

***Suvestinė redakcija nuo 2023-05-01 iki 2023-05-03***

*Įsakymas paskelbtas: Žin. 2013, Nr. [80-4062](#), i. k. 113110MISAK00B1-488*

**VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS  
Į S A K Y M A S**

**DĖL VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONIŲ ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS  
VERTINIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO**

2013 m. liepos 19 d. Nr. B1-488  
Vilnius

Vadovaudamasis 2017 m. kovo 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) 2017/625 dėl oficialios kontrolės ir kitos oficialios veiklos, kuri vykdoma siekiant užtikrinti maisto ir pašarų srities teisės aktų bei gyvūnų sveikatos ir gerovės, augalų sveikatos ir augalų apsaugos produktų taisyklių taikymą, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 999/2001, (EB) Nr. 396/2005, (EB) Nr. 1069/2009, (EB) Nr. 1107/2009, (ES) Nr. 1151/2012, (ES) Nr. 652/2014, (ES) 2016/429 ir (ES) 2016/2031, Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1/2005 ir (EB) Nr. 1099/2009 bei Tarybos direktyvos 98/58/EB, 1999/74/EB, 2007/43/EB, 2008/119/EB ir 2008/120/EB, ir kuriuo panaikinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004, Tarybos direktyvos 89/608/EEB, 89/662/EEB, 90/425/EEB, 91/496/EEB, 96/23/EB, 96/93/EB ir 97/78/EB bei Tarybos sprendimas 92/438/EEB (Oficialios kontrolės reglamentas), Lietuvos Respublikos viešojo administravimo įstatymo 30 straipsnio 1 dalies 4 punktu ir 33 straipsniu ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2000 m. birželio 28 d. nutarimu Nr. 744 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nuostatų patvirtinimo“, 21.2 papunkčiu ir siekdamas saugoti vartotojų interesus, ginti jų teises ir skatinti sąžiningo verslo konkurenciją maisto ir su maistu susijusių paslaugų srityse:

*Preambulės pakeitimai:*

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

1. T v i r t i n u pridedamą Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašą.

2. P a v e d u:

2.1. įsakymo vykdymą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teritoriniams departamentams;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

2.2. įsakymo vykdymo kontrolę Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus pavaduotojui pagal administruojamą sritį ir Maisto skyriui.

3. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2013 m. lapkričio 1 d.

DIREKTORIUS

JONAS MILIUS

PATVIRTINTA  
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos  
direktoriaus 2013 m. liepos 19 d. įsakymu  
Nr. B1-488

## **VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONIŲ ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS VERTINIMO TVARKOS APRAŠAS**

### **I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašas (toliau – Aprašas) nustato viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo ir jų pretenzijų dėl atitikties higienos reikalavimams vertinimo rezultatų pateikimo tvarką.

2. Aprašas privalomas viešojo maitinimo įmonėms, turinčioms Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos išduotą leidimą vykdyti kavinių, užkandinių, restoranų veiklą, ir ruošiančiosioms viešojo maitinimo įmonėms, veiklą vykdančioms ikimokyklinio ugdymo ir bendrojo ugdymo įstaigų maisto tvarkymo skyriuose.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

3. Viešojo maitinimo įmonės, vykdančios kitas veiklas, nei Aprašo 2 punkte nurodytos, gali savanoriškai dalyvauti viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinime.

4. Apraše vartojamos sąvokos atitinka sąvokas, vartojamas 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 178/2002, nustatančiame maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančiame Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančiame su maisto saugos klausimais susijusias procedūras, 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004, Lietuvos Respublikos maisto įstatyme ir Lietuvos Respublikos viešojo administravimo įstatyme.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, *Žin.*, 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

5. Viešojo maitinimo įmonių atitiktį higienos reikalavimams vertina Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos administracijos struktūros, patvirtintos Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2010 m. gruodžio 8 d. nutarimu Nr. 1743 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos administracijos struktūros patvirtinimo“, 35–44 punktuose nurodytų padalinių (toliau – VMVT padalinys), kurių veikimo teritorijoje šios įmonės yra registruotos ar patvirtintos, pareigūnas, pagal maisto srities teisės aktus vykdomas valstybinę maisto kontrolę (toliau – pareigūnas). Kilus pagrįstų abejonių dėl VMVT padalinio pareigūnų nustatyto viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo, VMVT direktoriaus pavedimu tokios viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimą pakartotinai atlieka VMVT Maisto skyriaus pareigūnai ir (ar) kiti VMVT valstybės tarnautojai ar darbuotojai, dirbantys pagal darbo sutartį.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, *Žin.*, 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

6. Aprašas netaikomas viešojo maitinimo įmonėms, teikiančioms viešojo maitinimo paslaugas tik įmonės darbuotojams.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-684](#), 2013-10-24, Žin., 2013, Nr. 113-5672 (2013-10-30), i. k. 113110MISAK00B1-684

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

## **II. VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONIŲ ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS VERTINIMO TVARKA**

7. Pareigūnai, siekdami įvertinti viešojo maitinimo įmonės atitiktį higienos reikalavimams, atlieka viešojo maitinimo įmonės planinį ar neplaninį (pagal viešojo maitinimo įmonės prašymą, gavus Nacionalinio visuomenės sveikatos centro prie Sveikatos apsaugos ministerijos ar kitos sveikatos priežiūros įstaigos informaciją apie įtariamą ar patvirtintą per maistą plintančios užkrečiamosios ligos protrūkį, siejamą su viešojo maitinimo įmonės veikla) patikrinimą, kurio metu surašo Viešojo maitinimo įmonės patikrinimo aktą, kurio forma patvirtinta Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. balandžio 24 d. įsakymu Nr. B1-297 „Dėl Patikrinimo akto ir jo priedo formų patvirtinimo“ (toliau – Aktas).

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

8. Pareigūnai Akto skiltyje „Papildoma informacija“ nurodo pagal Aprašo 10, 11 ir 12 punktų (pirmojo viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo metu netaikomi Aprašo 11 punktas ir 12 punkto pirmasis sakinys) reikalavimus apskaičiuotą viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumą, ją atitinkantį balą, informaciją apie viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo ir patikrinimo datos paskelbimą VMVT interneto tinklalapyje <http://www.vet.lt/vertinimas/> ir apie viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo ženklo (Aprašo 3 priedas) naudojimą Aprašo 14 punkte nustatyta tvarka.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-684](#), 2013-10-24, Žin., 2013, Nr. 113-5672 (2013-10-30), i. k. 113110MISAK00B1-684

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

9. Viešojo maitinimo įmonės atitiktis higienos reikalavimams vertinama balais: 1 balas – nepatenkinama higienos būklė; 2 balai – patenkinama higienos būklė; 3 balai – vidutinė higienos būklė; 4 balai – gera higienos būklė; 5 balai – puiki higienos būklė.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-684](#), 2013-10-24, Žin., 2013, Nr. 113-5672 (2013-10-30), i. k. 113110MISAK00B1-684

10. Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų suma (T) apskaičiuojama pagal formulę  $T = T_s - T_{NE}$ :  $T_s$  – didžiausia taškų suma ( $T_s = 100$ ),  $T_{NE}$  – taškų suma, gauta už klausimus, į kuriuos atsakyta neigiamai.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

11. Pareigūnams viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo metu nustatius, kad viešojo maitinimo įmonėje po paskutinio jos atitikties higienos reikalavimams vertinimo buvo užregistruotas pagrįstas vartotojo skundas (pranešimas), iš viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos (T)

atimami 7 taškai. Kiek kartų viešojo maitinimo įmonėje buvo užregistruota pagrįstų vartotojų skundų (pranešimų), tiek kartų po 7 taškus turi būti atimama iš viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos (T). Vartotojo skundu (pranešimu) laikomas VMVT užregistruotas asmens kreipimasis, kuriame nurodoma, kad yra pažeistos jo ar kito asmens teisės gauti tinkamos kokybės paslaugą. Remdamiesi vartotojo skundu (pranešimu) ir įvertinę, kad skunde (pranešime) keliama rizika yra reikšminga, pareigūnai atlieka viešojo maitinimo įmonės neplaninį patikrinimą, kurio metu surašo Aktą ir jame nurodo, ar vartotojo skundas (pranešimas) pagrįstas, ar ne.

Pareigūnams ruošiančiųjų viešojo maitinimo įmonių, veiklą vykdančių ikimokyklinio ugdymo ir bendrojo ugdymo įstaigų maisto tvarkymo skyriuose, atitikties higienos reikalavimams vertinimo metu nustatčius, kad po paskutinio vertinimo buvo gautas visuomenės sveikatos specialisto, vykdančio sveikatos priežiūrą mokykloje, vienas ar daugiau pranešimų ar buvo pagrįstų vartotojų skundų dėl draudžiamų produktų tiekimo arba paskutinio vertinimo metu buvo užfiksuota, kad tiekiami draudžiami produktai, organizuojant vaikų maitinimą, iš tokios viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo taškų sumos (T) atimama 12 taškų.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

12. Jeigu viešojo maitinimo įmonei po paskutinio jos atitikties higienos reikalavimams vertinimo buvo taikyta administracinio poveikio priemonė – veiklos sustabdymas, ir (ar) jei buvo gautas Nacionalinio visuomenės sveikatos centro prie Sveikatos apsaugos ministerijos ar kitos sveikatos priežiūros įstaigos pranešimas ar kitokio pobūdžio informacija apie patvirtintą ūmių žarnyno užkrečiamųjų ligų protrūkį, kuris kilo dėl šios įmonės veiklos, ne vėliau kaip per 5 darbo dienas atliekamas pakartotinis viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimas ir iš ankstesnio šios įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo metu apskaičiuotos taškų sumos atimama 12 taškų.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

13. Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balas nustatomas pagal vertinimo taškų ir balų atitikmenų lentelę, vertinimo taškus suapvalinant iki sveiko skaičiaus. Jeigu surinktų vertinimo taškų suma yra mažesnė už 0, laikoma, kad taškų suma lygi 0.

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

| <b>Taškai (Tv)</b> | <b>Balai</b>                           |
|--------------------|----------------------------------------|
| <b>0–60</b>        | 1 balas – nepatenkinama higienos būklė |
| <b>61–70</b>       | 2 balai – patenkinama higienos būklė   |
| <b>71–80</b>       | 3 balai – vidutinė higienos būklė      |
| <b>81–90</b>       | 4 balai – gera higienos būklė          |
| <b>91–100</b>      | 5 balai – puiki higienos būklė         |

*Lentelės pakeitimai:*

Nr. [B1-684](#), 2013-10-24, Žin., 2013, Nr. 113-5672 (2013-10-30), i. k. 113110MISAK00B1-684

14. Pareigūnai, remdamiesi apskaičiuotu viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balu, viešojo maitinimo įmonei išduoda atitinkamą viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo ženklą, kurį viešojo maitinimo įmonė ne vėliau kaip per 1 kalendorinę dieną nuo viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo ir patikrinimo datos viešo paskelbimo VMVT interneto tinklalapyje turi pritvirtinti gerai matomoje vietoje, pvz., prie įėjimo į viešojo maitinimo įmonę, bendrojo ugdymo įstaigos valgyklą, ikimokyklinio ugdymo įstaigos – vaikų priėmimo–nusirengimo patalpoje. Higienos atitikties reikalavimams vertinimo balas turi būti skelbiamas ir ikimokyklinio ugdymo ir bendrojo ugdymo įstaigų interneto tinklalapyje, jei jį turi, prie informacijos apie maitinimo organizavimą. Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balas ir data skelbiami VMVT interneto tinklalapyje <http://www.vet.lt/vertinimas/> ne anksčiau kaip po 14 kalendorinių dienų nuo viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo. Tuo atveju, jei viešojo maitinimo įmonė Aprašo nustatyta tvarka pateikia pretenziją dėl viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo rezultatų, rezultatai viešai skelbiami ir naujas viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo ženklas viešojo maitinimo įmonei išduodamas po pretenzijos išnagrinėjimo Aprašo nustatyta tvarka ir terminais.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-684](#), 2013-10-24, Žin., 2013, Nr. 113-5672 (2013-10-30), i. k. 113110MISAK00B1-684

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

15. Pareigūnai, atlikę patikrinimą viešojo maitinimo įmonėje, VMVT interneto tinklalapyje <http://www.vet.lt/vertinimas/> šalia viešojo maitinimo įmonės pavadinimo pateikia nuorodą „Laukia atitikties higienos reikalavimams įvertinimo“ iki kol šio Aprašo 14 punkte nustatyta tvarka bus apskaičiuotas viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balas.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

16. Viešojo maitinimo įmonės:

16.1. nurodytos šio Aprašo 3 punkte, gali savanoriškai prašyti atlikti viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimą, pateikusios raštu laisvos formos prašymą VMVT padaliniui;

16.2. kurioms atitikties higienos reikalavimams vertinimo balas jau nustatytas, prašyti VMVT padalinio pakartotinai atlikti jų atitikties higienos reikalavimams vertinimą gali ne anksčiau kaip po 6 mėn. nuo paskutinio atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo nustatymo, neatsižvelgiant, pagal kurią formulę jis buvo apskaičiuotas.

17. Šalia viešojo maitinimo įmonės pavadinimo VMVT interneto svetainėje, adresu <http://www.vet.lt/vertinimas/>, skelbiama nuoroda „Laukia pakartotinio atitikties higienos reikalavimams įvertinimo“. VMVT padalinys per 20 darbo dienų nuo viešojo maitinimo įmonės prašymo gavimo dienos atlieka viešojo maitinimo įmonės patikrinimą ir atitikties higienos reikalavimams vertinimą. Tikrinimo data ir vertinimo balai skelbiami šio Aprašo 14–15 punktuose nustatyta tvarka.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

### **III. VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONIŲ PRETENZIJŲ DĖL ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS VERTINIMO REZULTATŲ PATEIKIMO TVARKA**

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

19. VMVT padalinio vadovas ar jo įgaliotas asmuo, išskyrus pareigūnus, atlikusius viešojo maitinimo įmonės patikrinimą, ne vėliau kaip per 20 darbo dienų nuo Aprašo 18 punkte nurodytos pretenzijos gavimo datos ją išnagrinėja, įvertina Aktą, apskaičiuotą viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balą ir kitas aplinkybes ir priima vieną iš šių sprendimų:

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

19.1. nekeisti viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balo;

19.2. padidinti viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balą;

19.3. sumažinti viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balą.

20. VMVT padalinys apie priimtą vieną iš šio Aprašo 19 punkte nurodytų sprendimų ne vėliau kaip per 3 darbo dienas nuo jo priėmimo dienos informuoja viešojo maitinimo įmonę raštu ir viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo balą paskelbia VMVT interneto svetainėje adresu <http://www.vet.lt/vertinimas/>.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

#### IV. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

21. Viešojo maitinimo įmonės Aprašo 16 ir 18 punktuose nurodytus dokumentus pateikia atvykę į atitinkamą VMVT padalinį ar nuotoliniu būdu (paštu, faksu, el. paštu).

22. Viešojo maitinimo įmonės turi teisę prašymus ir kitus dokumentus, nurodytus šiame Apraše, teikti per teisės aktų nustatyta tvarka įgaliotus atstovus.

23. Asmenys, pažeidę šio Aprašo nuostatas, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

24. VMVT padalinių priimti sprendimai gali būti skundžiami Lietuvos Respublikos administracinių bylų teisenos įstatymo nustatyta tvarka.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašo  
1 priedas

#### VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS VERTINIMO KLAUSIMYNAS

| Eil. Nr. | Klausimas (reikalavimas)                                                                                                                                                         | Neigiamo atsakymo taškai |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1.       | Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo veiklą tik pagal išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)? | -                        |
| 2.       | Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip,                                                                                                        | 5,5                      |



| Eil. Nr. | Klausimas (reikalavimas)                                                                                                                                                                                                                                                         | Neigiamo atsakymo taškai |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|          | kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo (pvz., tualetų durys neatsidaro į maisto tvarkymo patalpas)?                                                                                                                                                                         |                          |
| 3.       | Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atveriamuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai)?                                                                                                  | 5,5                      |
| 4.       | Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, ar ji geros būklės (švarūs ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys, patalpose nesikaupia drėgmė, patalpų sienos ir lubos nepadengtos pelėsių apnašu)?                                              | 1                        |
| 5.       | Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas ir maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?                                                                                                                               | 0,5                      |
| 6.       | Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?                                                                                                                                                                                              | 7                        |
| 7.       | Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?                                                                                                                                                                                                                     | 4                        |
| 8.       | Ar yra pakankamai patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų su šaltu ir (ar) karštu tekančiu vandeniu ir ar yra pakankamai rankų plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių?                                                                                | 2                        |
| 9.       | Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?                                                                                                                                                                                         | 2                        |
| 10.      | Ar biocidiniai produktai, plovikliai ir valikliai laikomi originalioje pakuotėje ir naudojami pagal paskirtį ir laikantis gamintojų pateiktų naudojimo instrukcijų?                                                                                                              | 0,5                      |
| 11.      | Ar valymo inventorių paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorių laikomas atskirai?                                                                                                                                                        | 0,5                      |
| 12.      | Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui plauti, džiovinti?                                                                                                                                                                                                             | 1                        |
| 13.      | Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventorių, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinfekuoti?                                                                                                                  | 4                        |
| 14.      | Ar užtikrinamas tinkamas maisto atliekų (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) surinkimas ir laikymas?                                                                                                                                                                      | 2                        |
| 15.      | Ar maisto atliekos (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka ir turimi tai patvirtinantys dokumentai?                                                                                                                                   | 2                        |
| 16.      | Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), ar nėra jų buvimo pėdsakų?                                                                                                                                                                     | 4                        |
| 17.      | Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkrepsiai) švarūs ir geros būklės?                                                                                                                                                        | 2                        |
|          | <b>Asmens higienos reikalavimai</b>                                                                                                                                                                                                                                              |                          |
| 18.      | Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?                                                                                                                                                                                                 | 2,6                      |
| 19.      | Ar darbuotojai dirba išklauseę higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?                                                                                                                                                                              | 2,6                      |
| 20.      | Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?                                                                                                                                                                                                            | 0,3                      |
| 21.      | Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, laikosi asmens higienos reikalavimų?                                                                                                                                                                                   | 5                        |
|          | <b>Maisto tvarkymo reikalavimai</b>                                                                                                                                                                                                                                              |                          |
| 22.      | Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklių ar RVASVT sistemos) procedūras?                                                                                                                                                    | 2                        |
| 23.      | Ar užtikrinamas žaliavų, maisto produktų ir patiekalų atsekamumas?                                                                                                                                                                                                               | 10                       |
| 24.      | Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?                                                                                                                                                                                                    | 5,5                      |
| 25.      | Ar užtikrinama, kad nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?                                                                                                                                                                      | 8                        |
| 26.      | Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje)?                                                                                   | 2                        |
| 27.      | Ar patiekalai gaminami pagal viešojo maitinimo įmonės patvirtintas receptūras ir technologinius aprašymus (kur nustatyta) (nurodytos produkto sudedamosios dalys, kiekiai, gamybos aprašymas, terminio apdorojimo trukmė, temperatūra ir kt.) ir yra jiems būdingos išvaizdos ir | 4                        |

| Eil. Nr. | Klausimas (reikalavimas)                                                                                                                                                                                                                                                                   | Neigiamo atsakymo taškai |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
|          | sudėties?                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                          |
| 28.      | Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska?                                                                                                                                                                                                                                             | 0,2                      |
| 29.      | Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei +63 °C temperatūroje?                                                                                                                                                                         | 5                        |
| 30.      | Ar užtikrinama, kad, tvarkant maistą, būtų išvengta kryžminės taršos (per rankas, svarstyklės, kitą gamybinį inventorių, ar maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, nesiliečia su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniai ar kitais galimais taršos šaltiniais)? | 5,3                      |
| 31.      | Jeigu maisto produktams apdoroti skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, ar užtikrinama, kad laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neviršija 2,2 proc.?                                                                                    | 2                        |
|          | Iš viso taškų                                                                                                                                                                                                                                                                              | 100                      |

Priedo pakeitimai:

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašo  
2 priedas

## UGDYMO ĮSTAIGOSE VIEŠOJO MAITINIMO VEIKLĄ VYKdančios ĮMONĖS ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS VERTINIMO KLAUSIMYNAS

| Eil. Nr. | Klausimas (reikalavimas)                                                                                                                                                                                                                             | Neigiamo atsakymo taškai |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1.       | Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo veiklą tik pagal išduotą Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)?                                                                     | -                        |
| 2.       | Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo (pvz., tualetų durys neatsidaro į maisto tvarkymo patalpas), įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui plauti, džiovinti? | 3                        |
| 3.       | Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atveriamuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinklėliai)?                                                                      | 5,5                      |
| 4.       | Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, ar ji geros būklės (švarūs ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys, patalpose nesikaupia drėgmė, patalpų sienos ir lubos nepadengtos pelėsių apnašu)?                  | 1                        |
| 5.       | Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas ir maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?                                                                                                   | 0,5                      |
| 6.       | Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?                                                                                                                                                                  | 7                        |
| 7.       | Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?                                                                                                                                                                                         | 2                        |
| 8.       | Ar yra pakankamai patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų su šaltu ir (ar) karštu tekančiu vandeniu ir ar yra pakankamai rankų plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių?                                                    | 2                        |
| 9.       | Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?                                                                                                                                                             | 2                        |
| 10.      | Ar biocidiniai produktai, plovikliai ir valikliai laikomi originalioje pakuotėje ir naudojami pagal paskirtį ir laikantis gamintojų pateiktą naudojimo instrukciją?                                                                                  | 0,5                      |
| 11.      | Ar valymo inventorius paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorius laikomas atskirai?                                                                                                                          | 0,5                      |



| Eil. Nr. | Klausimas (reikalavimas)                                                                                                                                                                                                                                                                      | Neigiamo atsakymo taškai |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 12.      | Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui plauti, džiovinti?                                                                                                                                                                                                                          | 1                        |
| 13.      | Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventorių, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinjekuoti?                                                                                                                               | 4                        |
| 14.      | Ar užtikrinamas tinkamas maisto atliekų (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) surinkimas ir laikymas?                                                                                                                                                                                   | 2                        |
| 15.      | Ar maisto atliekos (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) šalinamos teisės aktų nustatyta tvarka ir turimi tai patvirtinantys dokumentai?                                                                                                                                                | 2                        |
| 16.      | Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), ar nėra jų buvimo pėdsakų?                                                                                                                                                                                  | 3                        |
| 17.      | Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkrepsiai) švarūs ir geros būklės?                                                                                                                                                                     | 0,5                      |
|          | <b>Asmens higienos reikalavimai</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |
| 18.      | Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?                                                                                                                                                                                                              | 3                        |
| 19.      | Ar darbuotojai dirba išklause higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?                                                                                                                                                                                            | 2,6                      |
| 20.      | Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?                                                                                                                                                                                                                         | 0,3                      |
| 21.      | Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?                                                                                                                                                                                             | 5                        |
|          | <b>Maisto tvarkymo reikalavimai</b>                                                                                                                                                                                                                                                           |                          |
| 22.      | Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklių ar RVASVT sistemos) procedūras?                                                                                                                                                                 | 2                        |
| 23.      | Ar užtikrinamas žaliavų, maisto produktų ir patiekalų atsekamumas?                                                                                                                                                                                                                            | 5                        |
| 24.      | Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?                                                                                                                                                                                                                 | 5,5                      |
| 25.      | Ar užtikrinama, kad nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?                                                                                                                                                                                   | 7                        |
| 26.      | Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje)?                                                                                                | 4                        |
| 27.      | 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.) ir yra jiems būdingos išvaizdos ir sudėties?                    | 4                        |
| 28.      | Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska, kurioje yra 20–40 mg/kg jodo?                                                                                                                                                                                                                  | 0,2                      |
| 29.      | Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei +63 °C temperatūroje?                                                                                                                                                                            | 3                        |
| 30.      | 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)? | 5,3                      |
|          | <b>Maitinimo organizavimo reikalavimai</b>                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |
| 31.      | Ar vaikams faktiškai patiekiami maisto produktai ar patiekalai atitinka valgiaraščiuose nurodytus maisto produktus ar patiekalus?                                                                                                                                                             | 3                        |
| 32.      | Ar valgiaraščiai sudaryti pagal reikalavimus ir juose nurodyta visa privaloma informacija (pavadinimai, patiekalų ar maisto produktų išeiga, prireikus maistinės vertės, ar valgiaraščių lapai sunumeruoti, valgiaraščiai patvirtinti ir kt.)?                                                | 1                        |
| 33.      | Ar maisto produktų ir patiekalų tiekimo dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius?                                                                                                                                                           | 2                        |
| 34.      | Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas?                                                                                                                                                                                                                           | 3                        |
| 35.      | Ar netiekiami draudžiami maisto produktai?                                                                                                                                                                                                                                                    | 4                        |
| 36.      | Ar šiltas maistas gaminamas ir patiekiamas tą pačią dieną, o šaldyti pusgaminiai netiekiami kaip šiltas maistas (išskyrus bendrojo ugdymo programas įgyvendinančiose įstaigose, kurių virtuvėse įmanoma tik pašildyti maistą)?                                                                | 1                        |
| 37.      | Ar patiekalai pagaminti tausojančiu gamybos būdu ir iš augalinių maisto produktų pagaminti patiekalai tiekiami nurodytu dažnumu?                                                                                                                                                              | 1                        |

| <b>Eil.<br/>Nr.</b> | <b>Klausimas (reikalavimas)</b>                                                   | <b>Neigiamo<br/>atsakymo taškai</b> |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| 38.                 | Ar laikomasi maisto produktų ir patiekalų vaikams maitinti patiekimo reikalavimų? | 1                                   |
| 39.                 | Ar laikomasi valandinio režimo organizuojant vaikų maitinimą?                     | 0,6                                 |
|                     | Iš viso taškų                                                                     | 100                                 |

*Papildyta priedu:*

*Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861*

Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos  
reikalavimams vertinimo tvarkos aprašo  
3 priedas

(Viešojo maitinimo įmonės atitikties higienos reikalavimams vertinimo ženklų formų  
pavyzdžiai)

**VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS ATITIKTIES HIGIENOS REIKALAVIMAMS  
VERTINIMO ŽENKLAI**







*Priedo numeracijos pakeitimas:*

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

Papildyta priedu:

Nr. [B1-684](#), 2013-10-24, Žin., 2013, Nr. 113-5672 (2013-10-30), i. k. 113110MISAK00B1-684

**Pakeitimai:**

1.

Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-684](#), 2013-10-24, Žin., 2013, Nr. 113-5672 (2013-10-30), i. k. 113110MISAK00B1-684

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2013 m. liepos 19 d. įsakymo Nr. B1-488 „Dėl Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-776](#), 2013-12-09, Žin., 2013, Nr. 128-6553 (2013-12-14), i. k. 113110MISAK00B1-776

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2013 m. liepos 19 d. įsakymo Nr. B1-488 „Dėl Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo

3.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-72](#), 2021-01-29, paskelbta TAR 2021-01-29, i. k. 2021-01673

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2013 m. liepos 19 d. įsakymo Nr. B1-488 „Dėl Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo

4.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Įsakymas

Nr. [B1-76](#), 2023-02-01, paskelbta TAR 2023-02-01, i. k. 2023-01861

Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2013 m. liepos 19 d. įsakymo Nr. B1-488 „Dėl Viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo