



**Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
Panevėžio departamentas**

(įstaigos pavadinimas)

VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS PATIKRINIMO AKTAS

2022 m. spalio 18 d.

(data)

Nr.

45VMĮP-667

Skemai, Rokiškio r.

(vieta)

Patikrinimo aktą surašęs pareigūnas (ai)

1 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Virginija Janulytė-Pranaitienė

2 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Aušra Strumskienė

Pavedimas

2022-10-17 Nr.

0423902/45FIS-2323

Patikrinimo rūšis

Planinis

Patikrinimo tikslas

maisto saugos, kokybės, higienos, ženklinimo kontrolė, RVASVT sistemos ir (ar) GHP auditas

Ūkio subjektas

SKEMŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMAI, 190796039, maisto paruošimo skyrius, Panevėžio apskr., Rokiškio r. sav., Rokiškio kaimiškoji sen., Skemai

Registro numeris: 730000377

Rizikos grupė: Vidutinės rizikos grupė

Ekonominės veiklos rūšys

Pagrindinė

Socialinės globos ir rūpybos įstaigų maisto tvarkymo skyrių veikla, 56.29.G

Patikrinime dalyvavęs (-ę) tikrinamo ūkio subjekto įgaliotasis (-ieji) darbuotojas (-ai)

Dietistė Odeta Stasiulionienė, Vyr.virėja Inga Geleževičienė,

Vartotojų skundai

-

Paskutinis patikrinimas atliktas

2021.09.14

(data)

aktas Nr. 45VMĮP-201

Trūkumų šalinimas

Pašalinti pagal suderintą trūkumų šalinimo planą.

Ūkio subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai

-

Nustatyta:

<i>KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“</i>			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	<i>Ar maisto tvarkymo subjektas turi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Vykdo pagal MTSP.</i>
2	<i>Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo?</i>	<i>Taip</i>	
3	<i>Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atsiderančiuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkeliai)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Žalios mėsos ir žuvies skyriuje, bakalėjos skyriuje ir kituose maisto gamybos patalpose bei personalo persirengimo patalpoje, nėra apsauginio tinkelio nuo vabzdžių.</i>
4	<i>Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, ar ji geros būklės, ar švarūs ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys, ar patalpose nesikaupia drėgmė, ar patalpų sienos ir lubos nepadengtos pelėsių apnašu?</i>	<i>Taip</i>	
5	<i>Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas, ar maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Apšvietimas natūralus ir dirbtinis, vertinant vizualiai pakankamas.</i>
6	<i>Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?</i>	<i>Taip</i>	<i>Šaltas, karštas tekantis vanduo yra.</i>
7	<i>Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?</i>	<i>Taip</i>	
8	<i>Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Atskira patalpa.</i>
9	<i>Ar švarios tualetų patalpos, ar pakankamas tualetų skaičius, ar tualetų durys neatsidaro tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas?</i>	<i>Taip</i>	<i>Patalpos tvarkingos, durys į maisto tvarkymo patalpas neatsiveria.</i>
10	<i>Ar yra pakankamai patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų su šaltu ir (ar) karštu tekančiu vandeniu?</i>	<i>Taip</i>	
11	<i>Ar yra pakankamai rankų plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių?</i>	<i>Taip</i>	<i>Priemonių turi pakankamai.</i>
12	<i>Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Atskira vieta.</i>
13	<i>Ar valymo inventoriūs paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventoriūs laikomas atskirai?</i>	<i>Taip</i>	<i>Paženklintas, naudojamas pagal paskirtį.</i>
14	<i>Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti ir dezinfekuoti, džiovinti, ar yra pakankamai priemonių gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti?</i>	<i>Taip</i>	<i>Patalpa.</i>

15	Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventorius, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinfluuoti?	Taip	Atskira vieta.
16	Ar užtikrinamas tinkamas maisto atliekų (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) surinkimas ir laikymas?	Taip	Sudaryta sutartis su UAB ROKVESTA. Atskiras paženklintas šaldiklis.
17	Ar maisto atliekos (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka ir turimi tai patvirtinantys dokumentai?	Taip	Paskutinis išvežimas 2022-10-18, 2 kg.
18	Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), nėra jų buvimo pėdsakų?	Taip	Patikrinimo metu kenkėjų buvimo pėdsakų nepastebėta. Sudaryta sutartis su UAB DEZINFEKCIJOS PASLAUGOS, paskutinis apsilankymas 2022-09-21.
19	Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkrepsiai) švarūs ir geros būklės?	Netikrinta	Nevykdo.
20	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Patikrinta 15 darbuotojų.
21	Ar darbuotojai dirba išklause higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Patikrinta 15 darbuotojų.
22	Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?	Taip	Darbuotojų spec. apranga, asmens higiena tinkami.
23	Ar įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) principais pagrįsta savikontrolės sistema (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema)?	Taip	Įdiegta GHPT.
24	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema) procedūras?	Taip	Vykdo.
25	Ar užtikrinamas žaliavų ir maisto produktų atsekamumas?	Taip	Patikrintas mėsos plokštainio atsekamumas. Kiaulienos kumpis tinka naudoti iki 22-10-2022, jautienos kumpis tinka naudoti iki 23-10-2022. Mėsa pristatyta iš UAB Handelshus 2022-10-17 pagal PVM S/F Nr. SUA1533119, pristatyta jautienos kumpis atšaldytas 9,44 kg, kiaulienos kumpis atšaldytas 1,970 kg, 20,2960 kg, kiaulienos lašiniai sušaldyti 11,260 kg.
26	Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?	Taip	
27	Ar nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?	Taip	Patikrinimo metu pasibaigusios realizacijos maisto produktų, patiekalų, žaliavų nerasta.
28	Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (pvz.: šaldytuve, mikrobangų krosnelėje ar kt.)?	Taip	Atšildo šaldytuve.

29	Ar patiekalai gaminami pagal viešojo maitinimo įmonės patvirtintas receptūras ir technologinius aprašymus (nurodytos produkto sudedamosios dalys, kiekiai, gamybos aprašymas, terminio apdorojimo trukmė, temperatūra ir kt.)?	Taip	Gamina pagal patvirtintas technologines korteles. Patikrinta: 1. Maltos mėsos plokštainis Nr. 23, 2. Nykštukų skanėstas Nr. 9, 3. Bulvių košė. 4. Moliūgų sriuba. 5. Kareiviška košė.
30	Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska?	Taip	Naudoja joduotą.
31	Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei +63 C temperatūroje?	Taip	Patikrinta mėsos plokštainio laikymo temperatūra +87,3 oC, moliūgų sriubos 90,1 oC.
32	Ar užtikrinama, kad tvarkant maistą būtų išvengta kryžminės taršos (per rankas, svarstyklės, kitą gamybinių inventorių, ar maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, nesiliečia su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniiais ar kitais galimais taršos šaltiniais)?	Taip	
33	Ar maisto produktai ir patiekalai yra jiems būdingos išvaizdos (spalvos, konsistencijos) ir sudėties?	Taip	
34	Ar užtikrinama maisto produktų sauga (produktai nekenkia vartotojų sveikatai, tinka žmonėms vartoti, neužteršti pašalinėmis medžiagomis, neturi puvimo, gedimo ar irimo požymių)?	Taip	
35	Ar užtikrinamas pagamintų ir išvežamų patiekalų / pusgaminių atsekamumas (patiekalai / pusgaminiai registruojami žurnaluose, yra juos lydintys dokumentai)?	Netikrinta	Nevykdo.
36	Ar negaminami viešojo maitinimo įmonėse draudžiami gaminti produktai (varškė, sūrių masė, rauginti pieno produktai, mėsos, grybų, daržovių, padažų konservai)?	Taip	Negamina.
37	Jeigu maisto produktams apdoroti skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, ar laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neviršija 2.2 proc?	Taip	Vienai partijai.
Papildomi reikalavimai maitinimui, vykdant specializuotų viešojo maitinimo įmonių (socialinių paslaugų įstaigų, vaikų globos įstaigų, vaikų poilsio stovyklų, ikimokyklinio ugdymo įstaigų, bendrojo lavinimo mokyklų, asmens sveikatos priežiūros įstaigų maisto tvarkymo skyrių) patikrinimus (KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar maitinimas organizuojamas pagal valgiaraščius?	Taip	Maitina pagal 14 dienų valgiaraščius.
2	Ar maitinimo organizavimui maisto produktų ir patiekalų tiekiamų maitinimui dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Netikrinta	Netaikoma.

3	Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Netikrinta	Maitinimas pagal nurodytas dietas.
4	Ar netiekiami maitinimui draudžiami maisto produktai? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos įstaigoms)	Netikrinta	Neteikia.
Papildomi reikalavimai viešojo maitinimo įmonei dėl informacijos teikimo vartotojams apie patiekalus (KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar viešojo maitinimo įmonėje vartotojams yra pateikiama informacija apie maisto produkte (patiekale) esančias alergiją ar netoleravimą sukeliančias medžiagas ir produktus, ir jo (jų) sudėtyje yra arba jis pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (GMO)?	Taip	Nurodo valgiaraštyje.
2	Ar neklaidinamas vartotojas apibūdinant produktą / patiekalą, nurodant jo rūšį, tapatumą, savybes, sudėtį ir kt.?	Taip	
Specialieji reikalavimai vykdant savikontrolės sistemos, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditą (KT-2-1-3-D2 „Ūkio subjektų savikontrolės sistemos, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditas“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar parengtas ūkio subjekto vadovo įsakymas dėl maisto/pašarų tvarkymo pagal geros higienos praktikos taisykles (toliau - GHPT)?	Taip	Įsakymas 2021-02-15 Nr. (V2)-1.7-20.
2	Ar paskirti atsakingi asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą?	Taip	Įsakymas 2021-02-15 Nr. (V2)-1.7-20.
3	Ar darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus?	Taip	
4	Ar nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)?	Taip	
5	Ar SVT stebėseną vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama?	Taip	
6	Ar teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai?	Taip	Savikontrolės sistemos žurnalai pildomi kasdien.
7	Ar naudojami metrologiškai patikrinti prietaisai, atliekamas termometrų kalibravimas?	Taip	Pateikė metrologinės patikros sertifikatą Nr. 1448422, elektroninėms svarstyklėms, galiojantį iki 2023-04-29, Nr. 1448419 skaitmeniniam termometrui, galiojantį iki 2023-04-29.
8	Ar atliekami maisto produktų, pašarų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai savikontrolėi užtikrinti?	Taip	Paskutinis geriamojo vandens mikrobiologinis tyrimas atliktas 2022-06-20.
9	Ar esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi koregavimo veiksmai, užtikrinantys maisto saugą?	Taip	
10	Ar taikyti koregavimo veiksmai registruojami?	Netikrinta	Nebuvo registruota.
11	Ar paskirti asmenys, vykdantys nustatytu periodiškumu savikontrolės sistemos vidinį auditą?	Taip	Įsakymas Nr. (V2)-1.7-82, 2022-10-17.

12	<i>Ar atliekami savikontrolės sistemos vidiniai auditai (ūkio subjekte vidinio audito aktai)?</i>	<i>Taip</i>	<i>Paskutinis savikontrolės sistemos auditas atliktas 2022-10-17.</i>
13	<i>Ar vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT?</i>	<i>Taip</i>	
14	<i>Ar į vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai?</i>	<i>Taip</i>	
15	<i>Ar dokumentai archyvuojami?</i>	<i>Taip</i>	
<i>Specialieji reikalavimai biocidinių produktų patikrinimui (KT-2-1-7-D1 „Specialiujų reikalavimų biocidiniams produktams kontrolės vykdymas“)</i>			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	<i>Ar naudojami biocidiniai produktai yra autorizuoti: turi jiems išduotą galiojantį autorizacijos liudijimą?</i>	<i>Taip</i>	
2	<i>Ar naudojami biocidiniai produktai yra tinkamai paženklinėti: etiketėje pateikta informacija atitinka nurodytą autorizacijos liudijime?</i>	<i>Taip</i>	<i>Dezinfekcijai naudoja DEZINF CARE RANKŲ DEZINFEKANTAS pagamintas pagal PSO rekomenduojamą formulę Nr. 1.</i>
3	<i>Ar biocidiniai produktai laikomi, naudojami pagal autorizacijos liudijime, etiketėje ir saugos duomenų lape nurodytus reikalavimus ir sąlygas?</i>	<i>Taip</i>	
<i>Specialieji reikalavimai su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų patikrinimui maisto tvarkymo subjektuose (KT-2-2-12-D1 „Su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų valstybinės kontrolės maisto tvarkymo subjektuose vykdymas“)</i>			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	<i>Maistui gaminti, pakuoti ar kitaip su juo liestis naudojami tik tam tikslui skirti su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos, jie naudojami pagal nurodytą paskirtį</i>	<i>Taip</i>	
2	<i>Naudojami su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos (pvz., maisto gamybos įranga, įrankiai, indai, pakuotės ir kt.) yra tinkamai paženklinėti* (* užrašyti žodžiai „skirti liestis su maistu“ arba konkreti nuoroda apie jų naudojimą, arba pridėtas simbolis jei reikia, specialios naudojimo instrukcijos; pavadinimas arba prekių ženklas ir EB įsisteigusio ūkio subjekto adresas)</i>	<i>Taip</i>	
3	<i>Su maistu besiliečiantiems gaminiams ir medžiagoms pateikta rašytinė atitikties deklaracija* ir joje pateikta visa nustatyta informacija. Kai reikia, pateikti patvirtinamieji dokumentai (*privaloma plastikams (ir perdirbtam plastikui), veikliosioms bei protingosioms žaliavoms ir gaminiams, regeneruoti celiuliozės plėvelei, keramikos gaminiams ir lakuotiems arba dengtiems gaminiams)</i>	<i>Taip</i>	<i>Pateikė UABKESKO SENUKAI, Atitikties deklaraciją dubenėliui 12,5 TITAN COK 160-0036, išduotą 2021-12-10 Nr. 1188.</i>
4	<i>Užtikrintas naudojamų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų atsekamumas*(* galima nustatyti, iš ko gauta; galima lengvai atsekti (atpažinti) pagal ženklimą, dokumentus ar kitus duomenis)</i>	<i>Taip</i>	<i>Pateikė UAB KESKO SENUKAI PVM S/F Serija SS Nr. 32149055996 indams nerūdijančio plieno.</i>

5	<i>Su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos laikomi švariai, gamintojo nurodytomis sąlygomis</i>	<i>Taip</i>	
---	--------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------	--

Papildoma informacija

Patikrinimo metu buvo fotografuojama, su nuotraukomis ūkio subjektas supažindintas, nuotraukos saugomos VMVT Panevėžio departamento el. laikmenoje ir yra neatsiejama patikrinimo akto dalis.

Vartotojų pranešimų ir skundų nebuvo gauta.

Patikrinimas atliktas planšetiniu kompiuterių Lenovo YOGA TAB

Išvados ir nurodymai

Papildoma informacija.

Išvados.

Esminių pažeidimų maisto saugos, kokybės, ženklinimo, higienos teisės aktų reikalavimų srityje nebuvo nustatyta.

Dėl tikrinusio VMVT pareigūno (ų) veiksmų galite kreiptis elektroniniu paštu info@vmvt.lt ar skundai@vmvt.lt, telefonu (8 5) 2404361 arba adresu Siesikų g. 19, Vilnius.

Norint pasikonsultuoti dėl į patikrinimo aktą įtrauktų reikalavimų ar pateikti pasiūlymus, pastebėjimus, kreipkitės nemokamu telefonu 8 800 40 403 ar el.paštu klausimai@vmvt.lt ..

Nurodome isigyti apsauginius tinklelius nuo vabzdžių visuose maisto gamybos skyriuose, darbuotojų persirengimo patalpoje esančiuose atidaromuose languose iki 2023 m. šiltojo sezono.

Imti mėginiai

produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius
-	-	-	-	-	-	-	-

Pridedami papildomi dokumentai

-

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

*Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Panevėžio departamentas
SKEMŲ SOCIALINĖS GLOBOS NAMAI, 730000377 maisto paruošimo skyrius*

Patikrinimas pradėtas

2022-10-18 09:47:00

(diena, valanda)

Patikrinimas baigtas

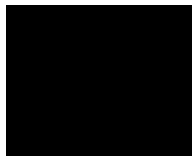
2022-10-18 13:59:00

(diena, valanda)

Tikrino:

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė

(pareigos)



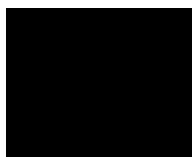
(parašas)

Virginija Janulytė-Pranaitienė

(vardas, pavardė)

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė

(pareigos)



(parašas)

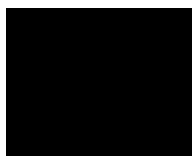
Aušra Strumskienė

(vardas, pavardė)

Dalyvavo:

Dietistė

(pareigos)



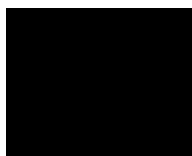
(parašas)

Odeta Stasiulionienė

(vardas, pavardė)

Vyr.virėja

(pareigos)



(parašas)

Inga Geleževičienė

(vardas, pavardė)

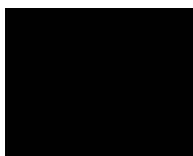
(pareigos)



(parašas)

(vardas, pavardė)

Su patikrinimo rezultatais susipažinau ir esu informuotas, kad patikrinimo aktas man bus pateiktas elektroninėmis priemonėmis



(parašas)

Odeta Stasiulionienė

(vardas, pavardė)

2022-10-18

(data)