



Kokybės sistemos programos KT-2-2-6 „Viešojo  
maitinimo įmonių valstybinė maisto kontrolė“  
1 priedas

**VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA**

**VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS KONTROLINIS KLAUSIMYNAS**

\_\_\_\_\_ Nr. \_\_\_\_\_  
(data)

\_\_\_\_\_ (vieta)

Patikrinimo aktą surašęs (-ę) VMVT pareigūnas (-ai)
Pavedimas
Patikrinimo rūšis
Patikrinimo tikslas
Ūkio subjektas
Ekonominės veiklos rūšys
Patikrinime dalyvavęs (-ę) tikrinamo ūkio subjekto įgaliotasis (-ieji) darbuotojas (-ai)
Vartotojų skundai
Paskutinis patikrinimo akto numeris, data
Trūkumų šalinimas
Ūkio subjekto patalpų / veiklos pakeitimai / atnaujinimai

Eil. Nr.	Reikalavimas	Taip / ne/ netikrinta	Pastabos
<b>I</b>	<b>Bendrieji reikalavimai</b>		
1	Ar vykdoma atitinkama veikla (-os), nurodyta (-os) maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjime?		
2	Patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo, suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos, įrengtos taip, kad būtų išvengta žaliavų ir produktų užteršimo, patalpų pakanka :		

2.1	Ar patalpos švarios, suremontuotos, geros būklės?		
2.2	Ar patalpų, kuriose laikomas maistas, išplanavimas, dizainas, statyba, vieta ir dydis nekliudo jų tvarkyti, valyti?		
2.3	Ar patalpų, kuriose laikomas maistas, išplanavimas, dizainas, statyba, vieta ir dydis leidžia apsisaugoti nuo nešvarumų kaupimosi, kontakto su toksinėmis medžiagomis, pelėsių susidarymo?		
3	Grindys, sienos, lubos, durys, langai atitinka higienos reikalavimus:		
3.1	Ar gera grindų dangos būklė?		
3.2	Ar grindų danga yra iš nelaidžių, nesugėriamųjų, plaunamųjų, netoksiškų medžiagų?		
3.3	Ar gera sienų dangos būklė?		
3.4	Ar sienų danga yra iš nelaidžių, nesugėriamųjų, plaunamųjų, netoksiškų medžiagų?		
3.5	Ar lubos, o kai jų nėra – stogo vidinis paviršius ir stogo konstrukcijos instaliacija ir įrengimas, nesudaro sąlygų kauptis nešvarumams, apsaugo nuo nepageidaujamo pelėsių augimo?		
3.6	Ar švarūs atsidarančiuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai?		
3.7	Ar durų paviršius lygus, lengvai valomas, iš nesusigėriamųjų, netoksiškų medžiagų?		
4	Užtikrinama tinkama ir pakankama natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija:		
4.1	Ar patalpoje, kurioje vykdoma veikla, nėra pašalinio kvapo?		
4.2	Ar patalpoje, kurioje vykdoma veikla, nesikaupia kondensatas?		
4.3	Ar patalpoje, kurioje vykdoma veikla, švarios ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys?		

4.4	Ar personalo tualetų patalpos nėra per mažai ventiliuojamos?		
4.5	Ar lankytojų salės patalpos nėra per mažai ventiliuojamos?		
5	Užtikrinamas natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas:		
5.1	Ar maisto tvarkymo patalpose netrūksta šviesos?		
6	Tinkamai įrengtos darbuotojų persirengimo patalpos:		
6.1	Ar yra patalpos (vieta), skirta darbuotojų persirengimui?		
6.2	Ar darbuotojų persirengimo patalpa (vieta) yra švari?		
7	Tinkama nuotekų surinkimo sistema:		
7.1	Ar sandari ir neperpildyta drenažo sistema?		
8	Tinkamai įrengti tualetai, pakankamas jų skaičius, užtikrinami higienos reikalavimai:		
8.1	Ar tualetų durys neatsiveria tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas?		
9	Užtikrinamas tinkamas karšto ir (ar) šalto geriamojo vandens tiekimas :		
9.1	Ar yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?		
9.2	Ar atliekami geriamojo vandens tyrimai?		
10	Pakankamas patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų, aprūpintų šaltu ir karštu tekančiu vandeniu, rankų plovimo, dezinfekavimo ir sausavimo priemonėmis, skaičius:		
10.1	Ar pakankamas patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų skaičius?		
10.2	Ar darbuotojų rankų plovimui yra įrengtas atskiri (-as) praustuvai (-ai)?		
10.3	Ar prie rankų plautuvių yra rankų plovimo		

	priemonių (vanduo, muilas, nusausinimo priemonės)?		
11	Įrengta patalpa (vieta) valymo, dezinfekavimo medžiagoms, įrangai laikyti:		
11.1	Ar patalpose, kuriose tvarkomas maistas, nėra laikomos valymo, dezinfekavimo priemonės?		
11.2	Ar yra patalpos (vieta) valymo, dezinfekavimo medžiagoms ir darbo reikmenims bei priemonėms laikyti?		
11.3	Ar yra patalpos (vieta) valymo, dezinfekavimo medžiagoms ir darbo reikmenims bei priemonėms laikyti iš korozijai atsparių medžiagų?		
11.4	Ar patalpos (vieta) valymo, dezinfekavimo medžiagoms ir darbo reikmenims bei priemonėms laikyti švarios?		
11.5	Ar užtikrinama, kad patalpų, įrangos, tualetų valymui naudojamas paženklintas valymo inventorių?		
12	Užtikrinama, kad atliekos (maisto ir ne maisto) šalinamos tinkamu būdu, netampa taršos šaltiniu:		
12.1	Ar maisto atliekos dedamos į uždaras talpas?		
12.2	Ar talpos atliekoms dėti švarios, neperpildytos?		
12.3	Ar laikomasi atliekų talpų valymo ir dezinfekavimo reikalavimų?		
13	Tinkamai tvarkomi šalutiniai gyvūniniai produktai (ŠGP):		
13.1	Ar turi sutartį su ŠGP surenkančia įmone?		
13.2	Ar ŠGP laikyti talpos paženklintos, nelaidžios skysčiams, valomos ir dezinfekuojamos?		
14	Naudojama maisto tvarkymui įranga ir inventorių sumontuoti taip, kad būtų galima valyti, jų paviršius lygus, lengvai plaunamas, dezinfekuojamas:		

14.1	Ar visi su maistu turintys kontaktą prietaisai, detalės ir įrengimai švarūs?		
14.2	Ar valymas ir dezinfekcija atliekami savikontrolės sistemoje numatytu dažnumu?		
14.3	Ar įrengta patalpa (vieta) gamybinio inventoriaus, įrankių plovimui, dezinfekavimui?		
14.4	Ar yra priemonės gamybiniam inventoriui plauti?		
15	Užtikrinama kenkėjų kontrolė:		
15.1	Ar registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės?		
15.2	Ar maisto tvarkymo patalpose nėra vabzdžių, pelių ar kitų kenkėjų bei jų buvimo pėdsakų?		
16	Užtikrinama, kad maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai švarūs, geros būklės, tinkamai prižiūrimi:		
16.1	Ar maisto produktams pervežti naudojama transporto priemonė švari?		
16.2	Ar maisto produktai pervežami tvarkingai, pakelti nuo grindų (jei reikia), nepažeistos pakuotės?		
<b>II.</b>	<b>Reikalavimai personalui</b>		
	<b>Asmens higienos reikalavimai</b>		
17	Užtikrinama, kad visi maisto tvarkymo vietose dirbantys asmenys laikosi asmens higienos:		
17.1	Ar švari ir tinkama maisto tvarkymo vietoje dirbančių darbuotojų darbo apranga?		
18	Užtikrinama maistą tvarkančių asmenų mokymas maisto higienos klausimais:		
18.1	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą?		
18.2	Ar darbuotojai turi higienos įgūdžių mokymo kurso išklausymą patvirtinantį pažymėjimą?		
<b>III</b>	<b>Maisto tvarkymo reikalavimai</b>		

19	Įdiegta RVASVT principais pagrįsta savikontrolė (GHP ar RVASVT, nurodyti):		
19.1	Ar maisto tvarkymo subjektas dirba pagal tinkamai aprašytas savikontrolės sistemos procedūras (GHPT ar RVASVT)?		
19.2	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos procedūras (pildo nustatytus žurnalus)?		
19.3	Ar įmonė turi termometrą su metrologine patikra?		
19.4	Ar tinkamai registruojami savikontrolės įrašai?		
20	Užtikrinama, kad visuose tvarkymo etapuose maistas saugomas nuo užteršimo, laikomas tinkamomis sąlygomis (temperatūra, kaimynystė):		
20.1	Ar patalpose nėra pašalinių daiktų, žmonių, kačių šunų, kitų gyvūnų ar veiksnių, kurie gali tapti taršos šaltiniu?		
20.2	Ar greitai gendantys maisto produktai laikomi tinkamoje temperatūroje?		
20.3	Ar pusgaminiai laikomi šaldymo įrenginiuose?		
20.4	Ar žaliavos gaunamos su kiekį ir kokybę patvirtinančiais įsigijimo dokumentais?		
20.5	Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas laikomas ne žemesnėje kaip 68°C temperatūroje?		
21	Užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas tokioje temperatūroje, kuri nekelia rizikos:		
21.1	Ar sušaldyti maisto produktai atšildomi tinkamai (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje, ar kitu Geros higienos praktikos taisyklėse viešojo maitinimo įmonėms aprašytu būdu)?		
21.2	Ar nuo sušaldytų maisto produktų atšildymo susidaręs skystis neužteršia kitų maisto		

	produktų?		
21.3	Ar užtikrinama maisto žaliavų ir produktų, pagamintų patiekalų tinkamumo vartoti terminų kontrolė?		
22	Užtikrinamas išvežamų, pagamintų patiekalų atsekamumas:		
22.1	Ar išvežami pagaminti patiekalai registruojami žurnaluose?		
22.2	Ar pagamintiems išvežamiems patiekalams yra lydintys dokumentai?		
22.3	Ar užtikrinama, kad tvarkant maistą išvengta kryžminės taršos (per rankas, svarstyklės, kitą gamybinių inventorių maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, nesiliečia su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniiais, ar kitais galimais taršos šaltiniais)?		
22.4	Ar šviežias maistas nesumaišomas su anksčiau paruoštais patiekalais ar jų likučiais?		
23	Laikomasi draudimo naudoti kepimui neskirtus riebalus arba netinkamus kepimui riebalus:		
23.1	Ar nenaudojami kepimui neskirti riebalai?		
23.2	Ar naudojami riebalai nepakeitę spalvos, kvapo ir skonio?		
24	Užtikrinama, kad patiekalai gaminami pagal standartų, technologinių aprašymų, receptūrų bei kitų norminių teisės aktų reikalavimus:		
24.1	Ar patiekalai gaminami pagal receptūrų, technologinių aprašymų reikalavimus?		
24.2	Ar negaminami viešojo maitinimo įmonėms draudžiami produktai (varškė, sūrių masė, rauginti pieno produktai, mėsos, grybų, daržovių, padažų konservai)?		
24.3	Ar pateikiama informacija vartotojui, jei patiekalų gamybai naudojami ingredientai, turintys GMO modifikaciją?		

24.4	Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska?		
------	--	--	--

Papildoma informacija
Išvados ir nurodymai
Imti mėginiai (duomenys)
Pridedami papildomi dokumentai
Surašyti akto ____ egzemplioriai ir perduoti:

Tikrinimas pradėtas \_\_\_\_\_

Tikrinimas baigtas \_\_\_\_\_

	(data, laikas)		(data, laikas)
Tikrino:			
_____	_____	_____	_____
(pareigos)	(parašas)	(vardas ir pavardė)	
_____	_____	_____	_____
(pareigos)	(parašas)	(vardas ir pavardė)	
Dalyvavo:			
_____	_____	_____	_____
(pareigos)	(parašas)	(vardas ir pavardė)	
_____	_____	_____	_____
(pareigos)	(parašas)	(vardas ir pavardė)	



Su aktu susipažinau ir vieną egzempliorių gavau  
Ūkio subjekto

(juridinio asmens arba jo struktūrinio

padalinio) vadovas (įgaliotasis darbuotojas) /

fizinis asmuo (dirbantis pagal verslo liudijimą)

\_\_\_\_\_

(parašas)

(vardas ir pavardė)

\_\_\_\_\_