendradarbiavimas pagrįstas veiksmingais tarpusavio santykiais, gera komunikacija

¹¹³ About Us. Food standart agency. [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: <http://www.food.gov.uk/aboutus/>

¹¹⁴ Meat Hygiene Service Food standart agency. [žiūrėta 2009-02-11]. Prieiga per internetą: <http://www.food.gov.uk/foodindustry/meat/mhservice/>

abiem kryptimis, pripažįstant poreikį dirbti konstruktyviai, įgyvendinant ir vykdant ES maisto politiką.

3. **LAS (Vietos valdžios institucijos)**, pvz. Manchester City Council atlieka reguliarius patikrinimus visose maisto tvarkymo patalpose, siekiant užtikrinti, kad maisto verslo operatorių vykdoma veikla atitiktų aukštus standartų reikalavimus. Patikrinimų dažnumas nustatomas pagal nacionalinius teisės aktų reikalavimus, taip pat remiantis numanoma rizika kiekvienai maisto tvarkymo įmonei. Patikrinimų tikslas yra užtikrinti, kad rizika būtų identifikuota, darbuotojai tinkamai apmokyti, maisto tvarkymo patalpų būklė ir švara atitinka reikalavimus. Kontrolę atlieka aplinkos sveikatos pareigūnai, kurių pagrindinė funkcija yra atlikti valstybinę maisto kontrolę, tirti skundus dėl maisto kokybės, higienos ir saugumo. Skundus dėl maisto produktų ženklavimo, sudėties, svorio neatitikimų nagrinėja prekybos standartų pareigūnai.¹¹⁵ (LAS) vietinė valdžios institucija vykdo teisės aktų reikalavimų vykdymo kontrolę vadovaujantis Maisto įstatymu 1990 m. LAS turi nustatytą įstatymo teisę uždaryti patalpas, kuriose yra antisanitarija, kur maisto tvarkymo vykdymas kelia pavojų žmonėms susirgti užkrečiamomis ligomis. Vidutiniškai du arba tris kartus per metus yra vykdoma mikrobiologinė maisto priežiūros programa. Tyrimų rezultatai yra skelbiami viešai ir pateikiami mikrobiologiniam maisto saugos patariamajam komitetui.
4. **ACS patariamieji komitetai**. UK yra išvystyta ACS sistema, kurioje nepriklausomi ekspertai teikia patarimus maisto klausimais. Jie konsultuoja Maisto standartų agentūrą dėl klausimų, susijusių su naujais maisto produktais (įskaitant genetiškai modifikuotus maisto produktus) ir naujų technologinių procesų (įskaitant maisto švitinimo).¹¹⁶

Lietuvos Respublikos institucijos ir jų pagrindinės funkcijos užtikrinant maisto saugą ir kokybę.

Lietuvos Respublikos Maisto įstatymo 9 straipsnyje numatyta valstybės valdymo institucijų kompetencija, kurios atlieka kitų Lietuvos Respublikos teisės aktų joms pavestas funkcijas, siekiant užtikrinti, kad į rinką būtų tiekiamas saugos reikalavimus atitinkantis maistas, taip pat šios institucijos įgyvendina Europos Sąjungos, Jungtinių Tautų Maisto ir žemės ūkio organizacijos, Pasaulinės Prekybos Organizacijos, Maisto kodekso (Codex Alimentarius) ir kitų tarptautinių teisės aktų reikalavimus:

1. **Sveikatos apsaugos ministerija pagal savo kompetenciją** nustato šiuos mokliškai pagrįstus, rizikos žmogaus sveikatai įvertinimu paremtus privalomuosius reikalavimus.

¹¹⁵ Food business - food safety – inspections [žiūrėta 2009-04-14]. Prieiga per internetą: http://www.manchester.gov.uk/site/scripts/documents_info.php?categoryID=406&documentID=2378

Koordinuoja maisto saugos ir gyventojų mitybos gerinimo, su maistu susijusio sergamumo mažinimo politikos įgyvendinimą, taip pat rengia ir tvirtina maisto saugos ir gyventojų mitybos gerinimo programas. Nustato privalomuosius realizuojamų maisto produktų ženklinimo reikalavimus.

2. **Žemės ūkio ministerija pagal savo kompetenciją** įgyvendina maisto produktų ir žaliavų kokybės gerinimo, ekologiškų žemės ūkio produktų gamybos. Rengia ir tvirtina maisto kokybės gerinimo, sveiko, ekologiško maisto gamybos bei teikimo į rinką programas, nustato privalomuosius realizuojamų maisto produktų ženklinimo reikalavimus;
3. **Ūkio ministerija pagal savo kompetenciją** įgyvendina maisto prekybos politiką. Nustato Lietuvos rinkoje realizuojamų maisto prekių ženklinimo ir prekybos privalomuosius reikalavimus.
4. **Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba pagal savo kompetenciją:** įgyvendina maisto saugos, kokybės ir tvarkymo priežiūros bei maistui skirtų gyvūnų sergamumo mažinimo politiką, atsako už skubaus įspėjimo apie pavojų dėl maisto teikimą;
5. **Visuomeninės vartotojų teisių gynimo organizacijos** tiria vartotojų nuomonę apie maisto saugą ir kokybę bei skelbia apibendrintą informaciją visuomenei. Vartotojo prašymu ar savo iniciatyva kreipiasi į teismą dėl vartotojo teisių ir teisėtų interesų pažeidimo;

Išvada: kad LR ir Jungtinės Karalystės maisto saugos kontrolės sistemų restruktūrizavimo tikslas buvo spręsti atsakomybės ir funkcijų pasiskirstymo problemą tarp atskirų institucijų. Abiejų valstybių pavyzdžiai rodo, kad pasirinktas labai panašus maisto kontrolės vykdymo modelis t.y. atsakomybės, funkcijų ir įgaliojimų priskyrimas vienai ir tai pačiai organizacijai.

Jau 5 metai, kai Lietuva tapo Europos Sąjungos (ES) nare. Per šį laikotarpį Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (VMVT), tarptautiniame lygmenyje pripažinta kaip efektyviai veikianti maisto ir veterinarinės kontrolės institucija. Lietuvoje sukurta maisto kontrolės sistema laikoma pavyzdine Europoje.¹¹⁷

VMVT savo veiklą nuolat tobulina, siekdama vieningos ir suprantamos kontrolės visoje šalyje, nesvarbu, ar tai būtų miestas ar rajonas. VMVT viena pirmųjų Europos maisto ir veterinarijos kontrolės įstaigų yra akredituota pagal tarptautinį standartą ISO 17020-2004.

5 priedas

¹¹⁷ Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (2009). Nuo lauko iki stalo Nr. 7. Vilnius: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

Taikytų administracinių poveikio priemonių pasiskirstymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose pagal veiklos pobūdį Šiaulių apskrityje 2004 m.-2008 m.

Veiklos pobūdis	Administracinio poveikio priemonės	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Gamybos įmonės	Baudos (atvejų skaičius)	35	73	67	57	43
	Baudos (suma Lt.)	5150	10 160	13340	10 990	10 040
	Įspėjimai	6	9	6	8	5
Prekybos įmonės	Baudos (atvejų skaičius)	249	374	383	449	389
	Baudos (suma Lt.)	23 870	34 160	42 560	51 250	52 360
	Įspėjimai	28	50	29	39	48
Viešojo maitinimo įmonės	Baudos (atvejų skaičius)	137	180	202	236	178
	Baudos (suma Lt.)	16 390	19 330	24 680	29 670	28 930
	Įspėjimai	18	32	22	31	32

Taikytų administracinių poveikio priemonių pasiskirstymas negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose pagal veiklos pobūdį Šiaulių mieste ir rajone 2004 m.-2008 m.

Veiklos pobūdis	Administracinio poveikio priemonės	2004 m.	2005 m.	2006 m.	2007 m.	2008 m.
Gamybos įmonės	Baudos (atvejų skaičius)	30	59	49	44	28
	Baudos (suma Lt.)	4000	8290	9 180	8240	6 820
	Įspėjimai	3	3	2	7	5
Prekybos įmonės	Baudos (atvejų skaičius)	164	237	179	219	175
	Baudos (suma Lt.)	15580	19 350	19 450	25 520	28 110
	Įspėjimai	12	17	14	20	35
Viešojo maitinimo įmonės	Baudos (atvejų skaičius)	117	127	129	152	113
	Baudos (suma Lt.)	13 990	12 950	15 330	19 120	20 480
	Įspėjimai	6	10	10	21	31

Inspekciniai mėginiai Šiaulių apskrityje 2004 m. – 2008 m.

Maisto produkto grupės pavadinimas	2004 m.		2005 m.		2006 m.		2007 m.		2008 m.	
	viso	neatiko	viso	neatiko	viso	neatiko	viso	neatiko	viso	Neatiko
Pienas ir pieno produktai	5	2	9		27	1	6		3	
Mėsa			5	1	10	1	5	1	3	
Mėsos gaminiai	2	1	25	3	19		75	1	3	2
Žuvis	3	1	1		3	3	5	4	4	1
Žuvų produktai	4	2	7		7	2	3		12	
Kiaušiniai	1				9	1	4	1	2	
Duona, pyragas	6	1	14		6		3		1	1
Miltinė konditerija	38	12	33		22				16	10
Aliejus	1		2		7		1		5	
Kava, arbata			2							
Šokoladas, kakava			5				1			
Daržovės, vaisiai	6		6		9		4			
Riešutai			1		3	2				
Grūdų malybos produktai	7	1	6	1	7	2	18		29	
Nealkoholiniai gėrimai	11	3	12	1	2	1				
Alkoholiniai gėrimai	19	4	12	2	2	2				
Viešojo maitinimo patiekalai	14	1	86	6	21	1		5	2	
GMO	4									
Kiti maisto produktai	2		20		59		20	2	6	
Viso:	123	28 (22%)	247	34 (14%)	192	17 (9%)	150	4 (3%)	96	14 (14%)

Ištirta mėginių pagal augalinių maisto produktų stebėsenos programą 2007 – 2008 m.

Produktas	Bendras		Mėginių skaičius					
			Ivežtinių augalinės kilmės maisto produktų		Importuotų augalinės kilmės maisto produktų		Vietinės	
			2007 m.	2008 m.	2007 m.	2008 m.	2007 m.	2008 m.
Obuoliai		1						1
Braškės	1	1					1	1
Pomidorai	1	2		1			1	1
Kopūstai	1	1					1	1
Apelsinai	2	2		1	2	1		
Citrios		1				1		
Greifurtai		1				1		
Arbūzai	1				1			
Vynuogės	1	1		1	1			
Kriaušės		1		1				
Morkos	1	1					1	1
Svogūnai	1	1					1	1
Bulvės		1						1
Paprikos		1		1				
Apelsinų sultys	3				3			
Pupelės	1	1	1	1				
Kūdikių maistas	2	3	2	3 ¹¹⁸				
Kukurūzų kruopos	1		1					
Džiovintos slyvos	1	1	1	1				
Persikai	1				1			
Manarinai	1				1			
Arbata		2		1		1		
Sojų padažas		1		1				
Miežiai		1						1
Viso:	19	24	5	12	9	4	5	8

8 priedas

¹¹⁸ 2 mėginiai dėl akrilamido nustatymo kūdikių mastelyje.


Lietuvos rinkoje esančių maisto produktų, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų, sąrašas¹¹⁹

ALIEJAI	Brolio	MARGARINAS	Optima linija
	Lankų		Aukselis
	Sodžiaus		Aima
	Kolumbo		Lisette
	Tėviškės		Extra
	Augalinis aliejus		Osrini
	Dollores		Aima
	Daumantų		Sodžiaus
	Maxima		Aiwa
	Optika linija		Luxus light
	Perla		
	Karolina		
	Žemaičio	MAJONEZAS	Sodžiaus
	Aukselis		Provanso
	Saulutė	MAISTO PAPILDAI	Memortop
	Omili		Soupseen
	Huilor	Saua bulvių košė	Mivina
	Oilio		
	Vitela		
	Jasmine	Greito paruošimo makaronai	Mivina
	Cokoli		
	Zitos sojų aliejus		
	Tautas		
	Grace		
	Luccia		
	Flarina		
SALDUMYNAI	Dinastija	Šokoladiniai kiaušiniai su siurprizu	ANL Heros
šokoladas	Safari		Turto
vafLIAI	Smakdown		ANL Hanny
saldainiai	Vkus leščiny -siurpriz		Elvan
Šokoladinis kremas	Finetti		ANL My Chick
DUONA	Kaziuko skrudinta		ANL Formula
			Jungle
MAISTO PAPILDAS	„Hair/Skin/Nail“ hard kapsulės		Focus
			Chik & Duck

9 priedas

¹¹⁹ Patikslintas prekyboje esančių maisto produktų, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų, sąrašas. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/lt/news/view/?id=3635>

Maisto tvarkymo subjekto rizikos vertinimo lapas¹²⁰

ŠIAULIŲ APSKRITIES VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA			
	Įsakymo Nr. B1-465 Data : 2008-09-04	Leidimas :2 Keitimas :	Puslapis : 1 iš 1
	Darbo instrukcijos pavadinimas : Maisto tvarkymo subjektų suskirstymas į rizikos grupes.		Darbo instrukcijos kodas : KT-2-1-D3

Darbo instrukcijos KT-2-1-D3
 „Maisto tvarkymo subjektų valstybinės kontrolės dažnumas pagal rizikos grupes“
 1 priedas

MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO RIZIKOS ĮVERTINIMAS

_____ (data)

_____ (maisto tvarkymo subjekto pavadinimas , adresas)

Eil. Nr.	Vertinimo kriterijus	Skaičiavimo koeficientas
1.	RVASVT sistemos principais pagrįstos savikontrolės būklė	
2.	Vartotojų skundų skaičius	
3.	Žmonių grupinių ūmių žarnyno infekcinių susirgimų skaičius	
4.	Valstybinės maisto ir veterinarinės kontrolės duomenys	
VISO :		
Maisto tvarkymo subjekto rizikos grupė		

Pagal atliktą maisto tvarkymo subjekto rizikos įvertinimą , nutarta _____

(maisto tvarkymo subjekto pavadinimas)

2009 m. tikrinti ___ kartus per metus.

Parengė :

_____ (pareigūno pareigos)

_____ (parašas)

_____ (vardas , pavardė)

Suderino :

_____ (pareigūno pareigos)

_____ (parašas)

_____ (vardas , pavardė)

Patvirtino :

_____ (įstaigos vadovas ,

_____ (parašas)

Kęstutis Patašius

(vardas , pavardė)

10 priedas

¹²⁰ Maisto tvarkymo subjektų suskirstymas į rizikos grupes. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-04-22]. Prieiga per internetą: http://www.vet.lt/vmvt_kv/2/6/KT-2-1-D3.%20Maisto%20tvark.subj.%20suskirstymas%20i%20rizikos%20grupes.2008%20-12-22.pdf

2008 m. kilę infekcinių ligų protrūkiai dėl Šiaulių apskrityje esančių maisto tvarkymo įmonių veiklos

2008 m. Šiaulių apskrityje užregistruoti 3 (2007 m. - 2) infekcinių žarnyno susirgimų protrūkiai, susiję su maisto tvarkymo subjektų vykdoma veikla, susirgusių asmenų skaičius 21 (2007 m. -). LR per tą patį laikotarpį užregistruoti 35 (2007 m. - 24) protrūkiai, kurių metu susirgo 357 asmenys (2007 m. - 239).

1 atvejis. 2008 m. gegužės 19 d. iš Šiaulių visuomenės sveikatos centro gautas informacinis pranešimas apie 5 susirgusius asmenis. Susirgimo priežastimi įrodyta individuali P. Petraitenės įmonė (Vytauto g. 1xx, Šiauliai) pagaminti plikyti pyragaičiai su kremu, kurie buvo patiekti prekybai miesto turgavietėse. Atlikto patikrinimo metu nustatyta, kad įmonė neturėjo leidimo gaminti konditerijos gaminius su kremais, taip pat nustatyti grubūs teisės aktų pažeidimai. P. Petraitenės įmonės veikla sustabdyta.

IŠVADA. Salmonelioze susirgo 10 asmenų. Laboratorinių tyrimų rezultatai neatitiko teisės aktų reikalavimų. Paimtuose maisto produktų mėginiuose išauginta salmonella spp. Surašytas Produktų saugos įstatymo pažeidimo protokolas. Tyrimo medžiaga perduota Nacionalinei vartotojų teisių apsaugos tarybai prie teisingumo ministerijos. Paskirta 2000 Lt. bauda.

2 atvejis. 2008 m. spalio 24 d. iš Šiaulių visuomenės sveikatos centro gautas informacinis pranešimas apie 1 susirgusį asmenį, susirgimo priežastimi nurodyta UAB „xxxx“, kavinė-picerija (Vytauto Didžiojo g. xx, Kelmė) pagaminti viešojo maitinimo patiekalai, kurie buvo patiekti gimtadienio pobūvio metu. Atlikto patikrinimo nustatyti grubūs teisės aktų pažeidimai. Tikrinimo metu atrinkti maisto produktų mėginiai. UAB „xxxx“, kavinės-picerijos veikla sustabdyta.

IŠVADA. Salmonelioze susirgo 5 asmenys. Laboratorinių tyrimų rezultatai atitiko teisės aktų reikalavimus. Paimtuose maisto produktų mėginiuose neišauginta salmonella spp. Surašytas Produktų saugos įstatymo pažeidimo protokolas. Tyrimo medžiaga perduota Nacionalinei vartotojų teisių apsaugos tarybai prie teisingumo ministerijos. Paskirta 22 500 Lt. bauda.

3 atvejis. 2008 m. lapkričio 5 d. iš Šiaulių visuomenės sveikatos centro gautas informacinis pranešimas apie 5 susirgusius asmenis, susirgimo priežastimi nurodyta UAB „xxxx“, valgykla-svetainė „xxxx“ (Daugėlių g. xx, Kuršėnai) pagaminti viešojo maitinimo patiekalai, kurie buvo patiekti gimtadienio pobūvio metu. Atlikto patikrinimo metu grubių teisės aktų pažeidimų nenustatyta. Tikrinimo metu atrinkti maisto produktų mėginiai. UAB „xxx“, valgyklos-svetainės „xxx“ veikla sustabdyta.

IŠVADA. Salmonelioze susirgo 6 asmenų. Laboratorinių tyrimų rezultatai neatitiko teisės aktų reikalavimų. Paimtuose maisto produktų mėginiuose išauginta salmonella spp. Surašytas

Produktų saugos įstatymo pažeidimo protokolas. Tyrimo medžiaga perduota Nacionalinei vartotojų teisių apsaugos tarybai prie teisingumo ministerijos. Paskirta 5000 Lt. bauda.

Infekcinių ligų protrūkių, kilusių dėl maisto tvarkymo subjektų kaltės, skaičius 2005-2008 metai

	Teritorija	Maisto įmonė	Produktas	Susirgusių žmonių skaičius	Etiologinis veiksnys	Pažeistas teisės aktas	Skirta bauda Lt
2006 m.	Šiaulių miestas	Kreminės konditerijos įmonė	Plikyti pyragėliai su kremu	47	Salmonella	2006 m. spalio 10 d., Nr. 1/LR Produktų saugos įstatymo 10 str. 1 dalis	8 000 Lt
2007 m.	Kuršėnų miestas	Restoranas	Viešojo maitinimo patiekalai	19	Salmonella	2007 m. rugpjūčio 9 d., Nr. 1/LR Maisto įstatymo 4 straipsnio 1 dalį	15 000 Lt
2007 m.	Pakruojo miestas	Kavinė	Viešojo maitinimo patiekalai	17	Salmonella	2007 m. lapkričio 4 d., Nr. 1/LR Maisto įstatymo 4 straipsnio 1 dalį	7 000 Lt
2008 m.	Šiaulių miestas	Kreminės konditerijos įmonė	Plikyti pyragėliai su kremu	10	Salmonella	2008 m. liepos 17 d., Nr. 1/LR Produktų saugos įstatymo 8 str. 1, 2, 4, 6, 7 dalis	2 000 Lt
2008 m.	Kelmės miestas	Kavinė-picerija	Viešojo maitinimo patiekalai	5	Salmonella	2008 m. gruodžio 17 d., Nr. 1/LR Maisto įstatymo 4 straipsnio 1 dalį	22 500 Lt
2008 m.	Kuršėnų miestas	Valgykla – svetainė	Viešojo maitinimo patiekalai	6	Salmonella	2009 m. sausio 7 d., Nr. 1/LR Maisto įstatymo 4 straipsnio 1 dalį	5 000 Lt

Šiaulių apskrities negyvūninės kilmės maisto gamybos, rinkos maisto tvarkymo subjektų ir vandentvarkos įmonių inspekcinio darbo palyginamieji rodikliai

	2005m.	2006m.	2007 m.	+/- 2006 m./2007 m.	2008 m.	+/- 2007 m./2008 m.
1. Viso: įmonių skaičius (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	2073	1958	2231	+273	2233	+2
	1817+256	1727+231	2000+231	+273/0	2007+226	+7/-5
1.1. Vandentiekiai	256	231	231	-	226	-5
1.2. Gręžtiniai šuliniai	40	36	57	-	43	-14
1.3. Maisto tvarkymo įmonės	1817	1727	2000	+273	2007	+7 (+0,3%)
2. Maisto inspektorių skaičius	18	19	20	+1	21	+1
3. Planuota planinių patikrinimų	-	-	-	-	-	-
3.1. Atlikta planinių patikrinimų	-	-	-	-	-	-
3.2. Metinio plano vykdymas %	-	-	-	-	-	-
4. Atliktų patikrinimų skaičius (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	2623	2371	3069	+698	2961	-108
	2394+229	2145+226	2837+232	+692/+6	2751+210	-86/-22
4.1. Atliktų patikrinimų be pažeidimų skaičius (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	668	509	739	+230	772	+33
	593+75	471+38	709+30	+238/+8	724+48	+15/+18
4.2. Patikrinimų be pažeidimų % (maisto įm. ir vandentiekiai)	25/32	22/17	25/13	+3/-4	26 ¹²¹ /10	+1/-3
5. Patikrinimų skč. 1 inspektoriumi (be importo kontrolės)	145	125	153	+28	134	-19
6. Patikrinta gręžtinių šulinių	17	21	19	-2	33	+14
7. Patikrinta vandentiekių	190	211	221	+10	210	-11
8. Patikrinta maisto įmonių	1653	1487	1965	+478	1869	-96
9. Nustatyta pažeidimų (maisto įm.)	3950	3833	4945	+1112	4334	-611
10. Maisto produktai neatitiko NTD t	22 654	116 939	31 913	-85 026	15 880	-16 033
11. Taikyta rinkos ribojimo priemonių	2611	1307	1442	+135	1357	-85
12. Užregistruota skundų, iš jų:	157	197	222	+25	191	-31 (-14%)

¹²¹ Strateginiame plane 55 % patikrinimų skaičius be pažeidimų.

12.1. Pasitvirtino, pagrįstumas %	70 (49%)	88 (45%)	110 (50%)	(+5)	113 (59%) ¹²²	(+9%)
13. Dalinai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	78	55	50	-5	52	+2
13.1. Sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	89	50	50	0	32	-18
14. Administracinio poveikio atvejų skč.	633	656	746	+90	592	-99 (-24%)
	627+6	652+4	742+4	+90/0	589+3	
14.1. Įspėjimų skč. (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	98	57	82	+25	87	+5
	91+7	57+0	78+4	+21/+4	85+2	+7/-2
14.2. Baudos Lt, (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	63 690	81 100	92 230	11 130	91 680	- 550
	63650+40	80580+520	91910+320	+11330/-200	91 330+350	-580/+30
14.3. Baudos vidurkis (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	101/100 Lt	123 Lt	123 Lt	-	155 Lt	+48 (+38%)

¹²² Starteginiame plane 40 % skundų ištyrimo efektyvumas.

Šiaulių miesto ir rajono negyvūninės kilmės maisto gamybos, rinkos maisto tvarkymo subjektų ir varentvarkos įmonių inspekcinio darbo palyginamieji rodikliai

	2005m.	2006m.	2007 m.	+/- 2006 m./2007 m.	2008 m.	+/- 2007 m./2008 m.
1. Objektų skaičius (viso) (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	938	908	962	+54	1072	+110 (11%)
	885+53	857+51	911+51		946+47+79	+35/-4/0
1.1. Vandentiekiai	53	51	51	-	47	-4
1.2. Gręžtiniai šuliniai	13	13	13	-	18	+5
1.3. Maisto tvarkymo įmonės	832	806	911	+ 105 (+13%)	946	+35 (3,8%)
1.4. Šiaulių rajonų vaistinės	-	-	-	-	79	-
1.5. Objektų skaičius su rajonų vaistinėmis	-	-	-	-	1025	-
1.6. Objektų skaičius be rajonų vaistinių	885	857	962	+ 105	993	+31 (3,2%)
2. Maisto inspektorių skaičius	8	9	10	-	11	+1
3. Planuota planinių patikrinimų	-	-	922	-	1062	+140
3.1. Atlikta planinių patikrinimų	-	-	893	-	1028	+135
3.4. Metinio plano vykdymas %	-	-	96,7 %	-	96,7%	-
4. Atliktų patikrinimų skč. (viso) (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	1324	1048	1405	+357	1449	+44
	1263+61	991+57	1351+54	+ 360/-3	1389+60	+38
4.1. Atliktų patikrinimų be pažeidimų (viso) (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	251	175	341	+166	377	
	247+4	175+0	341+0	+ 166/0	374+3	+33
5. Patikrinimų skč. 1 inspektoriui (be importo kontrolės)	165	116	140	+ 24	131	-24
6. Patikrinta gręžtinių šulinių	6	5	9	+ 4	15	16
7. Patikrinta vandentiekių	45	49	51	+ 2	51	60
8. Patikrinta maisto įmonių	847	686	930	+ 244	930	-
9. Nustatyta pažeidimų (viso) (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	2525	2240	2792	+552	2397	-366
	2367+158	2098+142	2688+104	+ 590/-38	2322+75	
10. Maisto produktai neatitiko NTD	16 922	109 353	25 774	-83 579	10 915	-14 859
11. Taikyta rinkos ribojimo priemonių	1204	458	582	+ 124	565	-17
12. Užregistruota skundų, iš jų:	157	160	155	- 5	139	-16

12.1 Pasitvirtino, pagrįstumas %	70 (44%)	72 (45%)	69 (44, 5)	- 0,5 %	79 (57%)	+13%
13. Dalinai sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	68	42	46	+ 4	40	-6
13.1. Sustabdytas, uždraustas maisto tvarkymas	75	32	15	- 17	20	+5
14. Administracinio poveikio atvejų skč. (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	429	361	419	+58	317	
	423+6	357+4	415+4	+ 58/0	316+1	-99 (-24%)
14.1. Įspėjimų skč. (maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	37	22	51	+29	73	
	30+7	22+0	48+3	+ 26/+3	71+2	+23 (+32%)
14.2. Baudos Lt,	40 990	44 480	53 200	+8 720	55 510	
(maisto įm. ir geriamojo vandens kontrolė)	40 590+400	43 960+520	52 880+320	+ 8 920/-200	55 410+100	+2 530
14.3 Baudos vidurkis	95 Lt	123 Lt	127 Lt	+4 Lt	175 Lt	+48 (+38%)

Maisto tvarkymo subjekto patikrinimo akto pavyzdys



**ŠIAULIŲ APSKRITIES VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS
TARNYBA**

ŠIAULIAI

(vieta)

12.10.27 Nr. XXXX

(data)

Patikrinimo aktą surašęs (-ę) VMVT pareigūnas (-ai)

Vyriausioji specialistė maisto produktų inspektorė –

Vyriausioji specialistė maisto produktų inspektorė –

Pavedimas

Nr. xxxxxx

Patikrinimo rūšis

Planinis

Patikrinimo tikslas

Atitiktis teisės aktų reikalavimams: Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 2004-04-29 Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;

Atitiktis teisės aktų reikalavimams: Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 2004-10-27 Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, panaikinantį direktivas 80/590/EEB ir 89/109/EEB;

Atitiktis teisės aktų reikalavimams: Sveikatos apsaugos ministro įsakymu 2003-12-31 Nr. V-793 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 53:2003 "Leidžiami vartoti maisto priedai";

Atitiktis teisės aktų reikalavimams: Sveikatos apsaugos ministro įsakymu 2005-09-01 Nr. V-675 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 15:2005 "Maisto higiena";

Atitiktis teisės aktų reikalavimams: Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu 2006-11-03 Nr. B1-625 patvirtinti specialieji reikalavimai vykdant savikontrolės sistemas, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, audita.

Maisto tvarkymo subjektas

UAB „xxxxxx“, prekybos centras, Šiauliai, Tilžės g. xx.

Registro numeris: xxxxxxxx

Ekonominės veiklos rūšys

Pagrindinė

Nnn Mažmeninė prekyba nespecializuotose parduotuvėse, 52.1

Papildoma, (os)

Duonos gamyba, 15.81.0.D, Šviežių konditerijos kepinų ir pyragaičių gamyba, 15.81.0.K, Fasavimo ir pakavimo veikla, 74.82

Patikrinime dalyvavęs (-ę) tikrinamo maisto tvarkymo subjekto įgaliotasis (-ieji) darbuotojas (-ai)

kkkk Gamybos vedėja – Asta Astaiteinė

Vartotojų skundai

UAB „xxxxxx“ skundų dėl kepyklos veiklos nebuvo gauta.

Paskutinis patikrinimas atliktas: 2007-02-13 aktas Nr. xxxxxxx (kepyklos planinis patikrinimas):

Trūkumų šalinimas

Pagal UAB „xxxxxx“, pateiktą trūkumų pašalinimo planą Nr. xxxxxx (xxxxxx):

1. Pakoreguotas savikontrolės įsakymas-atlikta
2. Pateikti darbuotojų apmokymai dėl GHP –neatlikta;
3. Patvirtintos receptūros-atlikta;
4. Dokumentuojamas neatitiktinio produkto sulaikymas-atlikta;
5. Pateiktos maisto priedų deklaracijos-atlikta;

6. Ženklinimo etiketėse patikslinti informaciją apie sudėtines dalis ir jų sudedamas dalis-neatlikta;
7. Pateikti kontaktuojančių maisto medžiagų dokumentai-neatlikta;
8. Vykdomas gaminamos produkcijos ir pakavimo medžiagų atsekamumas-neatlikta;
9. Nr.1 šaldytuvo registracija vykdoma kiekvieną dieną – neatlikta;

Išvada: trūkumai nurodyti 2007-02-13 patikrinimo akte Nr. xxxxxx (planinis).-pašalinti nepilnai.

Maisto subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai

Per 2007-02-13/2008-02-26 laikotarpį veiklos pakeitimų ar atnaujinimo nebuvo.

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI VYKDANT SAVIKONTROLĖS SISTEMOS, DIEGIAMOS PAGAL GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLES, AUDITĄ

2006-11-03 Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu Nr. B1-625 patvirtinti specialieji reikalavimai vykdant savikontrolės sistemas, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditą.			
Eil.Nr.	Reikalavimas	Taip/Ne Netikrinta	Pastabos
1.	Parengtas vadovo įsakymas dėl maisto tvarkymo pagal Geros higienos praktikos taisykles (toliau – GHPT)	Taip	Nr. 38, 2006 10 04 įsakymas dėl GHP
2.	Paskirti atsakingi asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą.	Taip	
3.	Darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus		Darbuotojai apmokyti t.y supažindinti su GHP taisyklėmis 2007-02-20.
4.	Nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)	Taip	Žaliavų priėmimas, žaliavų laikymas, priedų apskaita. Žaliavų priėmimo žurnalas vedamas, kompiuteriniu būdu registruojamos žaliavų laikymo temperatūros. Tikrinta: 2008-02-15 miltai kvietiniai 550D, registracijos žurnale partijos Nr. 74, gauta pagal sąskaitą Nr. 028130. Rekomenduojama pasirinktu dažnumu nurodyti išmatuotą temperatūrą žaliavų priėmimo metu, žaliavų registracijos žurnale.
5.	Teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai	Taip	Žaliavų priėmimo žurnalas vedamas, registruojamos žaliavų laikymo temperatūros. Rekomenduojama patikslinti maisto priedų atsekamumą (grafoje "gavimo data" nėra atžymos apie maisto priedo gavimą). Išskyrus šaldytuvus Nr. 1 neregistruoja temperatūros.
6.	SVT stebėseną vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama	Taip	Išskyrus šaldytuvus Nr. 1 neregistruoja temperatūros.
7.	Naudojami matavimo prietaisai kalibruoti	Taip	Patikros sertifikatas Nr. 0195240 (2007-11-10), termometro Nr. 7110563
8.	Atliekami maisto produktų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai		Produkcijos tyrimo protokolas 2007-12-03, tyrimų protokolo Nr. 1724, 1726, produktai: „Bandelės su lašinukais“, „Bandelės su dešrele“ Vandens tyrimai atlikti 2007-11-05 Nr. 1568 MI/CH. Plovinių tyrimų protokolas Nr. 536 B 1-30, 2007-12-03. Tyrimų protokolai neįvertinti.
9.	Esant nukrypimams nuo kritinių ribų taikomos koregavimo priemonės užtikrinančios maisto saugą	-	Nefiksuoti nukrypimai.

10.	Koregavimo priemonės registruojamos	-	Nefiksuoti nukrypimai
11.	Atliekami vidiniai savikontrolės sistemos auditai	Taip	Atliktas 2007-09-06 tačiau neišsamus.
12.	Paskirti asmenys, atliekantys savikontrolės sistemos vidinį auditą	Taip	Nurodyta pagal pareigas.
13.	Vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT ir būtinąsias programas	Taip	
14.	I vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai	Taip	
15.	Dokumentai archyvuojami (du metus ar kt.)	Taip	

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI TIKRINANT DUONOS IR PYRAGO, MILTINĖS IR KREMINĖS KONDITERIJOS GAMINIŲ GAMYBOS SUBJEKTĄ

2005-09-01 Sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-675 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 15:2005 "Maisto higiena"			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos
1.	Tinkamas visų žaliavų pirminis paruošimas (pvz: miltų sijojimas, kiaušinių plovimas ir kt.)	Taip	Miltų sijojimas, kiaušinių nenaudoja.
2.	Tinkamas pusgaminių ruošimas ir laikymas (pvz., kremai, įdarai)	Taip	Išskyrus indeliai naudojami įdarų, pabarstų laikymui nešvarūs.
3.	Tinkamas gaminių formavimui ir apdailai skirtų maisto produktų tvarkymas (pvz., plakta grietinėlė, saldieji drebučiai)	Ne	Gaminių dekoravimo patalpa nešvari, netvarkinga. Lentynos apdulkęsios, laikomi konditeriniai maišeliai, po stelažais laikomas įvairūs asmeniniai daiktai pvz. puodeliai, įrankiai. Pridedama foto medžiaga.
4.	Gaminiai gaminami pagal patvirtintas receptūras	Taip	Išskyrus „Motulės pyragas“ receptūroje nenurodyta kiaušinių masė, o ženklavimo informacijoje nurodyta.
5.	Laikomasi gaminių technologijos proceso	Taip	Išskyrus gamybinėse patalpose dalis žaliavų (Credi Brown) su transportine pakuote. Pridedama foto medžiaga.
6.	Tinkamas iškeptų duonos ir konditerijos gaminių atvėsinimas	Taip	
7.	Tinkamas pagamintų duonos ir kremenės konditerijos gaminių laikymas iki realizavimo	Taip	Prekyboje
8.	Vykdoma gamybos proceso metu neatitiktinio produkto sulaukymo ir tolesnio panaudojimo kontrolė	Taip	Aprašyta. Sudaryta sutartis su Šiaulių gamtininkų stotimi.

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI MAISTO PRIEDŲ PATIKRINIMUI

2003-12-31 Sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-793 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 53:2003 "Leidžiami vartoti maisto priedai"			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos
1.	Maisto priedai, naudojami gamybai ir esantys prekyboje, turi gamintojo deklaraciją, specialios paskirties maisto produkto ar maisto priedo registravimo pažymėjimą (jei reikia)	Taip	Pateiktas sertifikatas maisto priedui „Stabilol SBNA“, tinkamumo vartoti terminas 2009-11-21.
2.	Gamybos metu maisto priedai naudojami pagal paskirtį	Taip	
3.	Naudojamiems maisto priedams yra tinkama dozavimo įranga	Taip	
4.	Tvarkoma maisto priedų apskaita	Taip	Išskyrus stabilizatorių.
5.	Laikomasi HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“ I priedo reikalavimų	-	Nenaudoja
6.	Laikomasi HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ 4 priedo reikalavimų	Taip	

7.	Sudėtinės dalys (maisto priedai ir kitos medžiagos) etiketėje nurodytos mažėjančia tvarka	Ne	Fasuotiems konditerijos gaminiams ženklinimo etiketėse pateikiama tik dalis sudėties.
8.	Gaminio etiketėje nurodoma maisto priedo funkcija ir jo pavadinimas arba E numeris	Ne	Fasuotiems konditerijos gaminiams ženklinimo etiketėse pateikiama tik dalis sudėties.
9.	Aiškiai matomi, įskaitomi ir neištrinami užrašai: „Skirta naudoti maisto produktuose“, „Skirta ribotai naudoti maisto produktuose“ arba pateiktas konkretesnis numatomo naudojimo maisto produktuose užrašas (ant maisto priedo pakuotės)	Taip	Pvz. maistinis priedas „Sluoksniukas“ – visiems konditerijos gaminiams.
10.	Jeigu sudėtyje yra maisto priedo, kuriam taikomas kiekybinis apribojimas, etiketėje arba dokumentuose nurodytas jo kiekis procentais (šis reikalavimas netaikomas parduodant galutiniam vartotojui)	Taip	Pvz. maistinis priedas „Sluoksniukas“ – visiems konditerijos gaminiams. Dozavimas 2-10 proc. miltų masės.
11.	Didmenomis parduodami maisto priedai turi užrašą „skirta maisto produktų gamybai, bet ne mažmeninei prekybai“ (kitos sudėtinės dalys ir 10 punkto informacija gali būti nurodyta etiketėje arba dokumentuose)	-	Gamyba
12.	Teisingai nurodytas produkto pavadinimas	Taip	Pvz. maistinis priedas „Sluoksniukas“
13.	Pateikta naudojimo instrukcija arba specialios laikymo ir naudojimo sąlygos (jei reikia)	Taip	Pvz. maistinis priedas „Sluoksniukas“, saugojimas sausoje, vėsioje patalpoje.
14.	Nurodytas tinkamumo vartoti terminas	Taip	„Motulės pyragas“ tinka vartoti iki 29-02-08, „Amerikietiškas šokoladinis pyragas“ tinka vartoti iki 03-03-08.
15.	Nurodytas ES gamintojo, pakuotojo ar pardavėjo vardas, juridinio asmens pavadinimas ir adresas	Taip	Gamintojas: Austrija Importuotojas ir tiekėjas: M. Bakans in. Įm. Žalgirio 108, Vilnius
16.	Maisto priedai paženklininti valstybine kalba	Taip	
17.	Etiketėje teisingai vartojamas žodis „natūralus“	-	Nenaudojama
18.	Maisto produktai, į kuriuos pridėta saldiklio (-ių), cukraus (-ų) arba saldiklio (-ių) ir cukraus (-ų), paženklininti atitinkamu užrašu	-	Nenaudojama
19.	Maisto produktai, turintys aspartamo ir aspartamo-acesulfamo druskos, paženklininti „Turi fenilalanino šaltinį“	-	Nenaudojama
20.	Maisto produktų, turinčių 140avalai ar kofeino, ženklinimo etiketėje po žodžių „Kvapiosios medžiagos“ nurodytas jų pavadinimas	-	Nenaudojama
21.	Gerimo, turinčio daugiau nei 150 mg/l kofeino, etiketėje pateiktas užrašas „Turi daug kofeino“ ir kofeino kiekis mg/100ml	-	Nenaudojama
22.	Pateiktas užrašas „Supakuota naudojant apsaugines dujas“, jei maisto produktų pakavimui jos buvo naudotos	-	Nenaudojama

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI MEDŽIAGŲ IR GAMINIŲ, BESILIEČIANČIŲ SU MAISTU, PATIKRINIMUI

2004-10-27 Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, panaikinantis direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos
I.	BENDRIEJI REIKALAVIMAI		
1.	Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, turi raštišką gamintojo deklaraciją	Taip	Išskyrus mašeliams nepateiktas.
2.	Lietuvos Respublikoje pagamintos ir importuotos iš trečiųjų šalių medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, turi ne maisto prekės higieninį pažymėjimą,	-	

	<i>išduotą Sveikatos apsaugos ministerijos įgaliotos institucijos</i>		
3.	<i>Įranga, tara ir kiti reikmenys, naudojami maistui tvarkyti, atitinka paskirtį</i>	<i>Taip</i>	<i>Išskyrus pabarstams, įdarams naudojamoms dėžutėms.</i>
4.	<i>Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, nekeičia maisto kvapo bei skonio</i>	<i>Taip</i>	
5.	<i>Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, laikomi švariai, pakelti nuo grindų, gamintojo nurodytomis sąlygomis</i>	<i>Ne</i>	<i>Prekių transportavimo ir sandėliavimo patalpose, dalis pakavimo medžiagų laikomos be transportinės pakuotės.</i>
6.	<i>Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, sandarūs ir patikimai apsaugo maistą nuo užteršimo</i>	<i>Taip</i>	<i>Maišeliai, skaidrios dėžutės.</i>
7.	<i>Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, prieš naudojimą valomi, dezinfekuojami, gerai išdžiovinami</i>	<i>Taip</i>	<i>Išskyrus pakartotinai naudojama tara (dėžės) gamyboje naudojamas inventorių.</i>
8.	<i>Konteineriai, transporto priemonės, pervežimo talpyklos nėra naudojamos ne maisto produktams vežti</i>	-	
9.	<i>Talpyklos, konteineriai, skirti skystam, granuliuotam ar miltelių pavidalo maistui vežti, turi užrašą apie šią paskirtį</i>	-	
10.	<i>Talpyklos aliejui ir riebalams pagamintos iš nerūdijančio plieno</i>	-	
11.	<i>Talpyklos, kurios pagamintos ne iš nerūdijančio plieno, padengtos epoksidine derva ar lygiaverte medžiaga Laikomasi HN 15:2005 „Maisto higiena“ I priedo reikalavimų</i>	-	
12.	<i>Patikima medžiagų ir gaminių, besiliečiančių su maistu, atsekamumo sistema</i>	-	
13.	<i>Kontroliuojama geriamojo vandens ruošimo ir tiekimo įranga</i>	-	
14.	<i>Prieš nukreipiant medžiagas ir gaminius, besiliečiančius su maistu, į naudojimo vietą, pašalinama jų pakuotė</i>	<i>Taip</i>	
II.	<i>ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI</i>		
15.	<i>Medžiagos ar gaminio ženklavimas, reklamavimas ir pateikimas neklaidina vartotojų</i>	-	
16.	<i>Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, paženklinami užrašu, simboliu ar konkrečia nuoroda. Šis žymėjimas (užrašu „Skirti liestis su maistu“ ar simboliu, nurodytu Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.1935/2004 II priede, ar konkrečia nuoroda apie jų naudojimą, pvz., „Kavos virimo aparatas“, „Butelis vynui“, „šaukštas sriubai“) nėra privalomas</i>	<i>Taip</i>	
17.	<i>Užrašytas gamintojo (perdirbėjo, pardavėjo atsakingo už pateikimą rinkai) pavadinimas ir buveinės adresas arba registruotas prekės ženklas</i>	-	<i>Maišeliams</i>
18.	<i>Užrašyti specialieji reikalavimai, jei tokie yra, kurių būtina laikytis naudojant medžiagas ir gaminius</i>	-	

Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 2004-04-29 Nr.852/2004 dėl maisto produktų higienos;

<i>Eil. Nr.</i>	<i>Reikalavimas</i>	<i>taip/ne/netikrinta</i>	<i>Pastabos</i>
I.	<i>Bendrieji reikalavimai</i>		
01.	<i>Pateiktas maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas</i>	<i>Taip</i>	<i>Išduotas 2006-10-25 Nr. 264.</i>
02.	<i>Teritorija tvarkinga</i>	<i>Taip</i>	<i>Kepyklos patalpos yra bendroje prekybos centro patalpose.</i>
03.	<i>Patalpos švarios, suremontuotos, geros būklės</i>	<i>Ne</i>	<i>Gamybinės patalpos nešvarios.</i>
04.	<i>Tinkamas patalpų suplanavimas ir dydis</i>	<i>Taip</i>	<i>Pagal pateiktą projektinę dokumentaciją.</i>

05.	Grindys švarios, padengtos tinkama danga, įrengta tinkama nutekamųjų vandenų surinkimo sistema.	Taip	Išskyrus nešvarios gamybinių patalpų grindys.
06.	Sienos švarios, padengtos tinkama danga	Taip	Išskyrus reikalinga atnaujinti apdailą kolonos kampų bei sienos dangą prie kepimo krosnies.
07.	Lubos švarios, sukonstruotos ir padengtos tinkama danga	Taip	Išskyrus lubų dangą kepimo/ataušinimo zonoje. Apibėgusios lubos persirengimo patalpose.
08.	Langai švarūs, sandarūs. Atsidarančiuose languose įrengti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai	-	Gamybinėse patalpose nėra langų.
09.	Durys švarios, pagamintos iš tinkamos dangos	Taip	Išskyrus taros plovyklos durys. Pridedama foto medžiaga.
10.	Tinkama ir pakankama natūrali ir mechaninė ventiliacija ir/ar ventiliavimo sistemos filtrai ir kitos dalys švarios	Taip	Išskyrus nešvarius ventiliavimo filtrus.
11.	Tinkamas natūralus ir/ar dirbtinis apšvietimas	Taip	Dirbtinis
12.	Įrengta tinkama geriamojo vandens tiekimo sistema. Tiekiamas geriamasis vanduo (karštas ir šaltas) atitinka teisės aktų reikalavimus	Taip	Vandens tyrimai atlikti 2007-11-05 Nr. 1568 MI/CH.
13.	Įrenginiai, prietaisai, inventoriūs, paviršiai geros būklės, iš tinkamų medžiagų plaunami, kai reikia, išardomi ir, jei reikia, dezinfekuojami	Ne	Nešvarus ir švarus gamyboje naudojamas inventoriūs, indai, įrankiai taros plovimo patalpoje laikomi kartu.
14.	Įrengtas pakankamas nuskalaujimų tualetų ir dušų (jeigu reikia) skaičius	Taip	
15.	Įrengtos darbuotojų persirengimo patalpos	Taip	Kartu su prekyboje dirbančiais darbuotojais.
16.	Pakankamas, patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų skaičius su plovimo, dezinfekavimo ir sausinimo priemonėmis	Taip	
17.	Nutekamųjų vandenų įrengimai suprojektuoti taip, kad būtų išvengta taršos rizikos	Taip	
18.	Naudojamos tinkamos valymo ir dezinfekavimo medžiagos, jos laikomos tinkamose patalpose (vietose)	Taip	Patalpų valymą atlieka įmonė „Plovėjas“
19.	Maisto atliekos gamybinėse patalpose laikomos tvarkingai, šalinamos laiku	Taip	
20.	Maisto atliekos ir kitos šiukšlės saugomos uždaroje, lengvai valomose, jei reikia, dezinfekuojamose talpyklose, vietose.	Taip	Plauna „Plovėjas“
21.	Atliekos šalinamos higieniškai ir aplinkai tinkamu būdu.	Taip	
22.	Vykdoma kenkėjų kontrolė		
II. Reikalavimai personalui			
23.	Asmenys, tvarkantys maistą, laiku pasitikrinę sveikatą	Taip	
24.	Užtikrinama, kad maistą tvarkantys asmenys neserga ar nėra nešiotojai ligų, kurios gali būti perduodamos per maistą.	Taip	
25.	Maistą tvarkantys asmenys dėvi švairius ir tinkamus drabužius	Taip	
26.	Maisto tvarkymo subjektas užtikrina darbuotojų higienos mokymus	Taip	
III. Maisto produktų kontrolė			
27.	Maisto produktai priimami iš transporto priemonių, atitinkančių higienos reikalavimus.	-	Patikrinimo metu nebuvo vykdomas priėmimas.
28.	Vykdoma maisto produktų priėmimo kontrolė	Taip	Vykdoma maisto žaliavų priėmimo kontrolė ir registracija.
29.	Užtikrinamas maisto produktų atsekamumas.	Ne	Bandelės su lašinukais. Nėra tikslumo nurodant žaliavų sunaudojimo pradžią ir pabaigą, žurnale tik suregistruojamos žaliavos.

30.	Tinkamos maisto produktų laikymo sąlygos	Taip	Aplinkos temperatūroje. Žaliavos prie +2,4 C, VMVT +3C.
31.	Maisto produktų kokybė atitinka reikalavimus	Taip	
32.	Maisto produktų sauga atitinka reikalavimus	Taip	
33.	Užtikrinama maisto produktų tinkamumo vartoti terminų kontrolė.	Taip	
34.	Produktai gaminami pagal maisto tvarkymo subjektų standartų, technologinių aprašymų, receptūrų bei norminių teisės aktų reikalavimus	Taip	Receptūros patvirtintos.
35.	Vykdomi gatavos produkcijos laboratoriniai tyrimai	Taip	Produkcijos tyrimo protokolas 2007-12-03, tyrimų protokolo Nr. 1724, 1726, produktai: „Bandelės su lašinukais“, „Bandelės su dešrele“.
36.	Maisto vyniojimo, pakavimo medžiagos ir tara, skirtos sąlyčiui su maistu, yra tinkamai laikomos	Ne	Pakavimo medžiagos laikomos prekių transportavimo/sandėliavimo patalpoje, dalis pakavimo medžiagų laikoma be transportinės pakuotės..
37.	Pakartotinai naudojama tara tinkamai paruošiama, jei reikia tinkamai dezinfekuojama	Ne	Pakartotinai naudojama tara –nešvari, pvz. dėžės, išplautos inventoriūs nedžiovinamas, laikomi drėgni ir sudėti vienas į kitą.
IV.	Technologijos kontrolė		
38.	Taikomos technologijos apsaugo maistą nuo užteršimo	Taip	
39.	Nėra kryžminės taršos galimybės	Taip	Išskyrus dalis žaliavų gamybinėse patalpose su transportine pakuote.
40.	Užtikrinama, kad vyniojant ar pakuojant produktą išvengiama produkto užteršimo	Taip	Išskyrus pakavimo medžiagų sandėliavimą.
41.	Užtikrinamas saugus maisto priedų naudojimas	Taip	Išskyrus nevedama stabilizatoriaus apskaita
42.	Terminis apdorojimas atitinka reikalavimus	Taip	
43.	Šaldymas ar vėsėjimas atitinka reikalavimus	Taip	
V.	Maisto tvarkymo savikontrolė		
44.	Vykdoma RVASVT principais pagrįsta savikontrolės sistema. Tinkamai vykdoma SVT kontrolė ir daromi įrašai.	Taip	Diegiama GHP. Netiksli maisto priedų apskaita, nevykdoma šaldytuvo Nr. 1 temperatūrinių režimų kontrolė ir registracija.
45.	Tiekiamus rinkai produktus lydinčiuose dokumentuose pateikta informacija atitinka produktų etiketėse pateiktą informaciją (produkto ir dokumento ryšys)	-	Prekyba vietoje
VI.	Ženklinimo reikalavimai		
46.	Nurodytas maisto produkto pavadinimas (kategorija) teisingas, neklaidinantis.	Ne	„Amerikietiškas šokoladinis pyragas“- gamyboje naudoja šokolado skonio dribsnius.
47.	Tinkamai nurodytos sudedamosios dalys	Ne	Fasuotų duonos-pyrago/konditerijos gaminių ženklinimo etiketėse pateikiama nepilna produkto sudėtis.
48.	Tinkamai nurodytas (jei reikia) sudedamųjų dalių arba sudedamųjų dalių grupių kiekis	Ne	Fasuotų duonos-pyrago/konditerijos gaminių ženklinimo etiketėse pateikiama nepilna produkto sudėtis.
49.	Naudojant žaliavas iš genetiškai modifikuotų organizmų, produktai tinkamai paženklininti	-	Gamyboje nenaudoja
50.	Nurodytas maisto produkto grynas kiekis	Taip	
51.	Tinkamai nurodytas tinkamumo vartoti terminas ir/ar partijos numeris	Taip	
52.	Nurodytos (jei reikia) laikymo sąlygos	-	
53.	Nurodytas gamintojo pavadinimas (ar juridinio asmens, įmonės vardas) ir adresas	Taip	
54.	Tinkamai (jei reikia) nurodyta informacija apie produkto kilmės vieta	Taip	
55.	Tinkamai (jei reikia) nurodyta vartojimo instrukcija	-	
56.	Nėra neleistinių sveikatos ir mitybos teiginių, kuriems	Taip	

	<i>nėra išduota specialaus Respublikinio mitybos centro leidimo</i>		
--	---------------------------------------------------------------------	--	--

Papildoma informacija

Pažeista: Europos parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) 2004-04-29 Nr.852/2004 dėl maisto produktų (20), II skyrius 3 str., 5 str. 1p., II priedo I skyr. P.1,5; II skyr. 1a,b,c,f; X skyr. P. 2; HN 15:2005 "Maisto higiena"(Žin. 2005, Nr. 110-4023) I skyr. P.1, IV skyr. P. 11, 12,21; V skyr. P. 27; Patikrinimo metu naudota foto fiksacija ir inspekcinis krepšys Nr. 5.

Išvados ir nurodymai

NURODYMAI:

- 1. Užtikrinti 144avalaikį patalpų valymą;*
- 2. Ppateikti savikontrolinių tyrimų planą;*
- 3. Atlikti išsamų vidinį savikontrolės auditą, įvertinant patalpų ir įrengimų būklę;;*
- 4. Užtikrinti maisto produktų, žaliavų, medžiagų ir gaminių, besiliečiančių su maistu atsekamumą;*
- 5. Numatyti ir pateikti gamybinių patalpų (lubų,) einamojo remonto planą;*
- 6. Patikslinti savikontrolinių duomenų registraciją;*
- 7. Užtikrinti pakavimo medžiagų laikymą.*
- 8. Organizuoti ir protokoluoti darbuotojų mokymus;*
- 9. Įsigyti kontrolinius termometrus.*

Dėl nustatytų pažeidimų atsakingam asmeniui atvykti į Šiaulių apskrities VMVT iki 2008-03-04, tel. pasiteiravimui 8-41 540403. Pateikti trūkumų šalinimo programą iki 2008-03- 10.

Imti mėginiai (duomenys)

--

Pridedami papildomi dokumentai

*Kompiuterinė šaldymo įrenginių išsklotinė.
Ženklavimo etiketės.*

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

- 1. UAB „xxxxxx“, prekybos centras, Šiauliai, Tilžės g. xxx.*
- 2. Šiaulių apskrities VMVT, Ragainės g. 80, Šiauliai, tel. (8-41) 540 403*

Tikrinimas pradėtas 2008-02-26 10.30 val.
(diena, valanda)

Tikrinimas baigtas 2008-02-26 13.30 val.
(diena, valanda)

Tikrino:

<i>Vyriausioji specialistė maisto produktų inspektore</i>	_____ (parašas)	_____ (vardas ir pavardė)
_____ (pareigos)		

<i>Vyriausioji specialistė maisto produktų inspektore</i>	_____ (parašas)	_____ (vardas ir pavardė)
_____ (pareigos)		

Dalyvavo: *Gamybos vedėja*

_____ (pareigos)	_____ (parašas)	_____ (vardas ir pavardė)
_____ (pareigos)	_____ (parašas)	_____ (vardas ir pavardė)

Su aktu susipažinau ir vieną egzempliorių gavau
Ūkio subjekto
(juridinio asmens arba jo struktūrinio

Išskirtinės kokybės maisto produktai

Europos Sąjungos maisto kokybės politika yra pagrįsta:

- saugomų geografinių nuorodų registravimu ir jų apsaugos įgyvendinimu;
- tradicinių specifinėmis savybėmis pasižyminčių produktų sertifikavimu;
- ekologiškų produktų sertifikavimu.

Saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN) suteikiama produktui, kurio kokybė arba ypatybės priklauso nuo jo kilmės vietos, geografinės aplinkos. Pavadinimas atspindi kilmės vietą. Visi gamybos ir perdirbimo procesai (įskaitant ir žaliavų gamybą) atliekami toje konkrečioje geografinėje vietovėje, kuri išsiskiria specifiniu klimatu, dirvos sudėtimi, joje augančių augalų rūšimis ir gyventi pritaikytų gyvūnų veislėmis.

Saugoma geografinė nuoroda (SGN) suteikiama produktui, kurio pavadinime yra konkrečios geografinės vietovės, iš kurios jis kilęs, pavadinimas, ir bent vienas gamybos ar perdirbimo procesas yra atliekamas toje konkrečioje geografinėje vietovėje. Šiuo atveju produktas išsiskiria dėl savo kilmės ar reputacijos. Tokią nuorodą turi Danų mėlynasis (Danablu) sūris, Toskanos (Toscano) alyvuogių aliejus ir kiti produktai.

Nuorodą „Garantuotas tradicinis gaminys“ (GTG) gauna produktas, viena ar keliomis savybėmis išsiskiriantis iš į jį panašių produktų grupės. Pavadinimas yra specifinis arba nurodo specifines produkto ypatybes. Tokių produktų savitumą lemia tradicinis, per ilgą laiką nepakitęs gamybos būdas iš tradicinių žaliavų. Šią nuorodą turi Mocarelos sūris (Mozzarella, Italija), Jamo Serano kumpis (Jamon Serrano, Ispanija).¹²³



"Saugoma kilmės vietos nuoroda" reiškia, kad produktas buvo pagamintas, perdirbtas ir paruoštas tam tikroje geografinėje teritorijoje, naudojant ilgalaikes tradicijas.

"Garantuotas tradicinis gaminys" reiškia, kad buvo naudojami tradiciniai gamybos metodai arba ingredientai.

¹²³Europos Sąjungos maisto kokybės politikos akcentai [žiūrėta 2009-04-02]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/documents/BZUP/34%20ESmaistKokPolitAkcentai.pdf>



"Ekologinis ūkininkavimas" yra ženklinami produktai, kuriuose ne mažiau kaip 95% sudedamųjų dalių yra ekologiškos. ¹²⁴

¹²⁴ Dapkutė, V., Zemeckis, R. (2007). *Kokybės schemų analizė* [žiūrėta 2008-06-16]. Prieiga per internetą: <http://www.zum.lt/lt/naujienos/pranesimai-spaudai/6436/>

2008 m. patvirtinamųjų valstybinių maisto produktų ir viešai tiekiamo geriamojo vandens mėginių tyrimų plano
2 priedas

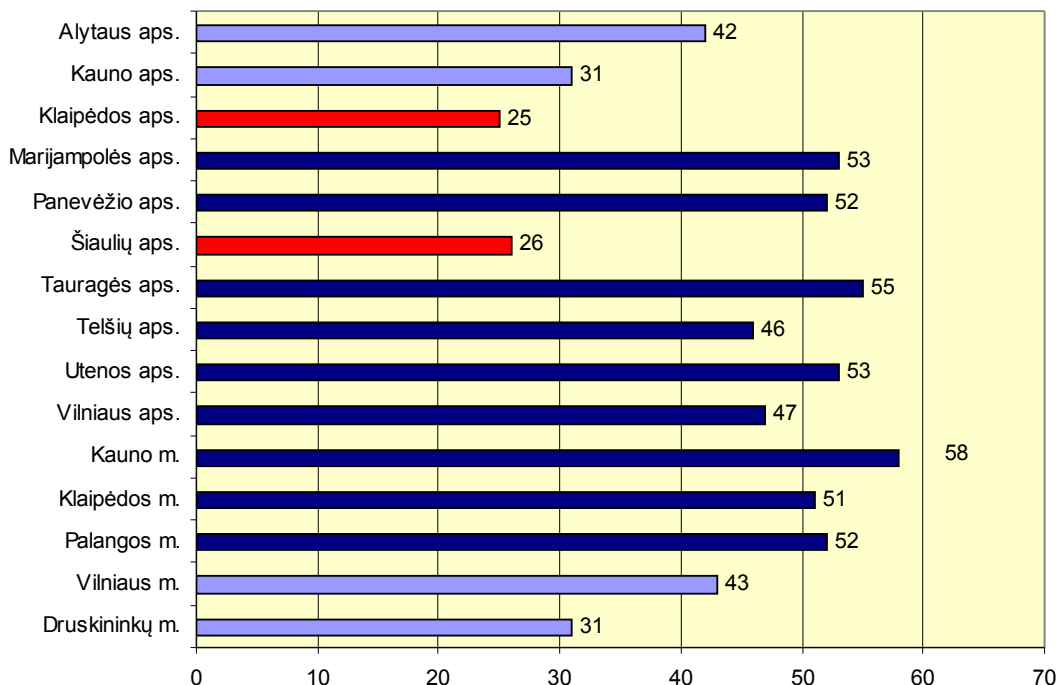
2008 M. PATVIRTINAMŲJŲ VALSTYBINIŲ MAISTO PRODUKTŲ TIKSLINIŲ MĖGINIŲ TYRIMŲ PLANAS¹²⁵

MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ PLANAS																				
Subjektai	Analitės / Teritorinė VMVT	Alytaus apskr.	Kauno apskr.	Klaipėdos apskr.	apskr. Marijampolės	Panevėžio apskr.	Šiaulių apskr.	Tauragės apskr.	Telšių apskr.	Utenos apskr.	Vilniaus apskr.	Kauno m.	Klaipėdos m.	Vilniaus m.	Druskininkų m.	Palangos m.	Iš viso			
																	Tyrimų skaičius	Suma, Lt	Tyrimo kaina	
Skerdenos skerdyklose	<i>Aerobinių kolonijų skaičius</i>	4	30	14	16	29	17	24	14	12	22							182	2002	11
	<i>Salmonella spp</i>	3	20	10	12	20	14	18	10	10	14							131	4585	35
Paukštiena skerdyklose	<i>Salmonella spp</i>	3	20	14	6	6	3				20							72	2520	35
Smulkinta mėsa ir (ar) mechaniškai atskirta mėsa gamybos subjektuose	<i>Aerobinių kolonijų skaičius</i>	2	20	10	16	4	16	18	6	10	16	6		6				130	1430	11
	<i>E.coli kiekis</i>	2	14	6	12	4	12	16	4	6	12	8		6				102	1428	14
Mėsos pusgaminiai gamybos subjektuose	<i>E.coli kiekis</i>	2	14	8	10	10	16	18	4	6	16	10		10				124	1736	14
Gatavi gyvūniniai produktai ir gatavos salotos mažmeninės prekybos subjektuose	<i>L.monocytogenes</i>	2	4	2	2	6	6	2	2	2	4	12	10	34	6	6		100	2600	26
Žalio karvių pieno sūriai gamybos subjektuose	<i>Koagulazę gaminančių stafilokokų skaičius</i>	8		6	4				4	6	6							34	646	19
Žuvų produktai mažmeninės prekybos subjektuose	<i>Benzo(a)pirenas</i>			4								2	2	4				12	2568	214

¹²⁵ Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. (2008). Patvirtinamųjų valstybinių maisto produktų tikslinių mėginių tyrimų planas.

Iš viso	26	122	74	78	79	84	96	44	52	110	38	12	60	6	6	887	19515	
---------	----	-----	----	----	----	----	----	----	----	-----	----	----	----	---	---	-----	-------	--

**Apskričių, miestų VMVT maisto tvarkymo subjektų patikrinimai be pažeidimų
2008 m., proc.**



Patikrinimų, kuriuose nenustatyta teisės aktų reikalavimų pažeidimų, procentas nuo visų patikrinimų apskričių, miestų VMVT skiriasi (5 pav.). Didžiausias patikrinimų, kuriuose nenustatyta teisės aktų reikalavimų pažeidimų, procentas yra Kauno m. VMVT (58 %), Tauragės aps. VMVT (55 %), mažiausias patikrinimų, kuriuose nenustatyta teisės aktų reikalavimų pažeidimų, procentas yra Klaipėdos aps. VMVT (25 %), Šiaulių aps. VMVT (26 %).¹²⁶

¹²⁶ Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. 2008 m. maisto kontrolės ataskaitos analizė. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [Žiūrėta 2009-04-10]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/uploads/docs/Negyvūninio%20maisto%20tvarkymo%20%20subjektų%202008%20m.%20kontrolės%20duomenų%20analizė%20galutinis.doc>

**Valstybinės maisto kontrolės metu (patikrinimų) nustatomų pažeidimų pobūdis
UK mokyklų maisto paruošimo skyriuose (valgyklose)**

Ištraukos iš viešai skelbiamų mokyklų valgyklose atliktos valstybinės maisto kontrolės ataskaitų: ¹²⁷

- Virta kalakutų mėsa buvo laikoma šaldytuve dvi savaites pasėnusi.
- Nešvarios, dulkėtos ventiliacijos angos;
- Voratinkliai ant lubų visoje virtuvėje;
- Pelėšiai ant sienų ir lubų, dėl arti mokyklos esančio ūkio yra padidėjusi graužikų grėsmė maisto apdorojimo patalpose;
- Vienas virtuvės darbuotojas nebuvo išklauses maisto higienos mokymų kursų;
- Žalia produkcija buvo laikoma virš paruošto valgyti maisto;
- Neužtikrinama reikiama patiekalų apdorojimo ir atleidimo temperatūra;
- Prasta elektrinės krosnelės būklė;
- Nešvarūs šaldytuvai;
- Atšaldyta mėsa laikoma kartu iš anksto paruoštais patiekalais;
- Rankomis buvo dedamas maistas į lėkštes;
- Maistas paruoštas per anksti, t.y. per ilgai kaitinamas;
- Purvini ir riebaluoti nuotekų trapai;
- Pasenę jogurtai;
- Netinkamas virtuvės projektinis išplanavimas, dėl ko negalima efektyviai išvalyti patalpų;
- Nepakankama ventiliacija;
- Nevykdomas maisto temperatūros monitoringas;
- Šaldymo įrenginiai perkrauti maisto produktais;
- Šaldytuvų durys surūdijusios;
- Skylės sienose, elektros instaliacija netinkamos būklės, dėl ko negalima atlikti valymo;
- Po lentynoms rastos graužikų išmatos;
- Ant įrengimų viršaus dulkių ir riebalų masė;
- Nustačius virtuvės patalpose graužikus, virtuvė buvo uždaryta.
- Maisto gamybos pajėgumai neatitinka esamoms patalpoms;
- Nešvarūs darbo drabužiai, darbuotojai turi tik vieną komplektą darbo drabužių;
- Nėra jokių įrašų apie kenkėjų kontrolę;
- Sumuštiniai laikomi kambario temperatūroje;
- WC nebuvo karšto vandens;
- Temperatūra virtuvėje 33.8 C;
- Kaupiamos maisto atliekos;
- Virtuvės personalui rekomenduota dalyvauti pagrindinių maisto produktų higienos kėlimo kursuose.
- Temperatūros matavimo prietaisai be patikros;

19 priedas

¹²⁷ Extracts from food inspection reports: local authorities N-Z [Žiūrėta 2009-02-22] . Prieiga per internetą:
<http://www.guardian.co.uk/education/2005/sep/14/schoolmeals.schools>

Augaliniuose maisto produktuose nustatomi pesticidai pagal reglamentą (EB) Nr. 1213/2008¹²⁸

Abamektinas (avermektino B1a, avermektino B1b ir avermektino B1a delta 8,9 izomero bendras kiekis)	Cipermetrinas (cipermetrinas, įskaitant kitus jo izomerų mišinius (bendras izomerų kiekis)	Imidaklopridas Indoksakarbas (indoksakarbas kaip izomerų S ir R bendras kiekis)	metil oksidemetonu) Parationas Metil-parationas (metilparationo ir metilparaoksono bendras kiekis, išreikštas metilparationu)
Acefatas	Ciprokonazolas***	Iprodionas	Penkonazolas
Acetamipridas	Ciprodinilas	Iprovalikarbas	Pendimetalinas
Aldikarbas (aldikarbo, jo sulfoksido ir jo sulfono bendras kiekis, išreikštas aldikarbu)	Deltametrinas (cis-deltametrinas)	Metilkrezoksimas	Fentoatas
Metilazinfosas	Diazinonas	λ-cihalotrinas (λ-cihalotrinas, įskaitant kitus jo izomerų mišinius (bendras izomerų kiekis)	Fozalonas
Benfurakarbas ***	Dichlofluanidas	Linuronas	Fosmetas (fosmetas ir fosmetoksonas, išreikšti fosmetu)
Bifentrinas	Dichlorvosas	Malationas (malationo ir malaoksono bendras kiekis, išreikštas malationu)	Pirimikarbas (pirimikarbo ir desmetil-pirimikarbo bendras kiekis, išreikštas pirimikarbu)
Boskalidas	Dikofolis (p,p'-ir o,p'- izomerų bendras kiekis)	Mepanipirimas ir jo metabolitas (2-anilino-4-(2-hidroksipropil)-6-metilpirimidinas, išreikštas mepanipirimu)	Metil-pirimifosas
Brompropilatas	Difenokonazolas	Metamidofosas	Prochlorazas (prochlorazo ir jo metabolitų, turinčių 2,4,6-trichlorfenolio grupę, bendras kiekis, išreikštas prochlorazu)
Bromukonazolas (bendras diastero izomerų kiekis) ***	Dimetoatas (dimetoato ir ometoato bendras kiekis, išreikštas dimetoatu)	Metidationas	Procimidonas
Bupirimatas	Dimetomorfais	Metilaksilas (metalaksilas, įskaitant jo izomerų mišinius, įskaitant metalaksilą-M (bendras izomerų kiekis)	Profenofosas Propamokarbas (propamokarbo ir jo druskų bendras kiekis, išreikštas propamokarbu)
Buprofezinas	Difenilaminas	Metidationas	Propargitas
Kadusafosas ***	Endosulfanas (α- ir β-izomerų bei endosulfano sulfato bendras kiekis, išreikštas endosulfanu)	Metilaksilas (metalaksilas, įskaitant jo izomerų mišinius, įskaitant metalaksilą-M (bendras izomerų kiekis)	Piridabenas
Kaptanas	Etionas	Metamidofosas	Pirimetnilas
Karbarilas	Fenamifosas (fenamifoso, jo sulfoksido ir sulfono bendras kiekis, išreikštas fenamifosu) ***	Metidationas	Pirioksifenas
Karbendazimas (benomilo ir karbendazimo bendras kiekis, išreikštas karbendazimu)	Fenarimolis	Metidationas	Chinoksifenas
Karbofuranas (karbofurano ir 3-hidroksikarbofurano bendras kiekis, išreikštas karbofuranu)	Fenazakvinas	Metidationas	Spiroksaminas
Karbosulfanas ***	Fenheksamidas	Metidationas	Tebukonazolas
Chlorfenvinfosas	Fenitrothionas	Metidationas	Tebufenozidas
Chlormekvatas *	Fenoksikarbas	Metidationas	Tebufenpiridas
Chlortalonilas	Fipronilas (fipronilo ir sulfono	Metidationas	Teflubenzuronas
Chlorprofamas		Metidationas	Teflutrinai ***
		Metidationas	Tetradifonas
		Metidationas	Tiabendazolas
		Metidationas	Tiaklopridas
		Metidationas	Metil-tiofanatas
		Metidationas	Metil-tolklofosas
		Metidationas	Tolilfluanidas (tolilfluanido ir

¹²⁸ Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. (2008). 2008 metų augalinių maisto produktų taršos stebėsenos programa. Vilnius: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

(chlorprofamas ir 3-chloranilinas, išreikštas chlorprofamu) Chlorpirifosas Metilchlorpirifosas Klofentezinas (visų junginių, turinčių 2-chlorbenzoilo grupę, bendras kiekis, išreikštas klofentezinu) Ciflutrinas (ciflutrinas, įskaitant kitus jo izomerų mišinius (bendras izomerų kiekis)	metabolito (MB46136) bendras kiekis, išreikštas fipronilu) Fludioksonilas Flufenoksuronas Flusilazolas Folpetas Formetanatas (formetanato ir jo druskų bendras kiekis, išreikštas formetanato hidrochloridu) Heksakonazolas Heksitiazoksas Imazalilas	Metiokarbas (metiokarbo ir sulfoksido bendras kiekis, išreikštas metiokarbu) Metomilas (metomilo ir tiodikarbo bendras kiekis, išreikštas metomilu) Monokrotofosas Miklobutanilas Oksadiksilas Oksamilas Metiloksidemetonas (metil oksidemetono ir demeton-S-metilsulfono bendras kiekis, išreikštas metil oksidemetonu)	dimetilaminosulfotoluidido bendras kiekis, išreikštas tolilfluaniidu) Triadimefonas ir triadimenolis (triadimefono ir triadimenolio bendras kiekis) Triazofosas Trichlorfonas *** Trifloksistrobinas Tritikonazolas *** Vinklozolinis
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2008 m. iš Europos Komisijos gauti skubūs pranešimai, susiję su Lietuva¹²⁹

Produktas	Pranešančioji šalis	Pranešimų skaičius	Produkto kilmės šalis	Gamintojas/ Importuotojas	Rizikos faktorius
Medus	Belgija	1	Lietuva	UAB „Rusenas“	Sulfatiazolas
Krabų lazdelės	Lietuva	1	Lietuva	JSC Plungės kooperatinė prekyba	Sugedusios
Rugiai	Suomija	1	Lietuva	UAB Avena Nordic Grain	Ochrotoksinas A
Medus (natūralus)	Latvija	1	Lietuva	Platintojas Korio Laboratorija, UAB	Sulfanilamidai
Vištos (šaldytos)	Estija	1	Lietuva	AB Gireles paukštyna Pauksčiu skerdykla - AP-N°: LT 49-02	Salmonella spp
Varškės skanėstas (su razinomis)	Latvija	1	Lietuva	JSC Pieno Zvaigzdes padalinys Mazeikiu Pienine - AP-N°: LT 61-01-P	Pelėsiai
Šaldyti vištienos sparneliai	Latvija	1	Lietuva	AB Vilniaus Paukštynas - AP-N°:LT-13251 (Lithuania)	Bakterinis užteršimas
Karštai rūkytos kiaulių ausys	Latvija	1	Lietuva	UAB Utenos Mesa (Lithuania)	Salmonella
Kiaulių ausų ir liežuvio vyniotinis	Jungtinė Karalystė	1	Lietuva	JSC Samsonas - AP-N°: LT 84-07 EB (Lithuania)	Listeria monocytogenes
Ausų ir liežuvio vakuume	Jungtinė Karalystė	1	Lietuva	UAB Grimeda - AP-N°: LT 87-16 EB (Lithuania)	Listeria monocytogenes; Listeria Welshimeri
Lašių ikrai	Latvija	1	Lietuva	JSC Auksinis Ersketas (Lithuania)	Pakitusios organoleptinės savybės
Vaisinė arbata (erškėtrožių)	Lenkija	1	Lenkija	PHW Posti S.A.	Biologinė tarša - negyvi vabzdžiai ir jų lervos
Krabai (gyvi)	Italija	1	Airija (platintojas Prancūzija)	Thaeron fils S.A. (prancūzija)	Cheminė tarša - Sunkiųjų metalų liekanos viršija DLK
Riešutų mišinys	Suomija	1	Italija (platintojas Olandija)	Catz International B.V. (olandija)	Biologinė tarša - negyvi vabzdžiai ir jų lervos
Šaltosios arbatos gėrimas "Cytryna"	Latvija	1	Lenkija	Kentpol Zywiecki Krystal Sp.Z.o.o. / UAB "Palink" (Lietuva)	Blogos organoleptinės savybės
Uogienė su medumi "Chyawanprash"	Latvija	1	Indija	Platintojas Lietuvoje UAB "Alaja ir Ko"	Cheminė tarša - konservatų koncentracija viršija DLK
Vynuogės (žaliosios)	Belgija	1	Indija	Fasuotojas Olympic Fruit BV (Olandija) platintojas Lietuvoje UAB "Maxima LT"	Cheminė tarša - pesticidų likučiai viršija DLK
Liepžiedžių	Vokietija	1	Vokietija	Krauter Mix GmbH	Mikrobiologinė

¹²⁹ Skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistema (RASFF). Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-03-01]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/uploads/docs/RASFF%202008%20metine%20ataskaita-Kasinskas.doc>

arbata				(Vokietija); Rasos Merkelienės II (Kėdainiai)	tarša
Gyvos sraigės	Prancūzija	1	Serbia	"Finacomex" Serbia	Patogeniniai mikroorganizmai
Coca-cola	Latvija	1	Čekija	Gamintojas: Coca-Cola Beverages Ceska republika spol s.r.o. (Čekija) Platintojas: Coca-cola HBC Lietuva Kuprijoniškių km. Nemėžio sen.	Svetimkūnis (metalo drožlės 0.4 cm diametro)
"Sangrovit"	Lenkija	1	Vokietija	Phytobiotics GmbH Rosengasse 9, 65343 Elteville. Vokietija	Biologinių medžiagų priemaišos
Pašaras skirtas paršeliams iki 8 savaičių. Multi Pekoni"	Latvija	1	Suomija	Suomen Rehu OY P.O. 401, Turku, 02601 Espoo, Suomija, FI 22120035	Veterinarinių - medicininių produktų liekanos
Šaldyta kiaulienos mėsa	Danija	1	Airija	Rosderria Irish meats	Cheminė tarša
Kario prieskoniai	Vokietija	1	Indija	Laxmi Enterprises, 170/72 Samuel Street, Mumbai 400 009	Chemiė tarša
Šaldyta kiaulienos mėsa	Vokietija	1	Vokietija	Elfering Export GmbH, Bundesrepublik	Cheminė tarša

Nuo 2008 m. sausio 1 d. iki gruodžio 30 d. Europos Komisijos skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistema RASFF ES šalys narės 2876 atvejais informuotos apie saugos reikalavimų neatitinkančius maisto produktus ir 1343 atvejais apie saugos reikalavimų neatitinkančius pašarus.

Pagal kilmės šalį dažniausiai skubūs pranešimai gaunami dėl maisto produktų iš Kinijos – 479, Turkijos – 299, Irano – 171, JAV – 135, Indijos – 127, Vokietija – 112, Ispanija – 104, Italija – 100.

2008 m. iš Europos Komisijos gauti skubūs pranešimai pagal produkto grupę¹³⁰

Produkto grupė	Pranešimų skaičius	Produkto grupė	Pranešimų skaičius
Specialios paskirties maisto produktai	55	Mėsa ir jos produktai	247
Sriubos, sultiniai ir padažai	28	Pieno produktai	66
Nealkoholiniai gėrimai	52	Riešutai ir jų produktai	753
Kiaušiniai ir jų gaminiai	9	Prieskoniai ir vaistažolės	101
Konditerija, medus ir želė	141	Riebalai ir aliejai	27
Medž. besiliečiančios su maistu	179	Žuvininkystės produktai	465
Grūdai ir duonos gaminiai	158	Vaisiai ir daržovės	461
Alkoholiniai gėrimai	4	Kakava ir jos produktai, kava ir arbata	49
Maisto priedai	34	Paruošti gaminiai	40
Vanduo	3	Ledai ir desertai	4

¹³⁰ Skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistema (RASFF). Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [žiūrėta 2009-03-01]. Prieiga per internetą: <http://www.vet.lt/uploads/docs/RASFF%202008%20metine%20ataskaita-Kasinskas.doc>

1.13.	Cukraus saldumynų, kakavos, šokolado produktų	4	5			1		4	6	3		4	1	1			1	1							
1.14.	Vandens ir gaiviųjų gėrimų	5	5		4	1			9	5	2	16	5	1	1	1	3	5	1	200	1	1	1	1	
1.15.	Alaus	13	15		7	5	1		15	11		15	5	1				9							
1.16.	Spiritinių gėrimų																								
1.17.	Vyno																								
1.18.	Kitų maisto produktų	10	11		7	3		1	21	16		46	10	5	9	3	6	13	7	1700		3	1	1	
1.19.	Sezoninės gamybos įmonės	4	4	1	3				6	5		8	3				3	2	1	100					
2.	Rinkos įmonės, iš viso	190	176		113		26		257			397	138		25	49		116		8129					
		9	2	55	1	37	6	4	4	1899	61	8	0	398	3	8	288	1	546	0	80	314	46	25	
2.1.	Prekybos įmonės, iš viso, iš jų:	120	107				17		145			210				34				5236					
		1	2	39	586	36	1	4	6	1025	29	6	681	263	17	2	135	668	368	0	48	235	34	6	
2.1.1.	Didmeninės prekybos	50	43	1	10	1	11		59	33	5	63	26	14	1	7	2	13	11	3300	2	6	1	1	
2.1.2.	Mažmeninės prekybos, iš viso, iš jų:	112					16		136			202				33				4877					
		3	996	38	575	35	0	4	3	986	24	8	651	245	16	0	133	653	352	0	46	229	33	5	
2.1.2.1.	Kioskai	133	114	2	33		8		122	96		118	46	24	2	16	4	26	16	1660	2	5		1	
2.1.2.2.	Išvežiojamoji prekyba	26	23	1	3		2		33	12		31	10	7		7		7	4	570		1			
2.1.3.	Sezoninės prekybos įmonės	28	33		1				34	6		15	4	4		5		2	5	290					
2.2.	Viešojo maitinimo įmonės, iš viso, iš jų:	708	690	16	545	1	95		111			187			23	15				2893					
									8	874	32	2	699	135	6	6	153	493	178	0	32	79	12	19	
2.2.1.	Restoranai	35	35		32		3		61	52	3	150	46	10	26	27	6	35	19	4050	3	15	3	1	
2.2.2.	Kavinės, barai, valgyklos	353	353	16	270	1	33		483	330	15	799	277	95	75	95	67	190	113	1956	16	52	9	18	
																				0					
2.2.3.	Ikimokyklinių įstaigų maisto skyriai	76	76		57		19		156	136	4	248	113	6	32	14	21	62	11	1150	2	3			
2.2.4.	Bendrojo lavinimo mokyklų valgyklos	168	151		125		26		296	252	6	473	192	16	69	12	50	134	25	2820	8	3			
2.2.5.	Aukštųjų, aukštesniųjų mokyklų valgyklos	20	20		17		3		24	19		33	13		5	2		13	4	550					
2.2.6.	Asmens sveikatos priežiūros įstaigų maisto skyriai	19	19		15		4		23	18		36	9	2	6	2	3	14	1	100		1			
2.2.7.	Socialinės globos įstaigų maisto skyriai	32	31		24		7		65	58	3	108	41	4	18	3	5	37	3	400	3	3			
2.2.8.	Sezoninės viešojo maitinimo įmonės	5	5		5				10	9	1	25	8	2	5	1	1	8	2	300		2			
	Iš viso:	200	186		120		27		275			433	147		29	53		126		9133					
		7	9	60	5	51	0	11	1	2027	78	4	0	433	7	0	343	1	589	0	85	335	52	32	
	Vaistinės	163	81						81	26		31	6	6		1		18							

Šiaulių apskrities 2008 m. metinė vartotojų skundų ataskaita

VARTOTOJŲ SKUNDŲ ATASKAITA																										
	IŠ VISO	Iš jų pagrįsti	Pienas ir pieno produktai	Pieno supirkimas	Mėsa ir subproduktai	Mėsos gaminiai	Žuvis	Žuvų gaminiai	Gyvūnų maistas	Kiti gyvūniniai produktai	Kiaušiniai, jų produktai	gaminiai, makaronai, duona, duonos-pyrago (tortai, pyragai, sausainiai ir kiti) Miltinės konditerijos gaminiai	Padazai	Aliejus ir jo produktai	Kava, arbata, prieskoniai	Šokoladas, kakava ir jų produktai, cukrus	Daržovės, vaisiai	Alkoholiniai gėrimai	Vanduo ir kiti gėrimai	Viešai tiekiamas geriamasis vanduo	Viešojo maitinimo patiekalai	Malybos produktai, krakmolas	Kiti maisto produktai	Higienos pažeidimai		
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	
1. Bendras skundų skaičius (atvejai)	190	111	9	5	9	25	6	10	0	3	0	8	10	0	0	0	5	17	3	4	6	35	7	10	18	
1.1. Iš jų pagrįsti	111	111	1	2	5	15	4	6	0	3	0	5	8	0	0	0	3	7	0	3	3	22	2	7	15	
1.1.1. iš jų dėl importuotos produkcijos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
1.2. Anoniminiai	16	11	0	1	1	2	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	0	0	1	4	0	0	1	
1.2.1. iš jų pagrįsti	11	11	0	1	1	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	3	0	0	1	
1.3. Dėl gamybos įmonių	19	9	0	3	0	0	0	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3	4	0	2	1	1	
1.4. Dėl prekybos įmonių	130	76	9	2	9	25	6	10	0	3	0	7	8	0	0	0	5	17	3	1	0	1	5	9	10	
1.5. Dėl viešojo maitinimo paslaugų	41	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	32	0	0	8	
2. Pagrįstų nusiskundimų priežastys dėl	111	111	1	2	5	15	4	6	0	3	0	6	8	0	0	0	3	7	0	3	3	22	2	7	14	
2.1. Saugos:	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
2.1.1. mikrobinės taršos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2.1.2. fizinės taršos	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
2.1.3. cheminės taršos	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

2.2. Kokybės:	42	41	0	2	1	4	2	2	0	2	0	0	2	0	0	0	2	5	0	1	3	15	1	0	0
2.2.1. sudėties	17	17	0	1	0	3	1	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2	0	0	2	4	1	0	0
2.2.2. juslinių savybių	26	25	0	1	1	1	1	1	0	2	0	0	1	0	0	0	1	3	0	1	1	12	0	0	0
2.3. Laikymo sąlygų	8	8	0	0	2	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0
2.4. Ženklavimo (tarp jų sudėties)	13	13	0	0	0	0	1	3	0	1	0	3	1	0	0	0	1	0	0	1	0	1	0	1	0
2.5. Pasibaigusio tinkamumo termino	19	14	1	0	1	4	0	1	0	0	0	2	3	0	0	0	0	1	0	0	0	1	0	5	0
2.6. Higienos	16	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	13
2.7. Kitos	10	9	0	0	1	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	1	0	1	1
	0																								
3. Taikytos priemonės	141																								
3.1. Gražinti už prekę sumokėti pinigai	1	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.2. Nekokybiška prekė pakeista tinkama	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.3. Pardavėjas ar paslaugos teikėjas nevykdė VTGI 7 str. 8 dalies reikalavimų ⁽¹⁾	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4. Taikyta ribojimo priemonių, iš viso, iš jų:	70	70	1	1	5	7	3	3	0	2	0	4	5	0	0	0	2	6	0	0	0	11	2	6	1
3.4.1. Dėl Produktų saugos įstatymo pažeidimų:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4.1.1. sustabdytas nesaugaus produkto teikimas į rinką ⁽²⁾	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4.1.2. uždraustas nesaugaus produkto teikimas į rinką:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4.1.3. reikalauta nesaugų produktą pašalinti iš rinkos:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4.1.4. uždrausta reklamuoti nesaugų produktą ir pareikalauta nutraukti tokio produkto reklamą	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4.2. Dėl kitų teisės aktų reikalavimų pažeidimų:	63	63	1	1	5	7	3	3	0	2	0	4	5	0	0	0	2	7	0	1	0	12	2	6	1
3.4.2.1. sustabdytas produkto teikimas į rinką ⁽²⁾	4	4	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.4.2.2. uždraustas produkto teikimas į rinką:	44	44	1	0	5	6	2	2	0	0	0	2	4	0	0	0	1	4	0	1	0	9	0	5	1
3.4.2.3. reikalauta produktą pašalinti iš rinkos:	14	14	0	0	0	1	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	1	3	0	0	0	4	2	1	0
3.4.2.4. uždrausta reklamuoti produktą ir pareikalauta nutraukti tokio produkto reklamą	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.5. Įpareigota gamintoją, platintoją, paslaugos teikėją:	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.5.1. padaryti produktą nekenksmingą	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

3.5.2. saugiai sunaikinti nesaugų produktą	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
3.6. Taikytos nuobaudos (iš viso), iš jų:	81	81	0	2	5	12	1	2	0	1	0	2	5	0	0	0	1	6	0	2	0	23	1	6	12		
3.6.1. įspėjimai	13	13	0	0	0	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1	0	2	0	2	2			
3.6.2. baudos (atvejai)	65	65	0	2	5	9	0	2	0	1	0	2	4	0	0	0	0	5	0	1	0	19	1	4	10		
3.6.3. baudos (suma, Lt)	1127	1127	0	30	130	125	0	55	0	10	0	35	500	0	0	0	0	50	0	15	0	360	100	70	182		
3.7. Laikiniai sustabdyta įmonių veikla	8	8	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	4			
3.8. Uždrausta įmonių veikla	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			

⁽¹⁾ esant raštiškam vartotojo prašymui.

⁽²⁾ kada taikoma rinkos ribojimo priemonė - laikinai uždrausti teikti produktą į rinką, kol bus atlikta valstybinė produktų saugos ekspertizė - žymėti * ir paaiškinti papildomai.

Viršininkas

K.Patašius

Parengė: Maisto skyriaus vedėja A. Mikalauskienė,
540403