

## VALSTYBINĖ MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS KONTROLĖ: ŠIAULIŲ APSKRITIES ATVEJIS

**Teodoras Tamošiūnas, Audronė Mikalauskienė**  
*Šiaulių universitetas*

### Anotacija

Straipsnyje analizuojama Šiaulių apskrities Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – VMVT) Maisto skyriaus veikla atliekant valstybinę maisto saugos ir kokybės kontrolę. Išnagrinėti strateginio valdymo ypatumai viešojo sektoriaus organizacijose, apibūdinti pagrindiniai maisto saugos ir kokybės kriterijai, pateiktas maisto saugos ir higienos įgyvendinimo mechanizmas Europos Sąjungoje (ES) ir Lietuvoje, pristatyta Lietuvos maisto saugos priežiūros sistema ir teisinė bazė. Atlikta Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus vykdomos veiklos rodiklių analizė, apskaičiuotos prognozės 2010 ir 2011 m., suformuluoti veiklos strateginiai tikslai.

**Pagrindiniai žodžiai:** maisto saugos ir kokybės kontrolė, maisto saugos priežiūros sistema, rodikliai, prognozės.

### Įvadas

**Tyrimo problematika ir aktualumas.** Vienas svarbiausių ES maisto saugos prioritetų – naujasis maisto saugos integruotas požiūris **strategija „Nuo lauko iki stalo“**. Pagrindinis rūpestis, kad maistas, kurį vartojame, atitiktų aukštus standartų reikalavimus, nepaisant, kur jis buvo išaugintas ar atvežtas iš kitų pasaulio regionų. Svarbiausias maisto saugos politikos uždavinys – užtikrinti kuo geresnę žmonių sveikatos ir vartotojų interesų 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. Tai 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. Todėl būtinybė užtik-

rinti, kad užterštumo atvejų nepasitaikytų, o juos nustatčius būtų kuo greičiau imamasi priemonių, įgyja vis didesnę svarbą.

Mokslinė tyrimo problema keliama šiais problemineis **klausimais**: kokia maisto saugos ir kokybės kontrolės situacija Šiaulių apskrityje? Kokie turėtų būti Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos tobulinimo strateginiai tikslai? Kokiais argumentais šiuos tikslus pagrįsti?

**Tyrimo objektas** – Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veikla atliekant valstybinę maisto saugos ir kokybės kontrolę.

**Tyrimo tikslas** – ištirti Šiaulių apskrityje atliekamą valstybinę maisto saugos ir kokybės kontrolę.

### Tyrimo uždaviniai:

1. Ištirti pagrindinius maisto saugos ir kokybės rodiklius, turinčius didžiausią poveikį Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklai, įgalinančiai realizuoti strateginius tikslus;
2. remiantis atlikta Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos analize, pagrįsti šio skyriaus veiklos strateginius tikslus, suderintus su Lietuvos VMVT strateginiu planu.

### Tyrimo metodai:

1. **Mokslinės literatūros analizė** atlikta siekiant teoriniais strateginio valdymo modeliais pagrįsti valstybinės maisto saugos ir kokybės kontrolės strateginio valdymo aspektus; maisto saugos ir higienos įgyvendinimo mechanizmo Lietuvoje ir ES teorine ir dokumentų analize – suderinti maisto saugos ir kokybės sampratą ir normatyvinę antstatą su šiuo metu esančia Lietuvos maisto kontrolės užtikrinimo sistema.
2. **Dokumentų turinio analizė** taikyta nagrinėjant ES ir LR teisės norminius aktus, reglamentuojančius maisto saugos, kokybės, ženklinimo ir kitus privalomuosius reikalavimus, taip pat Šiaulių apskrities VMVT dokumentus, susijusius su negyvūninio maisto gamybos ir maisto rinkos įmonių kontrole, LR VMVT strateginius planus ir kitus norminius dokumentus.
3. **Statistinė tyrimo duomenų analizė** atlikta pagal statistinius LR VMVT veiklos efektyvumo rodiklius, paimtus iš šios tarnybos duomenų bazės.

## **Teoriniai ir teisiniai maisto saugos ir kokybės kontrolės valdymo aspektai**

### ***Strateginis valdymas viešojo sektoriaus organizacijose***

Daugiausia strateginio planavimo darbų XX a. buvo sukoncentruota į pelno siekiančias organizacijas. Iki 1980 m. strateginis planavimas viešajame sektoriuje buvo naudojamas karinėse organizacijose ir valstybės valdyme. Tik pastaruosius 20 m. strateginis planavimas imtas praktikuoti didelėse viešojo sektoriaus ir ne pelno organizacijose. Integruotos strateginio valdymo ir biudžeto formavimo sistemos įdiegimo viešojo sektoriaus organizacijose pagrindinė idėja – biudžetas skiriamas prioritetingoms reikmėms. Prioritetus nustato organizacijos strateginis veiklos planas.

Viešojo sektoriaus organizacijose strateginio valdymo koncepcija pradėta taikyti XX a. 8-ojo dešimtmečio pabaigoje. 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 viešajame administravime (Staponkienė, 2004).

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

Strateginio valdymo esmę viešajame sektoriuje trumpai galima apibūdinti taip:

- Strateginis valdymas yra valstybės įgyvendinama funkcija, apimanti tris tarpusavyje susipynusias 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 – kuo efektyviau panaudoti šalies ekonominį, mokslinį, technologinį potencialą ir žmogiškuosius išteklius (Puškorius, 2002).

Strateginis organizacijų valdymas atsirado kaip moderniausia vadybos forma. Jis pakeitė planavimo procesą, tačiau strateginio valdymo idealas netgi pažangiausiose organizacijose įgyvendinamas tik iš dalies. Viešųjų institucijų strateginio valdymo praktikai pastaraisiais dešimtmečiais dažnai vadovaujasi privataus sektoriaus patirtimi (Arimavičiūtė, 2005).

Strateginis valdymas verslo kompanijoje skiria-

si nuo strateginio valdymo viešojo administravimo institucijoje. Pirmiausia viešųjų ir privačių institucijų veiklos aplinkos gerokai skiriasi. Visuomenei be paliovos kontroliuojant, vertinant masinėms informacijos priemonėms, viešųjų institucijų veiksmai nuolat analizuojami ir apibendrinami. Privačių struktūrų veikla susilaukia gerokai 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, ribojama valstybės.

Viešojo sektoriaus organizacijose veikla planuojama ir prognozuojama atsižvelgiant į tikslus, kuriuos nustato aukštesnio valdymo lygmens institucijos, besiremamos piliečių išreikšta valia demokratiškuose rinkimuose. Viešojo sektoriaus organizacijose paprastai dominuoja didesnė valdymo hierarchija, susiformuoja administracinis-biurokratinis valdymo stilius. Rezultatų kontrolė viešojo sektoriaus organizacijose apima kur kas daugiau rezultatų nei privačioje kompanijoje. Rezultatus vertina ir stebėseną atlieka tiek aukštesnio valdymo lygmens institucijos, tiek organizacijos veikla ir rezultatais suinteresuotos piliečių grupės.

### ***Strateginio valdymo nauda ir trūkumai***

Svarbiausia nauda, kurios tikimasi iš strateginio valdymo, yra organizacijos veiklos rezultatyvumo didinimas. Geros strategijos parengimas dar negarantuoja visos veiklos rezultatyvumo padidėjimo, tačiau atlikti išsamūs tyrimai rodo, kad tarp šių dviejų parametrų yra tiesioginis ir gana stiprus ryšys (Jucevičius, 1998).

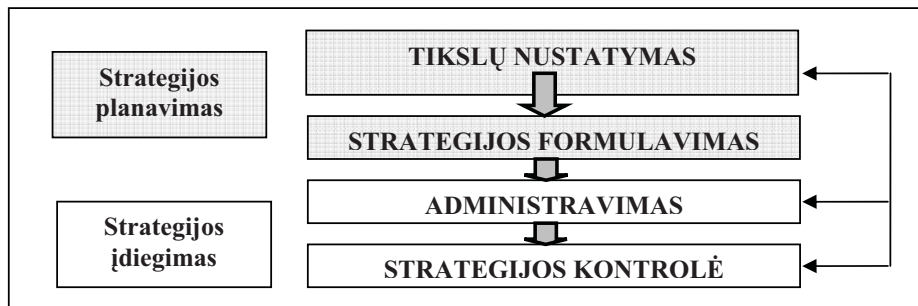
Pasak Arimavičiūtės (2005), strateginio valdymo nauda ištaigai – tai aiškus reikalavimų formulavimas, konkrečių ir aiškių darbų paskirstymas kiekvienam, suinteresuotumas, tikėjimas ir entuziastingumas. Visa tai leidžia geriau išnaudoti turimus išteklius ir pasiekti strategijoje užsibrėžtų tikslų. Strateginio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

Išskiriamos pagrindinės priežastys, dėl kurių strateginis valdymas atsiperka:

1. Strateginis valdymas vykdo aukščiausio lygio vadovybės išipareigojimus. 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. Organizacija suvokiama kaip jos atskirų dalių tarpusavio ryšių visuma.
3. Strateginis valdymas skatina objektyviau vertinti

- veiklą. Vertinimo pagrindą sudaro organizacijos tikslų, uždavinių ir veiklos vertinimo rodikliai.
4. Strateginis valdymas teigiamai veikia organizacijos elgseną. Tobulinamos komunikacijos, vado-

vai mokosi, didinamos galimybės, stiprinamas dalyvavimo, priklausomumo organizacijai pojūtis (Arimavičiūtė, 2005).



1 pav. Strateginio valdymo procesas

Šaltinis: *Strateginio planavimo esmė ir svarba...*, 2007.

1 pav. pavaizduotos trys rodyklės reiškia, kad strateginio valdymo procesui nuolat įtakos turi kintančios aplinkybės. Strategiškai valdant siekiama nuolat turėti informacijos apie aplinką ir vengiama valdymo ciklus vykdyti atskirai. Situacijos stebėjimas ir plano koregavimas vyksta nuolat.

Svarbiausia nauda, kurios tikimasi iš strateginio planavimo ir valdymo, yra organizacijos veiklos rezultatyvumo didinimas.

Be to, labai reikšmingas strateginio planavimo ir valdymo privalumas – organizacijos narių palankių nuostatų suformavimas į pasikeitimus. Tai, kad strategijos planavimo ir realizavimo procese dalyvauja įvairaus lygio ir skirtingų veiklų vadovai, padeda jiems gerai vienas kitą suprasti, suvienodinti požiūrius į organizaciją ir jos plėtros prioritetus. Kiti strateginio valdymo privalumai pateikti 1 lent.

1 lentelė

**Kodėl verta valdyti strategiškai ?**

|   |  |
|---|--|
| <p><b>1. Veiklos tikslas formuoja:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- veiklos krypties jausmą,</li> <li>- aiškius veiklos prioritetus,</li> <li>- aiškias vertybes,</li> <li>- galimybę atsilaikyti keičiantis situacijai.</li> </ul>   | <p><b>2. Bendras tikslas suvienija darbuotojus. Tuomet:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- galima užtikrinti visų darbuotojų dalyvavimą planuojant,</li> <li>- visi supranta apie tai, kokioje veikloje jie dalyvauja,</li> <li>- susiderina visų institucijos padalinių tikslai ir veikla.</li> </ul>                 |
| <p><b>3. Pasiekiamas tikslas, nes:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pagrindžiami realūs tikslai,</li> <li>- užtikrinamas trumpalaikių priemonių efektyvumas,</li> <li>- tikslai įgyvendinami esant tinkam aprūpinimui ištekliais,</li> <li>- visi ištekliai tikslingai koncentruojami,</li> <li>- aiški dalyvaujančiųjų įgyvendinime atsakomybė.</li> </ul> | <p><b>4. Kasdieniai sprendimai įgauna bendrą orientyrą, kuris:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- padeda paprastus sprendimus perduoti žemiausioms grandims, siekiant pagreitinoti sprendimo procesą,</li> <li>- suteikia priežiūrai atskaitos tašką,</li> <li>- padeda nepasimesti susidūrus su kliūtimis.</li> </ul> |

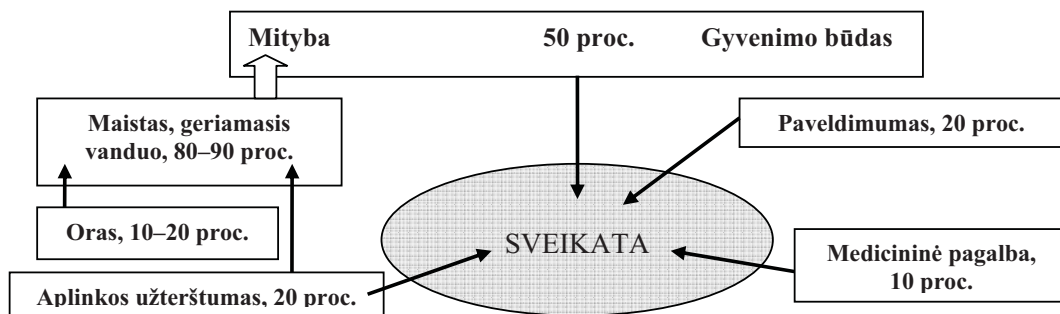
Šaltinis: *Strateginio planavimo esmė ir svarba...*, 2007.

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 veiksmingai panaudoja savo išteklius. Visi dirbantieji – nuo aukščiausiojo lygio vadovų iki eilinių darbuotojų – ima aiškiai suvokti jiems keliamus reikalavimus ir konkrečių darbų prasmę, įprasmina veiklos prioritetus ir efektyviai naudoja išteklius, siekia vis ambicingesnių veiklos tikslų.

**Maisto saugos ir kokybės samprata**

Maistas yra vienas pagrindinių žmogaus fiziologinių poreikių. Maslow (1954) piramidėje svarbiausią vietą žmogaus gyvenime užima maistas, nes nepatenkinęs maisto poreikių žmogus nesirūpina aukštesniais. Žmogaus gyvenimo kokybė visų pirma priklauso nuo sveikatos būklės, kurią lemia maisto kiekis ir kokybė.

Moksliniais tyrimais įrodyta, kad sveikatą daugiausia lemia gyvenimo būdas ir sudėtinė jo dalis – mityba (50 proc.), o aplinkos tarša lemia tik 20 proc., paveldimumas – 20 proc., o medicinos pagalba – 10 proc. (žr. 2 pav.).



2 pav. Žmogaus sveikatą lemiantys veiksniai  
Šaltinis: Barzda, 2007.

Atlikti tyrimai parodė, kad įprotis valgyti daug mėsos, gyvulinių riebalų, pieno produktų paplito neseniai, todėl žmogaus organizmas per evoliuciją nėra visiškai prisitaikęs prie tokio maisto. Todėl ekonomiškai išsivysčiusiose šalyse paplito virškinamojo trakto, šir-

dies ir kraujagyslių, lėtinės ligos, nutukimas, cukrinis diabetas. Šiomis ligomis susergama, kai maiste gausu gyvulinių riebalų, bet mažai augalinio maisto, ląstelienos.



3 pav. Sveikos mitybos piramidė  
Šaltinis: 50 years of Food Safety in the European union, 2007.

Sveikos mitybos piramidė (žr. 3 pav.) 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. Žmogaus gerovę daugiausia lemia tinkama ir sveikatai saugi mityba bei mitybos įpročiai, atitinkantys maisto saugos reikalavimus.

*Maisto sauga* – teisės aktų nustatyta maisto ir jo tvarkymo reikalavimų visuma, užtikrinanti, kad vartojant maistą įprastomis, gamintojo nustatytais 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 ir laikoma atitinkančia aukštą vartotojo apsaugos lygį (*LR maisto įstatymas*, 2000).

Išskiriami šie pagrindiniai maisto saugos komponentai: teršalų nebuvimas (fizinių, cheminių, biologinių, radioizotopų, biotoksinų ir kt.); saugus sudedamųjų dalių (ypač maisto priedų) vartojimas; saugus maisto produktų laikymas; nustatytos vartojimo paskirties laikymasis (Barzda, 2007).

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

LR maisto įstatyme (2000) maisto kokybė apibrėžiama kaip maisto savybių visuma, tenkinanti konkrečius vartotojo poreikius bei atitinkanti saugos ir kitus privalomuosius teisės aktų 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 apibūdinama bendraisiais veiksniais: skonis, natūralumas, tradiciškumas, mitybinė vertė. Šiuos bendruosius veiksnius sąlygoja specifiniai veiksniai: kilmės vieta ar geografinė aplinka, augalų ar gyvulių veislės, jų auginimo, produktų gamybos būdas. Todėl tiek ES reglamentais, tiek nacionaliniu lygiu pripažintiems kokybiškiems produktams priskiriami savo savybėmis išsiskiriantys produktai, gaminami pagal detalius kokybės reikalavimus, o jų atitikties nustatymams reikalavimams kontroliuojama nepriklausomos sertifikavimo (kontrolės) institucijos. ES kokybiški maisto produktai ženklina kokybės ženklais, kurie suteikia vartotojui informaciją apie produkto kilmę, gamybai taikomus aukštesnės kokybės reikalavimus, specifines produkto savybes<sup>1</sup>.

Kokybės reikalavimai maisto produktui priklauso nuo vartotojo tipo. Svarbūs veiksniai yra išsilavinimas, pajamos, pomėgiai, šeimos tradicijos. Dažniausia vartotojai maisto produktų kokybę supranta labai primityviai, daugeliui svarbu, kad produkto savybės patenkintų jų lūkesčius, t. y. pakuotė, forma, spalva, kvapas ir skonis (Pires Gon Calves, Ricardo, 2008). Didelę įtaką kokybės reikalavimams turi šalies kultūra, šeimos tradicijos, vietos gyventojų pomėgiai, tradicinė gamyba. Lietuvoje pagrindinis rodiklis, renkantis produktą, yra kaina. ES šalių patirtis rodo, kad augant vartotojų pajamoms, auga reikalavimai aukštesnei maisto produktų kokybei.

#### **Mikrobiologinė maisto produktų sauga**

ES šalyse mikrobiologinės taršos lygiai maisto produktuose reglamentuojami Europos 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 šaltinių.

Pagrindiniai mikrobiologiniai reikalavimai: 1) mikroorganizmų ar jų toksinų neturi būti tiek, kad jie keltų riziką sveikatai; 2) mikrobiologiniai kriterijai neturi būti viršijami visu produkto tinkamumo vartoti laikotarpiu. Maisto kontrolės institucija turi teisę atlikti ir kitų produktų ar mikroorganizmų tyrimus (Maisto teisė, 2008).

Mikroorganizmai maiste gali atlikti teigiamą ir neigiamą poveikį žmogaus sveikatai. Mikroorga-

nizmų naudojimas maisto pramonėje atlieka svarbų vaidmenį gerinant imuninę, virškinimo ir kvėpavimo funkcijas, apsaugant vaikus nuo infekcinių ligų. Tačiau mikroorganizmai maiste dažniausia siejami su plintančiomis ligomis, kurios kartais gali būti mirtinos. Daugelyje šalių per pastaruosius kelis dešimtmečius sergamumas per maistą plintančiomis ligomis išaugo (*Microbial food contamination*, 2008).

Pasaulinės sveikatos organizacijos (PSO) duomenimis, pasaulyje kasmet milijonai žmonių suserga ir daug miršta dėl maistinių zoonozų: *kampilobakteriozės, salmoneliozės, listeriozės, E. coli, toksoplazmozės, trichineliozės*. Zoonozės natūraliu būdu persiduoda tarp stuburinių gyvūnų ir žmonių (Schmidt, Rodrick, 2003).

2005 m. ES buvo nustatyti 38,2 salmoneliozės atvejai 100 000 gyventojų, t. y. 9,5 proc. daugiau nei 2004 m., iš jų daugiausiai susirgimų nustatyta Vokietijoje ir Čekijoje. Per tą patį laikotarpį kampilobakteriozės užfiksuota 51,6 atvejo 100 000 gyventojų, iš jų daugiausiai Vokietijoje, Jungtinėje Karalystėje ir Čekijoje (*The community summary report...*, 2007).

#### **Cheminė maisto produktų tarša**

Cheminės medžiagos yra plačiai paplitę aplinkoje, bet kuriame etape gali patekti į maisto grandinę ir užteršti augalinės ir gyvūninės kilmės maisto produktus. Cheminių medžiagų patekimo į maistą būdai: 1) pesticidų ir veterinarinių vaistų, naudojamų žemės ūkyje, likučiai maisto produktuose; 2) perdurbant maistą; 3) pakavimo medžiagos, kurios liečiasi su maistu, cheminės medžiagos ir sunkieji metalai gali prasiskverbti į maistą; 4) maisto priedai yra sąmoningai dedami į maistą siekiant suteikti maisto produktui pageidaujamas savybes, pvz., kvapą ir skonį, apsaugoti nuo gedimo, prailginti realizacijos terminus (*Chemical safety*, 2009).

Lietuva dalyvauja Cascade projekte. Šio projekto tikslas – visų Europos šalių pastangomis atlikti tyrimus, įrodančius cheminių medžiagų maisto produktuose poveikį žmogaus organizmui, jo vystymuisi ir sveikatai (*Targeting health risks in food*, 2008).

#### **Maisto priedai – cheminės maisto taršos dalis**

Maisto gamintojai naudoja apie 3 000 įvairių maisto priedų. Kai kurie jų yra gerai žinomi – druska, cukrus, vanilė, mielės, acto rūgštis. Apie kitus yra girdėję nedaugelis, pvz., natrio benzoatas, karageninas. Maisto priedai naudojami siekiant tam tikro technologinio tikslo: 1) konservantai pailgina produkto vartojimo trukmę, apsaugo nuo mikroorganizmų sukeliamo gedimo; 2) kvapo ir skonio stiprikliai sustiprina produkto kvapą ir (arba) skonį; 3) dažikliai suteikia produktui spalvą; 4) maistingosios medžiagos: vita-

<sup>1</sup> Naujausios maisto saugos ir kokybės tendencijos. (2008). [interaktyvus] [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <<http://www.zum.lt/lt/naujienos/pranesimai-spauddai/6436/>>.

minai, mineralai; 5) medžiagos „patrauklesniam“ produktui pagaminti (*Cheminės medžiagos...*, 2009).

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 (*Maisto teisė*, 2008). ES teisės aktai reikalauja, kad maisto priedai, naudojami maisto produktų gamyboje, būtų paženklininti visu jo pavadinimu ir numeriu. Taip vartotojui sudaryta galimybė rinktis maisto produktus su priedais arba jų vengti. Sprendimai apie maisto priedų saugą priimami įvertinus turimas mokslo žinias, eksperimentinius duomenis.

### Maisto saugos ir kokybės kontrolė Šiaulių apskrityje

#### *Aplinkos veiksnių įtaka maisto saugos ir kokybės kontrolės sistemai*

Šiaulių apskrities valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – tarnyba) yra VMVT pavaldi ir atskaitinga įstaiga. Tarnyba atlieka LR įstatymais ir kitais teisės aktais jai pavestas maisto ir pašarų saugos, kokybės, ženklinimo, informacijos apie prekes, įskaitant kainų nurodymą, teikimo ir kitų privalomųjų

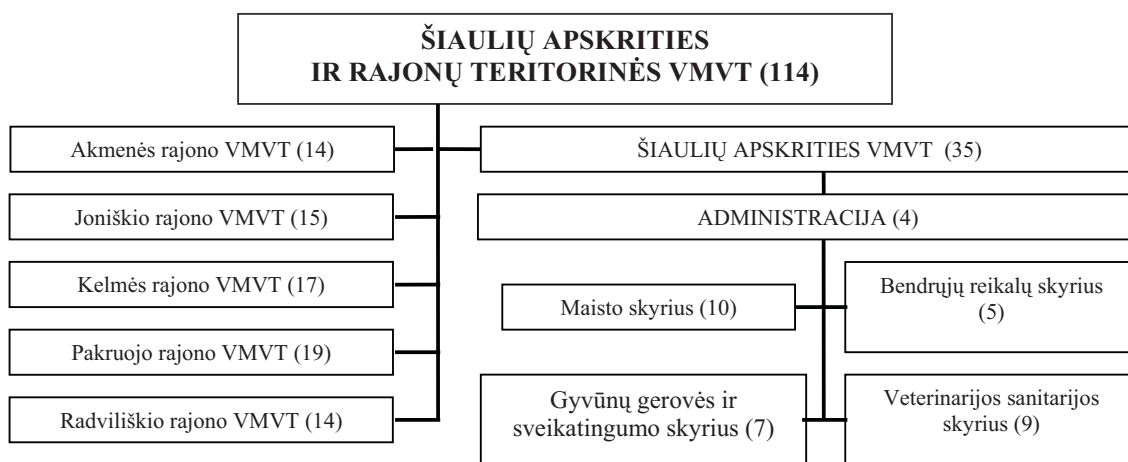
reikalavimų laikymosi, maisto ir pašarų tvarkymo, gyvūnų sveikatingumo ir gerovės, vartotojų teisių apsaugos maisto ir su maistu susijusių paslaugų teikimo srityje kontrolės funkcijas Šiaulių apskrityje.<sup>2</sup>

Maisto saugai ir gyventojų mitybai gerinti 2003 m. 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.<sup>3</sup>

#### *Ištekliai kaip būtina maisto saugos ir kokybės kontrolės sistemos funkcionavimo prielaida*

Tarnyba savo veikloje vadovaujasi ES teisės aktais, LR įstatymais, tarptautinėmis sutartimis, Vyriausybės nutarimais, 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.

Šiaulių apskrities VMVT (žr. 4 pav.) yra struktūrinis LR VMVT padalinys, įgyvendinantis bendrą valstybės politiką ir ES 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.



4 pav. Šiaulių apskrities ir rajonų VMVT struktūra (skliaustuose – etatų skaičius)

Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus pagrindinės funkcijos yra užtikrinti negyvūninio maisto subjektų valstybinę kontrolę, negyvūninio maisto importo reikalavimų laikymąsi, vidaus rinkai ir eksportui skirto maisto atitiktį saugos, kokybės, ženklinimo reikalavimams. 2008 m. vasario 17 d. Šiaulių apskrities VMVT buvo akredituota pagal tarptautinį standartą 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 ES reikalavimus ir PSO standartus.

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 vadovau-

<sup>2</sup> Šiaulių apskrities valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatai. (2008). *Valstybės žinios*, nr. 26-954 [interaktyvus] [žiūrėta 2009-01-12]. Prieiga per internetą: <[http://www3.lrs.lt/pls/inter3/dokpaieska.showdoc\\_l?p\\_id=315299&p\\_query=&p\\_tr2=>](http://www3.lrs.lt/pls/inter3/dokpaieska.showdoc_l?p_id=315299&p_query=&p_tr2=>)>.

<sup>3</sup> Valstybinė maisto ir mitybos strategija. (2003). *Valstybės žinios*, nr. 101-4556 [interaktyvus] [žiūrėta 2009-03-12]. Prieiga per internetą: <[http://www.lva.lt/lvga/istatai/istatymai/Maist\\_ir\\_Mityb\\_strat.DOC](http://www.lva.lt/lvga/istatai/istatymai/Maist_ir_Mityb_strat.DOC)>.

jantis atliktu rizikos vertinimu. Vykdomi VMVT direktoriaus patvirtinti maisto taršos stebėsenos, patvirtinamųjų mėginių planai. Kiekvienas Šiaulių apskrities VMVT padalinys sudaro atskirus kontrolės planus, kuriuos įsakymu tvirtina tarnybos viršininkas. Maisto produktų laboratorinių tyrimų planus sudaro ir lėšas skiria VMVT. Maisto skyriaus vedėjas paskirsto mėginius ir numato datą jiems paimti. Metinių kontrolės planų vykdymo priežiūra atliekama teikiant ataskaitas ir atliekant rezultatų analizę.

Šiaulių apskrities VMVT įdiegtas kompiuterių tinklas, kuris sujungtas su centrine VMVT, kitomis teritorinėmis VMVT, pasienio postais. 90 proc. darbo vietų kompiuterizuotos. VMVT naudoja 19 informacinių sistemų. Šiaulių apskrities VMVT Maisto sky-

rius savo veikloje naudoja FIS (*Food Information System*).

### *Negyvūninio maisto saugos ir kokybės valstybinės kontrolės analizė*

#### *1. Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius*

Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyrius vykdo negyvūninio maisto gamybos, maisto rinkos (prekybos, viešojo maitinimo) ir viešai tiekiamo geriamojo vandens subjektų kontrolę apskrities teritorijoje. Valstybinė maisto kontrolė 2008 m. buvo vykdoma 2007 negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose ir 226 geriamojo vandens subjektuose (geriamojo vandens tiekimo įmonės ir vandentiekiai) (žr. 2 lent.).

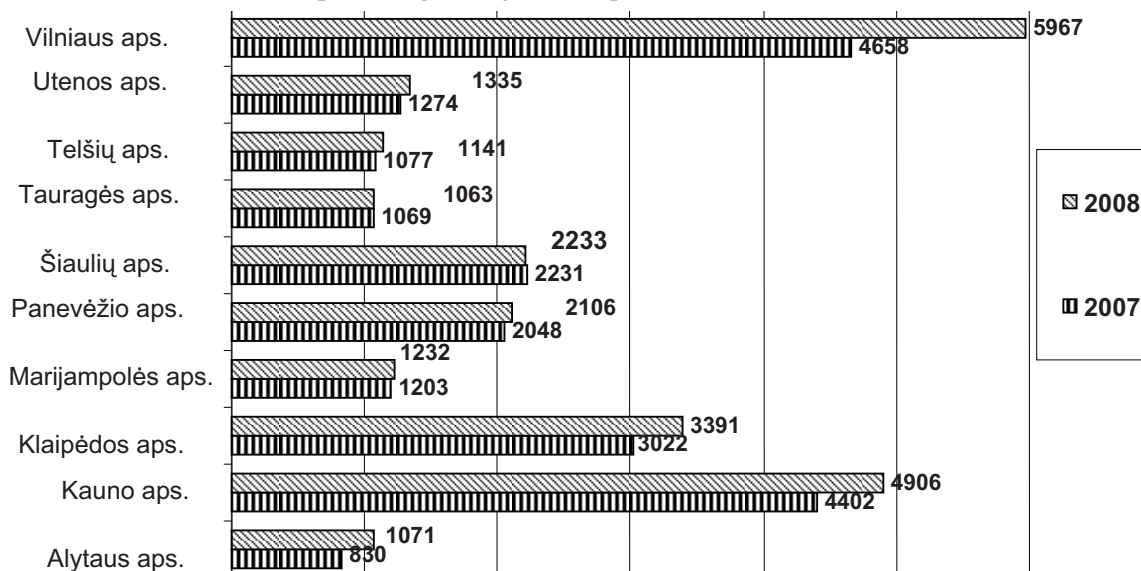
2 lentelė

**Šiaulių apskrities negyvūninės kilmės maisto tvarkymo įmonių 2004–2008 m. dinamika ir 2009–2011 m. prognozės**

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

2008 m. VMVT duomenimis, LR maisto tvarkymo veiklą vykdė 21 069 negyvūninio maisto tvarkymo įmonės. Šiaulių apskrities teritorijoje registruotos įmonės 2008 m. sudarė 9,5 proc. Pagal subjektų

skaičių Šiaulių apskritis užima ketvirtą vietą po Vilniaus, Kauno ir Klaipėdos apskričių (žr. 5 pav.). Šiaulių mieste ir rajone sukonzentruota apie 50 proc. visų apskrities maisto įmonių.



**5 pav.** Apskirtyse kontroliuojamų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius 2004–2008 m.

#### *2. Negyvūninio maisto tvarkymo subjektų kontrolė ir pažeidimų analizė*

Valstybinė maisto kontrolė – tikrinimas, kurį atlieka VMVT, siekdama nustatyti, ar maistas, maisto priedai, vitaminai, mineralinės medžiagos, mikroelementai ir kitokie priedai, 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.<sup>4</sup>

Šiaulių apskrities VMVT, planuodama maisto

<sup>4</sup> Bendrieji kontrolės principai. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba [interaktyvus] [žiūrėta 2008-09-22]. Prieiga per internetą: <<http://www.vet.lt>>.

tvarkymo subjektų kontrolės dažnumą, vadovaujasi kiekvienais metais atliekamu maisto tvarkymo subjektų rizikos vertinimu, suskirstant objektus į mažos, vidutinės ir padidintos rizikos grupes (žr. 3 lent.). Rizikos vertinimas atliekamas atsižvelgiant į maisto tvarkymo subjekto veiklos istoriją, t. y. vertinami pa-

tikrinimų metu nustatyti pažeidimai, jų šalinimas, dėl subjekto kaltės kilę protručiai, taikytos administracinio poveikio priemonės, vartotojų nusiskundimai ir kt. Atsižvelgiant į surinktų balų skaičių, maisto tvarkymo subjekto kontrolė gali būti dažninama arba retinama.

3 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, mišrainių); |
| Vidutinės rizikos maisto tvarkymo subjektai  | 1/2 kartai per metus            | Viešojo maitinimo įmonės; Didmeninė, mažmeninė prekyba                  |
| Mažos rizikos maisto tvarkymo subjektai      | 1/2 karto per metus             | Kioskai; barai be maisto gamybos; vaistinės                             |

Per 2008 m. Šiaulių apskrityje atliktas 2751 maisto tvarkymo subjektų patikrinimas, iš jų 2027 (73 proc.) patikrinimų metu nustatyti pažeidimai (žr.

4 lent.). Deja, išlieka aukštas patikrinimų su nustatytais pažeidimais skaičius Šiaulių apskrities įmonėse. Aukštas, apie 90 proc., patikrintų subjektų procentas.

4 lentelė

#### Šiaulių apskrityje 2004–2008 m. atlikti negyvūninio maisto tvarkymo subjektų patikrinimai

|  | 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    |
| Rastų pažeidimų proc. nuo visų atliktų patikrinimų | 67,5%   | 75%     | 78%     | 75%     | 73%     |
| Subjektų skaičius                                  | 2000    | 1817    | 1727    | 2000    | 2007    |
| Patikrintų subjektų skaičius                       | 1504    | 1653    | 1487    | 1965    | 1869    |
| Patikrintų subjektų proc.                          | 75%     | 90%     | 86%     | 98%     | 93%     |

Nuo visų patikrinimų skaičiaus daugiau kaip pusė tenka prekybos (53 proc.), viešojo maitinimo – 40 proc. ir tik 6 proc. – gamybos subjektams (žr. 5 lent.). Šis rodiklis tiesiogiai priklauso nuo įmonių skaičiaus, rizikos laipsnio ir būklės. Šiaulių apskrity-

je atliktų patikrinimų pasiskirstymas pagal subjektų veiklos pobūdį beveik atitinka Lietuvos VMVT patikrinimų pasiskirstymą (prekybos – 53 proc., viešojo maitinimo – 42 proc., gamybos – 5,3 proc.).

5 lentelė

#### Šiaulių apskrityje 2004–2008 m. atliktų patikrinimų skaičius pagal įmonių veiklos pobūdį

|  | 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     |
| Pažeidimų proc. 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    |
| Pažeidimų proc. 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     |
| Pažeidimų proc. nuo visų atliktų patikrinimų | 71      | 76      | 81      | 82      | 78      |

Pažeidimų skaičius vienam patikrinimui nuo 2007 m. nežymiai mažėja (žr. 6 lent.). Dominuoja bendri higienos pažeidimai (45–33 proc.), personalo higienos pažeidimai išlieka tame pačiame lygmenyje (13–

11 proc.), mažėja produktų pažeidimų (18–13 proc.), tačiau didėja pažeidimų skaičius dėl maisto produktų gamyboje taikomų technologijų (4–7 proc.), didėja kitų nustatytų pažeidimų skaičius (18–29 proc.).



## Šiaulių apskrityje 2004–2008 m. pažeidimų maisto tvarkymo subjektuose pasiskirstymas pagal pobūdį

| 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     | 15 | 463     | 12 | 643     | 13 | 530     | 12 |
| Kontaktuojančios medžiagos        | –       | –   | 351     | 8  | 389     | 10 | 492     | 9  | 343     | 8  |
| Kiti                              | 519     | 18  | 821     | 20 | 904     | 23 | 1349    | 27 | 1261    | 29 |
| Pažeidimų skaičius iš viso:       | 2844    | –   | 3950    | –  | 3833    | –  | 4945    | –  | 4334    | –  |
| Pažeidimų skaičius 1 patikrinimui | 1,9     | –   | 2,1     | –  | 2,3     | –  | 2,3     | –  | 2,1     | –  |

Šiaulių apskrities VMVT maisto skyriaus vykdoma kontrolė atliekama šiais maisto tvarkymo etapais: gamybos, prekybos, perdirbimo, laikymo, įvežimo, transportavimo. Atliekamos kontrolės metu vertinamas maisto tvarkymo subjektų atitikimas teisės aktų reikalavimams, t. y. tikrinama teritorijos, pastatų, įrengimų, inventoriaus būklė, patalpų išdėstymas, personalo higiena, taikomos technologijos, gamybos procesai, savikontrolės sistemos taikymas, žaliavų naudojimo paskirtis, gatavų maisto produktų laikymas, ženklavimas, medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, sanitarija ir higiena.

Kontrolės vykdymui Šiaulių apskrities VMVT pareigūnai kiekvieno tikrinimo metu naudojami parengtomis ir patvirtintomis darbo instrukcijomis bei patikrinimo aktų klausimynais. Patikrinimo aktą sudaro keletas klausimų. Klausimų tipas priklauso nuo patikrinimo tikslo. Kontrolės tikslai skirstomi į planinius, neplaninius, pakartotinius, pagal vartotojo pranešimą, kitų organizacijų pateiktą informaciją ir

subjekto prašymą dėl veiklos įregistravimo, atnaujinimo bei papildymo.

### 3. 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: įspėjimai; piniginės baudos; maisto produktų teikimo rinkai sustabdymas ar uždraudimas; dalinis ar pilnas įmonės veiklos sustabdymas. 7 lent. rodo, kad ketverius metus augo taikytų administracinių poveikio priemonių skaičius, tačiau 2008 m. taikyta gerokai mažiau baudų. Baudų atvejų skaičius per 4 m. iki 2008 m. išaugęs 76 proc., per 2008 m. sumažėjo 20 proc., per tą patį laikotarpį įspėjimų skaičius išaugo 9 proc.

### Šiaulių apskrityje 2004–2008 m. taikytos administracinio poveikio priemonės negyvūninio maisto tvarkymo subjektų atsakingiems asmenims

| 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      |

2008 m. daugiausia nuobaudų taikyta prekybos ir viešojo maitinimo įmonėse (žr. 8 lent.).

### 2008 m. Šiaulių apskrityje taikytos nuobaudos negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose

| 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 |

### 4. Rinkos ribojimo priemonių taikymas

Kai negyvūninio maisto tvarkymo subjektuose maisto produktai neatitinka teisės aktų reikalavimų, taikomos rinkos ribojimo priemonės: sustabdomas ar

ba laikinai uždraudžiamas maisto produkto teikimas į rinką. 2004–2008 m. taikytos 8372 rinkos ribojimo priemonių, sustabdytas (60 t) arba uždraustas (140 t) maisto produktų teikimas į rinką (žr. 9 lent.).

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

| 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 / laikinai uždraustas maisto produkto teikimas rinkai | 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 rinkai                      | 1570    | 9118   | 2566    | 15944  | 1292    | 77213   | 1365    | 29675 | 1267    | 9465   |
|   |         | 9,1 t  |         | 15,9 t |         | 77 t    |         | 29 t  |         | 9,4 t  |
| Iš viso:  | 1655    | 14358  | 2611    | 22654  | 1307    | 116939  | 1442    | 31913 | 1357    | 15880  |
|   |         | 14,3 t |         | 22,6 t |         | 116,9 t |         | 31 t  |         | 15,8 t |

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

Atlikus Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus 2004–2008 m. veiklos analizę ir tyrimo rezultatus palyginus su Lietuvos 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 pagerintų maisto tvarkymo kokybę, Šiaulių apskrityje padaugėtų 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 sumažintų vartotojų skundų ir grupinių susirgimų, kilusių dėl nesaugaus maisto, skaičių.*
3. Maisto tvarkymo subjektuose skatinti savikontrolės sistemos diegimą, paremtą rizikos vertinimu ir pavojų valdymu. Be to, siekti, kad Šiaulių apskrities gamybos, prekybos, viešojo maitinimo subjektuose gaminami ir vartotojui teikiami maisto produktai būtų ištiriami pagal nustatytus privalomuosius ir 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.

**Išvados**

Atlikus Šiaulių apskrities VMVT Maisto skyriaus veiklos analizę ir gautus tyrimo rezultatus paly-

ginus su LR VMVT strateginiame veiklos plane nustatytais veiklos efektyvumo kriterijais, suformuluotos šios išvados:

- 2008 m. Šiaulių apskrities VMVT maisto skyrius valstybinę maisto saugos kontrolę vykdė 2007 maisto tvarkymo įmonėse. Tai didžiausias registruotų įmonių skaičius nuo 2004 m. Šiaulių apskrityje veikiančių subjektų skaičius. 2008 m. sudarė 9,5 proc. visų Lietuvoje veikiančių negyvūninio maisto tvarkymo subjektų.
- 2007–2008 m. Šiaulių apskrityje negyvūninio maisto tvarkymo subjektų įmonių vystymosi tempus lėmė bendra ekonominė regiono būklė – sparčiai plėtėsi prekybos tinklas, išaugo nauji stambūs prekybos centrai. Maitinimo įmonių skaičius 2004 m. buvo didžiausias, paskui 2005–2008 m. sumažėjo 8 proc., nes smulkias kavines pakeitė restoranai, kurių skaičius per tą laiką išaugo 66 proc. Prognozuojama, kad Šiaulių apskrities negyvūninio maisto tvarkymo subjektų skaičius dėl bendros šalies ekonominės recesijos mažės ir 2008 m. lygi pasieks tik 2011 m.
- 2008 m. Šiaulių apskrityje patikrinta 93 proc. negyvūninio maisto tvarkymo subjektų, 5 proc. mažiau nei 2007 m. (žr. 4 lent.). Vidutiniškai maisto tvarkymo subjektai buvo tikrinami 1,3 karto, dažniausiai – 2,2 karto per metus buvo tikrintos miltinės konditerijos, tortų ir pyragaičių gamybos įmonės. Iki galo įgyvendinus maisto kontrolės principus, pagrįstus rizikos vertinimu, patikrinimų dažnis turėtų dar labiau sumažėti.
- Per 2008 m. iš viso atlikti 2751 patikrinimai – 3 proc. mažiau nei 2007 m. Palyginus 2004–2008 m. kontrolės duomenis, matyti, kad Šiaulių apskrities maisto tvarkymo subjektų būklė negerėja. Patikrinimai, kurių metu nustatyta teisės aktų reikalavimų pažeidimų, sudaro 73–75 proc. (žr. 4 lent.). Šis procentas yra didžiausias iš visų 10 Lietuvos apskričių. Lietuvos VMVT strateginiame plane numatyta sumažinti patikrinimų, kurių metu nustatomi teisės aktų reikalavimų pažeidimai, iki 45 proc.

- 2008 m. patikrinimų metu nustatyti 4334 (2007 m. – 4945) teisės aktų reikalavimų pažeidimai. Lyginant nustatomus pažeidimus pagal pobūdį, matyti, kad negyvūninio maisto gamybos, prekybos ir viešojo maitinimo įmonėse vyrauja bendri higienos pažeidimai (34 proc.), produktų pažeidimai (12 proc.) (žr. 6 lent.).
- 2008 m. Šiaulių apskrities VMVT kontroliuojamų negyvūninio maisto tvarkymo subjektų atšakingiems darbuotojams už teisės aktų reikalavimų nevykdymą skyrė 674 nuobaudas pagal LR administracinių teisės pažeidimų kodeksą, iš jų 589 baudos (91 330 Lt), 85 įspėjimai (žr. 7 lent.). Baudos vidurkis 2004–2007 m. didėjo nuo 100 iki 124 Lt, 2008 m. – nuo 124 iki 155 Lt. Tačiau nemažėjantis patikrinimų su nustatytais teisės aktų pažeidimais procentas (75 proc.) ir žemas savikontrolės sistemų įdiegimo lygis (18 proc.) leidžia teigti, kad skiriamos nuobaudos nėra efektyvi priemonė, siekiant užtikrinti aukštą maisto saugos ir kokybės lygį.

Apibendrinti tyrimo rezultatai rodo, kad nustatomų teisės aktų pažeidimų skaičius Šiaulių apskrities teritorijoje esančiuose maisto tvarkymo subjektuose yra vienas didžiausių LR 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 nesprensdžia. Siūloma pasinaudoti kitų ES šalių praktika, pavyzdžiui, Jungtinėje Karalystėje visi valstybinės kontrolės duomenys yra skelbiami viešai, nurodant objekto pavadinimą ir adresą.

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

T. Tamošiūnas, A. Mikalauskiene

## State Food Safety and Quality Control: the Case of Šiauliai County

### Summary

In the article the activity of Šiauliai County State Food and Veterinary Service (hereinafter referred to as SFVS) Food Department is substantiated. Strategic management peculiarities in public sector organizations have been analyzed, the most important food safety and quality criteria have been defined, the food safety and hygiene

## Literatūra

1. Arimavičiūtė, M. (2005). *Viešojo sektoriaus institucijų strateginis valdymas*. Vilnius: Mykolo Riomerio universitetas.
2. Barzda, A. (2007). Maisto sauga Lietuvoje. *Mokslas ir gyvenimas*, 7, 8.
3. *Chemical safety*. (2009). Food standard agency [žiūrėta 2009-02-29]. Prieiga per internetą: <<http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/>>.
4. *Cheminės medžiagos mus supančioje aplinkoje* [žiūrėta 2009-02-28]. Prieiga per internetą: <[http://www.bef.lt/chemines\\_medziagos/cheminis\\_kokteilis.php?&m=1173358961](http://www.bef.lt/chemines_medziagos/cheminis_kokteilis.php?&m=1173358961)>.
5. *50 years of Food Safety in the European union*. (2007). Luxembourg: Office for Official Publications of the European Communities.
6. Jucevičius, R. (1998). Strateginis organizacijų vystymas. *Monografija*. Kaunas: Pasaulio lietuvių kultūros, mokslo ir švietimo centras.
7. *Lietuvos Respublikos maisto įstatymas* (2000). nr. VIII-1608. [žiūrėta 2009 08 20]. Prieiga per internetą: <[http://www3.lrs.lt/pls/inter2/dokpaieska.showdoc\\_1?p\\_id=266822](http://www3.lrs.lt/pls/inter2/dokpaieska.showdoc_1?p_id=266822)>.
8. Maisto teisė. (2008). *Norminių teisės aktų rinkinys*. Vilnius: Eugrimas.
9. *Microbial food contamination*. (2008). London: CRC Press.
10. Pires Gon Calves, Ricardo. (2008). *Consumer Behaviour: Product Characteristics and Quality Perception*. Universitat Aut' onoma de Barselona.
11. Puškorius, S. (2002). *Viešojo sektoriaus institucijų administravimas. Monografija*. Vilnius: LTU.
12. Schmidt, R. H., Rodrick, G. E. (2003). *Food safety handbook*. Wiley inter science.
13. Staponkienė, J. (2004). Strateginis valdymas privataus ir viešojo sektoriaus organizacijose: panašumai ir skirtumai. *Socialiniai tyrimai*, 1 (4), 85–92.
14. *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>>.
15. *Targeting health risks in food*. (2008). [žiūrėta 2008-05-16]. Prieiga per internetą: <<http://www.cascadenet.org>>.
16. The community summary report on trends and sources of zoonoses, zoonotic agents, antimicrobial resistance and food borne outbreaks in the European Union. (2007). *European Food Safety Authority*, 23–108.

and the activity strategy goals have been formulated.

In the food chain, responsibility for food safety, nourishment and quality are shared by all participants of the food chain: producers, processors, distributors, and users. It includes the entire food chain from the initial production to the final user. This holistic approach requires integrated food control system at the national and international levels in entire food chain.

**The scientific research problem is raised by the following problem oriented questions:** what is the food control situation in Šiauliai County? What should the Šiauliai County SFVS Food Department improvement strategy goals be? Which arguments could be used to ground these strategy goals?

**The subject of the research:** activities of Šiauliai County SFVS Food Department.

**The goal of the research:** to research the activity of Šiauliai county SFVS Food Department.

**The aims of the research:**

1. to highlight the main indicators having the greatest impact on activity of Šiauliai County SFVS Food Department, which enable to realize the forecasted strategy goals.
2. on the basis of the carried out activity analysis of Šiauliai County SFVS Food Department to substantiate the strategic aims of this department defined in accordance to the Lithuanian SFVS strategic plan.

The generalised research results show that the identified breaches of legal acts done by food management subjects operating in Šiauliai county territory are among the biggest in the Republic of Lithuania and during the five-year period the number of inspections during which breaches of legal acts were noticed, decreased only by several percents. In order to guarantee effectiveness of food management subjects' control, firstly, there is a need to solve the problem of food manager responsibility. It is recommended to use the practice of the EU countries, e.g. in the UK all data of state control are announced publicly showing the object's name and address.

It is necessary to implement new food control methods. At present many methods for food safety and quality

evaluation are used, however most of them take a long time and therefore are hardly adaptable to massive food products' flow control in production or sales process. There is needed to implement new, fast, reliable and simple methods, which would allow controlling the chain of all food production "from field to table".

Having carried out activity analysis for 2004–2008 of Šiauliai County SFVS Food Department and having compared the research results to activity effectiveness results defined in Lithuanian SFVS strategic activity plan, we formulated the following strategic aims:

1. To guarantee that state food safety and quality control based on evaluation of risk in all food management subjects where food is produced, stored, sold and distributed for consumers, would correspond to safety, quality, marking and other obligatory requirements according to legal acts. *The implementation of this aim would improve food management quality, in Šiauliai County there would be increase in food management enterprises totally corresponding to food safety and quality requirements.*

2. To better protect consumer interests in the sector of food and related to food services provision guaranteeing that the produced, distributed and sold food is safe and of high quality. *The implementation of this aim would reduce the consumers' complaints and numbers of local illnesses caused by unsafe food.*

3. To encourage implementation of self-control system based on evaluation of risk and management of dangers in food management subjects. To seek that produced and distributed for the consumer food products by Šiauliai County production, sales and public catering subjects would be tested according to obligatory and safety requirements. *The implementation of this aim would guarantee supply of safe and high quality food and food-related services to Šiauliai county residents.*

To achieve these three strategic aims by using the results of the carried out research, a food safety and quality control programme of non-animal food products has been formed.

**Keywords:** food safety and quality control, food safety monitoring system, indicators of prognosis.