

SAVIKONTROLĖS RINKINYS

Savikontrolės sistemos dokumentai

Kavinė „Vidurdienis“, Vilniaus g. 14, Kaunas: 30 vietų kavinė su virtuve, sale ir maistu išsinešti.

Rinkinį sudaro keturios dalys: įsakymas dėl savikontrolės sistemos diegimo; savikontrolės sistemos aprašas; aštuonios žurnalų formos spausdinimui (T1 temperatūrų, T2 prekių priėmimo, T3 valymo ir dezinfekcijos, T4 neatitikčių, T5 darbuotojų sveikatos, T6 mokymų, T7 alergenų, T8 laboratorinių tyrimų); vieno lapo instrukcija „Kaip naudoti ir pildyti“.

Kiekviena dalis pradedama naujame lape, kad ją būtų galima spausdinti ir segti atskirai. Kiekviena temperatūros ir laiko riba paimta iš teisės akto, o punktas nurodytas šalia jos.

Pirma dalis. Įsakymas dėl savikontrolės sistemos diegimo

MAISTO TVARKYMO SUBJEKTAS

UAB „Vidurdienis“, juridinio asmens kodas 300123456, Vilniaus g. 14, Kaunas

Įsakymas dėl savikontrolės sistemos, paremtos RVASVT principais, diegimo

2026-09-04 Nr. V-12

Kaunas

Vadovaudamasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos 5 straipsniu ir Lietuvos higienos norma HN 15:2021 „Maisto higiena“,

į s a k a u:

- Įdiegti ir taikyti objekte kavinė „Vidurdienis“, Vilniaus g. 14, Kaunas, individualią savikontrolės sistemą, paremtą rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais (HN 15:2021 4 p.).
- Patvirtinti prie šio įsakymo pridedamą savikontrolės sistemos aprašą, 1 redakcija.
- Paskirti virėją Jolantą Petrauskienę, tel. 8 600 11122, atsakinga už savikontrolės sistemos diegimą, funkcionavimą, įrašų priežiūrą ir sprendimus dėl neatitikčių. Ją pavaduoja direktorė Rasa Jankauskienė.
- Įpareigoti visus maistą tvarkančius darbuotojus laikytis aprašo ir pildyti jame nurodytus žurnalus T1–T8.
- Nustatyti, kad su aprašu ir jo pakeitimais darbuotojai supažindinami pasirašytinai, o supažindinimas registruojamas žurnale T6.
- Nustatyti, kad aprašas peržiūrimas jo 10 skyriuje nurodytais atvejais, bet ne rečiau kaip kartą per metus.
- Įsakymo vykdymo kontrolę pasilikti sau.

Įsakymas įsigalioja jį pasirašius.

Priedas: savikontrolės sistemos aprašas, 1 redakcija.

Rasa Jankauskienė, direktorė
parašas ir data

Su įsakymu susipažinau ir pareigas priimu:
Jolanta Petrauskienė, virėja, parašas ir data

Antra dalis. Savikontrolės sistemos aprašas

Objektas	kavinė „Vidurdienis“, Vilniaus g. 14, Kaunas
Maisto tvarkymo subjektas	UAB „Vidurdienis“, juridinio asmens kodas 300123456
Parengta, redakcija	2026-09-04, redakcija 1
Patvirtinta	direktorės 2026-09-04 įsakymu Nr. V-12
Atsakingas asmuo	Jolanta Petrauskienė, virėja, tel. 8 600 11122; pavaduoja Rasa Jankauskienė, direktorė, tel. 8 600 22233

1. Kam skirtas aprašas ir kam taikomas

Šiame apraše surašyta UAB „Vidurdienis“ savikontrolės sistema, paremta RVASVT principais. Pareigos pagrindas: Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 1 dalis, reikalaujanti procedūrą diegti, įgyvendinti ir vykdyti. Vien turėti dokumentą neužtenka: taikymas turi matytis iš įrašų (852/2004 5 str. 2 d. g p.). Nacionalinius reikalavimus nustato HN 15:2021 „Maisto higiena“, kurios 4 punktas leidžia pasirinkti individualią RVASVT sistemą arba geros higienos praktikos taisykles; kavinė taiko individualią RVASVT sistemą.

Veiklos rūšis	viešasis maitinimas, kavinė su virtuve ir sale, 30 vietų
Apima	prekių priėmimą, laikymą, ruošimą, šiluminį apdorojimą, atvėsšinimą, pakartotinį šildymą, patiekimą salėje ir atidavimą išsinešti
Neapima	gabavimo (savo transporto nėra), gamybos kitoms įmonėms, desertų gamybos (perkami paruošti)
Etapų riba	nuo prekių priėmimo iki patiekimo lankytojiui

2. Objektas, patalpos ir įranga

Veikla	pietums sriubos ir karštieji patiekalai, visą dieną sumuštiniai, salotos, kava; desertai perkami paruošti iš UAB „Saldu rytas“ ir vietoje neapdorojami
Darbo laikas	I–V 8.00–18.00, VI 10.00–16.00; dirbama ištisus metus
Maistą tvarko	5 asmenys: virėja, virėjos padėjėja, du barmenai, direktorė
Vartotojai	suaugę lankytojai; vaikų meniu nėra, ugdymo ir globos įstaigoms netiekama
Gyvūninis maistas	jautiena, vištiena, šaldyta lašiša, pieno produktai, kiaušiniai
Patalpos	priėmimo zona ir sandėlis 12 m ² , virtuvė 24 m ² , plovykla 6 m ² , salė 55 m ² , personalo patalpa 8 m ² , tualetai 9 m ² lankytojams ir personalui atskirai

Žaliavos nuo gatavos produkcijos atskirtos: žalia mėsa ir žuvis tik šaldytuve Š2, paruošti vartoti produktai ir atvėsinti patiekalai Š1; virtuvėje du darbo stalai, žaliavų stalas pažymėtas raudonai, gatavos produkcijos žaliai; lentelės ir peiliai spalvoti pagal paskirtį. Patalpos pakankamai didelės žaliavoms nuo perdirbtų produktų atskirti, o šaldytuvų talpa pakankama juos laikyti atskirai (852/2004 II priedo IX sk. 5 p.).

NR.	ĮRENGINYS	KAS LAIKOMA AR DAROMA	RIBA	TERMOMETRAS
Š1	šaldytuvai, virtuvė	paruošti vartoti ir atvėsinti patiekalai, pieno produktai	ne aukštesnė kaip +4 °C	yra
Š2	šaldytuvai, virtuvė	žalia mėsa, paukštiena, žuvis	ne aukštesnė kaip +2 °C pagal tiekėjų nurodymus	yra
Š3	vitrininis šaldytuvai, salė	desertai, salotos, sumuštiniai	ne aukštesnė kaip +6 °C pagal gamintojo nurodymus	yra
Š4	šaldiklis, sandėlis	užšaldytos daržovės, bulvytės	-18 °C ar žemesnė (HN 15:2021 29 p.)	yra
K1, K2	konvekcinei krosnis, viryklė	kepimas, troškinimas, sriubos	žr. SVT-1	K1 įrenginio
K3	marmitas, 2 vietos	karštų patiekalų laikymas pietų metu	ne žemesnė kaip +63 °C	yra
K4	mikrobangų krosnelė	pakartotinis šildymas porcijomis	žr. SVT-4	nėra
P1	indaplovė	indų plovimas	ne žemesnė kaip +60 °C (HN 15:2021 17 p.), programa 62 °C	įrenginio

Šaldymo įrenginiuose yra kontroliniai termometrai (HN 15:2021 29 p.). Maisto temperatūrai matuoti naudojamas zondinis termometras Nr. T-01, metrologinė patikra 2026-06-12, galioja iki 2027-06-12; pagal jį kas mėnesį tikrinami įrenginių termometrai, rezultatai registruojami T1d (HN 15:2021 24 p.). Svarstyklės S-01 patikrintos 2026-03-04, galioja iki 2028-03-04.

KODĖL ŠALDYTUVŲ RIBOS SKIRTINGOS

Bendros šaldytuvo temperatūros HN 15:2021 nenustato. +4 °C riba galioja atvėsintam karštam maistui (32 p.). Kitais atvejais maistas laikomas teisės aktuose arba, kai temperatūra juose nenurodyta, gamintojo nustatytoje temperatūroje (29 p.). Todėl Š1 riba +4 °C, Š2 riba +2 °C pagal mėsos ir žuvies tiekėjų nurodymus, Š3 riba +6 °C pagal desertų gamintojo nurodymus.

3. Atsakomybės

Savikontrolės sistemos diegimas ir atsakingo asmens paskyrimas įforminti direktorės 2026-09-04 įsakymu Nr. V-12 (rinkinio pirma dalis). Atsakingas asmuo palaiko šiame apraše nustatytą tvarką, prižiūri, ar įrašai daromi laiku, juos peržiūri ir pasirašo, sprendžia dėl neatitikčių ir inicijuoja aprašo

peržiūrą pasikeitus produktui, procesui ar etapui (852/2004 5 str. 2 d.). Mokymus apie RVASVT principų taikymą baigė 2026-05-20, pažymėjimo Nr. RV-2026-118 (852/2004 II priedo XII sk. 2 p.).

VEIKSMAS	KAS ATLIEKA	KAS PAVADUOJA	ĮRAŠAS
Prekių priėmimas	Jolanta Petrauskienė	Rasa Jankauskienė	T2
Temperatūros ir termometrų sutikrinimas	Jolanta Petrauskienė	Aistė Kazlauskaitė	T1a–T1d
Valymas ir dezinfekcija	virtuvėje Aistė Kazlauskaitė, salėje ir tualetuose barmenai	Jolanta Petrauskienė, Rasa Jankauskienė	T3
Įrašų peržiūra kas savaitę	Jolanta Petrauskienė	Rasa Jankauskienė	parašas lape
Sprendimas dėl neatitikties	Jolanta Petrauskienė	Rasa Jankauskienė	T4
Skundai ir sprendimas dėl atšaukimo	Rasa Jankauskienė	Jolanta Petrauskienė	T4, 9 skyrius

Pavadinimas nurodytas sąmoningai: kai vienintelis pildantis žmogus atostogauja, žurnale lieka tuščia savaitė, o tai vertinama kaip neveikianti sistema.

3.1 Maisto saugos kultūra (852/2004 II priedo XIa sk.)

REIKALAVIMAS	KAIP ĮGYVENDINTA
Įsipareigojimas ir informuotumas apie pavojus (1 p. a, c)	pasirašytas aprašas, supažindinimas priimant į darbą ir kartą per metus, T6
Atvira komunikacija apie nukrypimus (1 p. d)	neatitiktį fiksuoja kiekvienas darbuotojas, T4; pranešusiam pasekmės netaikomos
Pakankami ištekliai (1 p. e)	zondinis termometras, spalvotos lentelės, atskiri šaldytuvai žaliavai ir gatavai produkcijai
Aiškūs vaidmenys ir priežiūra (2 p. a, c, d)	šio skyriaus lentelė iškabinta virtuvėje; įrašai peržiūrimi kas savaitę, penktadienį; mokymai pagal 7 skyrį

4. Procesas, pavojai ir svarbieji valdymo taškai

Prekių priėmimas → laikymas (sausas sandėlis, Š1–Š4) → paruošimas → šiluminis apdorojimas (K1, K2) → arba karštas laikymas marmite iki patiekimo, arba atvėsšinimas ir laikymas Š1 kitai dienai → pakartotinis šildymas → patiekimas salėje arba atidavimas išsinešti. Lygiagrečiai: šaltų patiekalų ruošimas, desertų laikymas Š3, valymas ir atliekų tvarkymas.

Rizika įvertinta skalėje T × S, kur tikimybė (T) ir pasekmių sunkumas (S) vertinami nuo 1 iki 3; pavojus reikšmingas, kai sandauga ne mažiau kaip 4. Punktai skliaustuose nurodo HN 15:2021 punktus.

ETAPAS	PAVOJUS	T×S	VALDymo PRIEMONĖ IR RIBA	ĮRAŠAS
1. Priėmimas	pasibaigęs terminas, pažeista pakuotė, atšilus	4	kiekvienai siuntai tikrinama pakuotė, ženklinimas, terminas ir šaltų bei šaldytų	T2

	šaldyta prekė		prekių temperatūra; neatitikusi prekė nepriimama	
2. Laikymas Š1–Š4 ir sandėlyje	dauginimasis sugedus įrenginiui, kryžminė tarša	6	riba kiekvienam įrenginiui pagal ten laikomų produktų gamintojo nurodymus (29 p.); žalia mėsa ir žuvis tik Š2; matuojama 2 k. per dieną	T1a
3. Paruošimas	kryžminė tarša nuo žalios mėsos ir paukštienos	9	spalvotos lentelės ir peiliai, atskiri stalai, rankų plovimas; paruoštas vartoti maistas nesusiliečia su žalia mėsa, žuvimi ir neplautais kiaušiniais (25 p.)	T3, T5
4. Šiluminis apdorojimas	neišnaikintos <i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i>	6	SVT-1: ne mažiau kaip +75 °C patiekalo viduje (30 p.), matuojama kiekvienai partijai	T1b
5. Karštas laikymas marmite 11.30–15.00	<i>C. perfringens</i> , <i>B. cereus</i> dauginimasis	6	SVT-2: ne žemesnė kaip +63 °C, suvartoti pagaminimo dieną (30 p.)	T1b
6. Atvėsinimas ir atvėsinto laikymas Š1	dauginimasis 5–63 °C ruože	9	SVT-3: atvėsinti ne ilgiau kaip per 4 val. (31 p.), sluoksnis ne storesnis kaip 5 cm; laikyti ne aukštesnėje kaip +4 °C ne ilgiau kaip 24 val. (32 p.)	T1c, T1a
7. Pakartotinis šildymas	nepakankamas pašildymas	6	SVT-4: pašildoma iki ne mažiau kaip +75 °C, pateikiama ne ilgiau kaip per 2 val. (32 p.)	T1b
8. Patiekimas ir desertų atidavimas	tarša per rankas, terminų viršijimas	6	vitrina Š3 uždara, imama žnyplėmis, rankų higiena (19 p.); terminai tikrinami kasdien 9.30, pasibaigę nurašomi	T5, T4
9. Valymas ir atliekos	tarša per įrangą, atliekų kaupimas	4	valymo grafikas iškabintas; atliekos uždaroje talpoje, išnešamos 2 k. per dieną	T3

Nereikšmingi pavojai ($T \times S$ mažiau kaip 4): valymo priemonių likučiai, stiklo ar metalo dalelės, kenkėjai sandėlyje. Jie valdomi 5 skyriaus priemonėmis, atskiro valdymo taško nereikalauja, bet iš stebėsenos neišimami. Alergeno perkėlimas per bendrą įrangą įvertintas 6 ir valdomas 7 skyriuje. Karšto maisto vežimo galutiniams vartotojams nėra, gruzdintuvės nėra, todėl gabenimo ir kepimo riebalų valdymo taškai netaikomi.

4.1 Svarbieji valdymo taškai, kritinės ribos ir korekciniai veiksmai

SVT	KRITINĖ RIBA	STEBĖSENA	KOREKCINIS VEIKSMAS	ĮRAŠAS
SVT-1 šiluminis apdorojimas	ne mažiau kaip +75 °C patiekalo viduje (HN 15:2021 30 p.)	zondinis termometras, kiekvienai partijai, virėja	tęsti apdorojimą, pakartotinai išmatuoti; nepasiekus ribos nepatiekti	T1b, T4
SVT-2 karštas laikymas	ne žemesnė kaip +63 °C, suvartoti pagaminimo dieną (HN 15:2021 30 p.)	matuojama 11.30, 13.30, 15.00, virėja	pašildyti iki ne mažiau kaip +75 °C; po 15.00 nesuvartotą šalinti (33 p.)	T1b, T4

SVT-3 atvėsėjimas ir laikymas	atvėsėjinti ne ilgiau kaip per 4 val. (HN 15:2021 31 p.); Š1 ne aukštesnė kaip +4 °C, ne ilgiau kaip 24 val. (32 p.)	pradžios ir pabaigos laikas ir temperatūra kiekvienai partijai; data ant indo	viršėjus 4 val. arba 24 val. nepateikti ir šalinti	T1c, T4
SVT-4 pakartotinis šildymas	pateikti ne ilgiau kaip per 2 val. po pakartotinio apdorojimo (HN 15:2021 32 p.)	šildymo laikas ant porcijos kortelės	per 2 val. nepateiktą šalinti	T1b, T4

Valdymo taškai nustatyti taikant Codex Alimentarius sprendimų medį, kritinės ribos paimtos iš teisės aktų. Nesuvartotas 30 ir 32 punktuose nurodytais terminais maistas šalinamas pagal HN 15:2021 23 p.

4.2 Gyvūninės kilmės maistas

REIKALAVIMAS	KAIP ĮGYVENDINTA
Paruoštas vartoti maistas nesusiliečia su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais kiaušiniiais (HN 15:2021 25 p.)	lentelės ir peiliai pagal spalvą: raudona žaliai mėsa, mėlyna žuviai, žalia daržovėms, balta gatavai produkcijai; atskiri stalai; svarstyklės valomos pereinant nuo žalios prie gatavos
Kiaušiniai prieš naudojant nuplaunami, po jų lietoimo plaunamos rankos (35 p.)	plaunama atskiroje plautuvėje
Draudžiama gaminti varškę, sūrius, raugintus pieno produktus ir konservus, pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą, šviežią maistą maišyti su anksčiau paruoštu ar jo likučiais (34.1, 34.2 ir 34.3 p.)	pieno produktai perkami; lašiša atšildoma Š1 ir sunaudojama tą pačią dieną; nauja sriuba į indą su likučiu nepilama, indas išplaunamas

5. Geros higienos praktika (privalomosios programos)

REIKALAVIMAS	KAIP ĮGYVENDINTA PAS MUS
Patalpos švarios ir geros būklės (852/2004 II priedo I sk. 1 p.)	valymo grafikas žemiau, kartą per metus patalpų apžiūra
Maisto tvarkymo vietose nėra pašalinių asmenų ir gyvūnų augintinių (HN 15:2021 14 ir 15 p.)	virtuvė ir sandėlis lankytojams neprieinami, durys su užrašu „Tik personalui“; gyvūnai augintiniai į salę nepriimami, išskyrus šunį pagalbininką
Sąlygos lankytojų rankų higienai ir informacija apie ją (HN 15:2021 16 p.)	dezinfekcinis skirstytuvas prie įėjimo ir tualetų, lapelis apie rankų higieną, tualete skystas muilas ir popieriniai rankšluosčiai
Įranga valoma pakankamai dažnai ir prieinama valymui (852/2004 II priedo V sk. 1 p. a, d)	pagal grafiką, smulkus inventorių po kiekvieno naudojimo; įranga ant kojelių arba ratukų
Kontrolės prietaisai prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami, rezultatai registruojami (HN 15:2021 24 p.)	termometras T-01 ir svarstyklės S-01, žr. 2 skyrių; sutikrinimas kas mėnesį, T1d

Atskiros, paženklintos valymo priemonės patalpoms, įrangai ir tualetams; plovikliai ir biocidiniai produktai originaliose pakuotėse, tam skirtose vietose (HN 15:2021 20 ir 21 p.)	geltonas komplektas tualetams, mėlynas salei, žalias virtuvei; rakinama spintelė plovykloje, ne virš maisto zonų
Dažnai liečiami paviršiai ne rečiau kaip kartą per dieną, stalai po kiekvieno apsilankymo, indai indaplovėje ne žemesnėje kaip +60 °C (HN 15:2021 17 p.)	rankenos, kortelių skaitytuvas, cukrinės 10.00 ir 16.00; stalai po kiekvieno lankytojo; indaplovė P1, programa 62 °C, tikrinama kas savaitę
Maisto tvarkymo vietose nėra graužikų, nariuotakojų ir paukščių, vykdoma nuolatinė stebėseną (HN 15:2021 26 p.)	kenkėjų kontrolės įmonė pagal 2026-02-01 sutartį Nr. D-441 kas 2 mėnesius ir pastebėjus pėdsakų; patalpų planas su šešiomis spąstų vietomis ir medžiagų sąrašas, priedas Nr. 2; rangovo aktai segami prie priedo, radiniai ir veiksmai T4
Atliekos greitai šalinamos ir laikomos uždaruose konteineriuose; užtikrintas geriamojo vandens tiekimas (852/2004 II priedo VI sk. 1 ir 2 p., VII sk. 1 p.)	uždaros talpos virtuvėje ir plovykloje, konteineris kieme, išnešama 2 kartus per dieną, išvežama 3 kartus per savaitę, mėsos ir žuvies atliekos atskirai; miesto vandentiekis, karštas vanduo virtuvėje, plovykloje ir tualetuose, atskira tik rankoms skirta kriauklė, ledas iš geriamojo vandens uždaroje talpoje, gręžinio nėra

5.1 Valymo ir dezinfekcijos grafikas

ZONA AR OBJEKTAS	KĄ VALOME	PRIEMONĖ IR KONCENTRACIJA	DAŽNIS	KAS ATLIEKA	KAS PRIŽIŪRI
Virtuvės darbo paviršiai	stalai, pjaustymo lentelės	plovimo ir dezinfekcijos priemonė, 1 % tirpalas	po kiekvieno darbo etapo ir dienos pabaigoje	Aistė Kazlauskaitė	Jolanta Petrauskienė
Šaldytuvai Š1, Š2	vidus, lentynos, tarpinės	ta pati priemonė, 1 %	kartą per savaitę, penktadienį	Aistė Kazlauskaitė	Jolanta Petrauskienė
Marmitas K3 ir atliekų talpos	vanos, indai, talpų vidus ir dangčiai	ta pati priemonė, 1 %	kasdien po pietų ir išnešus atliekas	Aistė Kazlauskaitė	Jolanta Petrauskienė
Dažnai liečiami paviršiai salėje	rankenos, kortelių skaitytuvas, cukrinės	ta pati priemonė, 1 %	2 kartus per dieną	barmenas	Rasa Jankauskienė
Tualetai	unitazai, kriauklės, grindys	sanitarinių mazgų valiklis pagal etiketę	3 kartus per dieną	barmenas	Rasa Jankauskienė

Koncentracija imama nuo naudojamos priemonės etiketės; keičiant priemonę įrašomas naujas pavadinimas ir koncentracija. Atliktas valymas žymimas T3.

5.2 Asmens higiena ir sveikata

REIKALAVIMAS	KAIP ĮGYVENDINTA
--------------	------------------

Maistą tvarko tik pasitikrinę sveikatą asmenys, turintys Sveikatos žinių ir įgūdžių atestavimo pažymėjimus (HN 15:2021 12 ir 13 p.)	visi 5 darbuotojai, registras T5
Švarūs ir, kur reikalinga, apsauginiai drabužiai (852/2004 II priedo VIII sk. 1 p.)	virtuvėje chalatas ir galvos apdangalas, keičiami kasdien, skalbia įmonė
Sergantiems, turintiems infekcinių žaizdų, odos uždegimų, opų ar viduriuojantiems maisto tvarkyti neleidžiama, simptomus pajutęs praneša nedelsdamas (852/2004 II priedo VIII sk. 2 p.)	pamainos pradžioje apklausoma sveikatos būklė ir įrašoma T5
Rankos plaunamos su muilu ir prireikus dezinfekuojamos, plovimo vietoje instrukcija ir skystas muilas (HN 15:2021 22 p.)	virtuvės rankų kriauklė, instrukcija virš jos, prireikus vienkartinės pirštinės
Rankų higiena pradedant darbą, prieš liečiant paruoštą vartoti maistą, prieš žalią mėsą ir žuvis, keičiant pirštines, po atliekų, po valymo, tvarkingus lankytojų indus, pavalgius, po tualetų, parūkius, nusičiaudėjus; vengiama liesti veidą (HN 15:2021 18 ir 19 p.)	sąrašas išskabintas virtuvėje ir plovykloje, aptariamas kartą per metus

5.3 Tiekėjai ir prekių priėmimas

TIEKĖJAS	KĄ TIEKIA	KONTAKTAS	DOKUMENTAI
UAB „Mėsos linija“	jautiena, vištiena	8 700 11111	sąskaita faktūra, važtaraštis
UAB „Jūros gėrybės“	šaldyta lašiša	8 700 22222	sąskaita faktūra
UAB „Pieno kelias“	pieno produktai, kiaušiniai	8 700 33333	sąskaita faktūra
UAB „Saldu rytas“	desertai, tortai	8 700 44444	sąskaita faktūra, ženklinimo duomenys su alergenais

Kiekvienai siuntai tikrinama pakuotės būklė, ženklinimas, tinkamumo vartoti terminas ir šaltų bei šaldytų prekių temperatūra. Neatitikusi prekė paženklinama „NEPARDUOTI“, atskiriama ir grąžinama tiekėjui, veiksmai įrašomi T2 ir T4. Draudžiama tvarkyti maistą įvykus vandentiekio ar kanalizacijos avarijai, nutrūkus vandens ar elektros tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, atliekant remontą, dezinfekciją, dezinsekciją ar deratizaciją (HN 15:2021 34.5 p.); organizuojant pobūvius draudžiama priimti iš užsakovų pirktą ar namuose gaminto maisto (34.6 p.).

6. Stebėseną, neatitiktys ir skundai

KĄ STEBIME AR TIKRINAME	KAS	KAIP DAŽNAI	ĮRAŠAS
Šaldymo įrangos temperatūros	Jolanta Petrauskienė	2 kartus per dieną: atidarant ir 16.00	T1a

Karšto maisto temperatūros; atvėsimo trukmė ir temperatūra	Jolanta Petrauskienė	kiekvienai partijai; marmite 11.30, 13.30, 15.00	T1b, T1c
Prekių priėmimas	Jolanta Petrauskienė	kiekvienai siuntai	T2
Valymas ir galiojimo terminai vitrinoje	pagal grafiką, barmenas	pagal grafiką, terminai kasdien 9.30	T3, T4
Termometrų sutikrinimas	Jolanta Petrauskienė	kartą per mėnesį	T1d
Ar žurnalai pildomi laiku ir ar kiekviena neatitiktis turi korekcinį veiksmą	Jolanta Petrauskienė	kas savaitę, penktadienį	parašas lapo apačioje
Vidinis auditas einant per aprašo skyrius iš eilės	Jolanta Petrauskienė	2 k. per metus, kovą ir rugsėjį	T4, žyma „auditas“

Vieno privalomo stebėsenos dažnio teisės aktai nenustato, todėl jis nusistatytas šiame apraše ir jo laikomasi.

Radęs neatitiktį darbuotojas sustabdo veiksmą su produktu, jį paženkliną, praneša atsakingam asmeniui (tel. 8 600 11122) ir įrašo į T4; atsakingas asmuo nusprendžia dėl produkto ir įrašo korekcinį veiksmą su priežastimi.

NEATITIKTIS	SPRENDIMAS
Š1 arba Š2 temperatūra virš ribos	įvertinti, kiek laiko truko, produktus perkelti į veikiančią įrenginį, iškviešti priežiūros įmonę; dėl produktų sprendžia atsakingas asmuo
Patiekalo viduje mažiau kaip +75 °C arba marmite žemiau +63 °C	tęsti apdorojimą arba pašildyti iki ne mažiau kaip +75 °C ir pakartotinai išmatuoti; nepasiekus ribos šalinti (HN 15:2021 30 ir 33 p.)
Atvėsėjimas užtruko ilgiau kaip 4 val. arba viršytos 24 val.	produktas nepatiekiamas ir šalinamas (HN 15:2021 31, 32 ir 33 p.)
Prekę atvežta netinkamos būklės ar temperatūros; rasta kenkėjų pėdsakų	prekės nepriimti ir grąžinti tiekėjui; iškviešti kenkėjų kontrolės rangovą, patikrinti produktus, užterštus šalinti (HN 15:2021 26 p.)
Darbuotojas su ligos simptomais	prie maisto nedirba (852/2004 II priedo VIII sk. 2 p.), įrašas T5

Skundai priimami tą pačią dieną ir registruojami T4 su žyma „skundas“. Per 1 darbo dieną įvertinama, ar tai maisto saugos klausimas; jei taip, per 2 darbo dienas tiriama priežastis ir tikrinami tos partijos įrašai T1b, T1c ir T2. Kilus pagrįstam įtarimui dėl nesaugaus maisto nedelsiant pereinama į 9 skyriaus tvarką. Pareiškėjui atsakoma per 5 darbo dienas, sprendimas įrašomas T4.

7. Mokymai ir alergenai

Kiekvienas naujas darbuotojas su šiuo aprašu ir jam taikomais žurnalais supažindinamas prieš pradėdamas dirbti, pakartotinai kartą per metus vasario mėn. ir kaskart, kai aprašas keičiamas

(852/2004 II priedo XII sk. 1 p.). Įrašas: T6. Atsakingo asmens RVASVT mokymai nurodyti 3 skyriuje, sveikatos dokumentai registruojami T5.

Asortimente esantys alergenai	javai su glitimu, kiaušiniai, pienas, žuvis, sojos, garstyčios, salierai, riešutai desertuose
Kaip informuojamas pirkėjas	menu prie kiekvieno patiekalo nurodyti alergenų numeriai su iššifravimu menu apačioje; personalas apmokytas atsakyti žodžiu; desertų alergenai perrašomi iš tiekėjo ženklinimo
Kas atnaušina	Jolanta Petrauskienė, pasikeitus receptūrai ar tiekėjui; įrašas T7

Įrengimai ir inventoriūs, naudoti alergiją ar netoleravimą sukeliančiai medžiagai, kitam maistui naudojami tik išvalyti ir patikrinti, kad bent jau nebūtų matomų liekanų (852/2004 II priedo IX sk. 9 p.). Mėlyna lentelė naudojama tik žuviai, keptuvė po žuvies plaunama indaplovėje P1; desertai su riešutais lieka gamintojo pakuotėje iki atidavimo, žnyplės atskiros; beglitenių patiekalų kavinė nesiūlo ir jų neženklina, nes atskiros linijos nėra. Valymas po alergeno fiksuojamas T7.

8. Laboratorinės savikontrolės planas

HN 15:2021 38 punktas: visi maisto tvarkymo subjektai atlieka tvarkomo maisto ir aplinkos laboratorinę savikontrolę; produktai, kuriems teisės aktuose nenustatyti konkretūs reikalavimai, tikrinami pagal pobūdį ir rizikos laipsnį, o dažnį ir rodiklius subjektas nusistato atsižvelgdamas į gautus rezultatus.

OBJEKTAS	RODIKLIS	DAŽNIS	KAS IMA
Gatavas karštasis patiekalas iš marmito	mikrobiologiniai saugos ir švaros rodikliai	2 kartus per metus	Jolanta Petrauskienė
Šaltos salotos	mikrobiologiniai rodikliai	2 kartus per metus	Jolanta Petrauskienė
Darbo paviršių ir inventoriaus nuoplovos po valymo	švaros rodikliai	2 kartus per metus	Jolanta Petrauskienė
Darbuotojų rankų nuoplovos	švaros rodikliai	kartą per metus	Jolanta Petrauskienė

Mėginius tiria akredituota laboratorija. Dažnis pasirinktas atsižvelgiant į tai, kad gaminama nedideliais kiekiais, patiekalai suvartojami tą pačią arba kitą dieną, o pažeidžiamoms vartotojų grupėms maistas netiekiamas; gavus neatitikusį rezultatą dažnis peržiūrimas. Rezultatai registruojami T8, o neatitikęs rezultatas įrašomas ir T4. Savo tinkamumo vartoti terminų kavinė nenustato, todėl HN 15:2021 36 punkte numatytas termino pagrindimas tyrimais netaikomas.

9. Atsekamumas, įrašai ir nesaugaus maisto pašalinimas iš rinkos

Žingsnis atgal: kiekvienai siuntai išsaugomas tiekėjo dokumentas su tiekėju, produktu, partijos numeriu arba data, kiekiu ir gavimo data, tie patys duomenys įrašomi T2 (HN 15:2021 27 p.). Produktai tiekiami tik galutiniams vartotojams, todėl žingsnio pirmyn nėra ir atsekamumas baigiasi patiekimo momentu.

KĄ SAUGOME	KIEK	PUNKTAS
Greitai gendančių, trumpesnio kaip 3 mėn. termino ir nefasuotų produktų dokumentai	6 mėn. nuo gavimo	HN 15:2021 28.1
Ilgesnio kaip 3 mėn. termino ir „Geriausias iki“ produktų dokumentai	iki termino pabaigos ir dar 6 mėn.	HN 15:2021 28.2
Ilgai vartojamų produktų be termino dokumentai	5 metus nuo gavimo	HN 15:2021 28.3
Užpildyti žurnalai T1–T8	12 mėn.	kavinės sprendimas

Įrašai laikomi segtuve virtuvėje, prižiūri ir kas savaitę pasirašo atsakingas asmuo. Įrašas daromas veiksmo momentu; klaida perbraukiama viena linija, šalia rašoma teisinga reikšmė, data ir parašas; tuščias langelis nepaliekamas, neatlikus matavimo įrašoma priežastis; spraga nedengiama atgaline data, o fiksuojama kaip neatitiktis T4. Rinkinį sudaro įsakymas Nr. V-12, šis aprašas, žurnalai T1–T8, sveikatos dokumentų kopijos ir kenkėjų kontrolės sutartis su schema (priedas Nr. 2). Partijų, kepimo riebalų ir gabenimo žurnalai netaikomi, nes partijinės gamybos, gruzdintuvės ir savo transporto nėra.

9.1 Pašalinimas iš rinkos ir atšaukimas

Pranešimų apie nesaugų ar galimai nesaugų maistą reikalavimus nustato Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2015 m. balandžio 1 d. įsakymas Nr. B1-308. Sprendimą priima Rasa Jankauskienė (tel. 8 600 22233), pavaduoja Jolanta Petrauskienė (tel. 8 600 11122).

NR.	VEIKSMAS	KAS	PER KIEK LAIKO
1	Sustabdomas pardavimas ir gamyba, likutis paženklinamas „NEPARDUOTI“ ir atskiriamas	Jolanta Petrauskienė	nedelsiant
2	Nustatoma partija, kiekis ir kiek porcijų išduota pagal T1b, T1c ir T2	Jolanta Petrauskienė	per 2 val.
3	Informuojama Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, teritorinis padalinys tel. 8 37 000000	Rasa Jankauskienė	nedelsiant
4	Skelbimas lankytojams prie įėjimo ir socialiniuose tinkluose	Rasa Jankauskienė	tą pačią dieną
5	Grąžintas produktas surenkamas, atskiriamas ir šalinamas pagal HN 15:2021 23 p.	Jolanta Petrauskienė	iki atšaukimo pabaigos
6	Nustatoma priežastis, taikomas korekcinis veiksmas, peržiūrimas aprašas, viskas įrašoma T4	Jolanta Petrauskienė	per 5 darbo dienas

10. Peržiūra ir baigiamosios nuostatos

Jeigu daroma produkto, proceso arba kurio nors etapo pakeitimų, tvarka peržiūrima ir atitinkamai keičiama (852/2004 5 str. 2 d.). Aprašas peržiūrimas ne rečiau kaip kartą per metus vasario mėn., taip pat atsiradus naujam patiekalui ar patiekalų grupei, pakeitus technologiją, receptūrą ar tiekėją, įsigijus ar pašalinus įrangą, pakeitus patalpas ar zonų išdėstymą, pasikeitus atsakingam asmeniui ar teisės aktams, gavus neatitikusį laboratorinio tyrimo rezultatą, po patikrinimo, jei gauta nurodymų, ir po nesaugaus maisto atšaukimo. Peržiūrą inicijuoja atsakingas asmuo, o patalpų, personalo ir teisės aktų atvejais direktorė.

DATA	KAS PERŽIŪRĖJO	KAS PAKEISTA	REDAKCIJA	PARAŠAS
2026-09-04	Jolanta Petrauskienė	pirminė redakcija	1	

Aprašas įsigalioja nuo pasirašymo dienos ir privalomas visiems maistą tvarkantiems darbuotojams. Aprašas nėra pažyma, leidimas ar patvirtinimas ir jokia institucija jo netvirtina: tai vidaus dokumentas, kurio buvimo, taikymo ir atnaujinimo reikalauja Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnis. Atsakomybė už maisto saugą lieka maisto tvarkymo subjektui.

Rasa Jankauskienė, direktorė
parašas ir data

Jolanta Petrauskienė, atsakingas asmuo
parašas ir data

Trečia dalis. Savikontrolės žurnalų formos

Aštuonios formos spausdinamos mėnesiui ir segamos į segtuvą virtuvėje. Pildo tas, kas atlieka veiksmą, tuo metu, kai jį atlieka. Atsakingas asmuo peržiūri ir pasirašo kiekvieno lapo apačioje.

T1. Temperatūrų žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T1 · Lapas Nr. _____ · Metai _____

Pildo: Jolanta Petrauskienė, pavaduoja Aistė Kazlauskaitė. **Kada:** šaldymo įranga 2 kartus per dieną, atidarant ir 16.00; karštas maistas kiekvienai partijai po apdorojimo ir marmite 11.30, 13.30, 15.00; atvėsinimas kiekvienai partijai; termometrų sutikrinimas kartą per mėnesį. **Peržiūri ir pasirašo:** Jolanta Petrauskienė, kas savaitę, penktadienį.

T1a. Šaldymo įrangos temperatūros

DATA	LAIKAS	Š1, °C RIBA +4	Š2, °C RIBA +2	Š3, °C RIBA +6	Š4, °C RIBA -18	AR RIBOSE	VEIKSMAS, JEI NE	PARAŠAS

T1b. Karšto maisto temperatūros

DATA	PATIEKALAS ARBA PARTIJA	PO APDOROJIMO, °C RIBA NE MAŽIAU KAIP +75	LAIKAS	MARMITE 11.30, °C	13.30, °C	15.00, °C RIBA NE ŽEMESNĖ KAIP +63	VEIKSMAS, JEI NE RIBOSE	PARAŠAS

T1c. Atvėsınimas

DATA	PATIEKALAS ARBA PARTIJA	PRADŽIA: LAIKAS, °C	PABAIGA: LAIKAS, °C	TRUKMĖ RIBA 4 VAL.	I ŠALDYTUVA, LAIKAS	SUVARTOTI IKI 24 VAL.	VEIKSMAS, JEI VIRŠYTA	PARAŠAS

T1d. Termometrų sutikrinimas ir patikros registras

DATA	TIKRINAMAS PRIETAISAS IR NR.	KONTROLINIO TERMOMETRO RODMUO, °C	TIKRINAMO RODMUO, °C	SKIRTUMAS	SPRENDIMAS	PARAŠAS

PRIEMONĖ	NR.	PATIKROS ARBA KALIBRAVIMO DATA	GALIOJA IKI	DOKUMENTO NR.

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

T2. Prekių ir žaliavų priėmimo žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T2 · Lapas Nr. · Metai

Pildo: prekes priimančias darbuotojas, Jolanta Petrauskienė, pavaduoja Rasa Jankauskienė. **Kada:** kiekvienai siuntai, priėmimo momentu. **Peržiūri ir pasirašo:** Jolanta Petrauskienė, kas savaitę, penktadienį.

Priimant tikrinama pakuotės būklė, ženklvinimas, tinkamumo vartoti terminas ir šaltų bei šaldytų prekių temperatūra. Prekė atmetama, kai pakuotė pažeista, terminas pasibaigęs arba baigiasi tą pačią dieną, temperatūra neatitinka gamintojo nurodytos arba matomi taršos požymiai. Atmetimas įrašomas ir čia, ir T4. Šio žurnalo įrašai kartu su tiekėjo dokumentais yra atsekamumo žingsnis atgal.

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

T3. Valymo ir dezinfekcijos žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T3 · Lapas Nr. _____ · Metai _____

Pildo: valymą atlikęs darbuotojas pagal grafiką, virtuvėje Aistė Kazlauskaitė, salėje ir tualetuose barmenas. **Kada:** atlikus valymą, tą pačią dieną; indaplovės temperatūra kas savaitę. **Peržiūri ir pasirašo:** Jolanta Petrauskienė virtuvėje, Rasa Jankauskienė salėje, kas savaitę.

Valymo ir dezinfekcijos grafikas su zonomis, dažniu, priemonėmis ir koncentracijomis yra aprašo 5.1 skyriuje ir išskabintas virtuvėje bei plovykloje.

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

T4. Neatitikčių ir korekcinų veiksmų žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T4 · Lapas Nr. _____ · Metai _____

Pildo: kiekvienas darbuotojas, radęs neatitiktį; sprendimą įrašo Jolanta Petrauskienė. **Kada:** tą pačią dieną, kai pastebėta.
Peržiūri ir pasirašo: Jolanta Petrauskienė, kas savaitę, penktadienį.

DATA, LAIKAS	KAS NUSTATYTA	PRODUKTAS, PARTIJA	KIEKIS	PRIEŽASTIS	VEIKSMAS	KAS SPRENDĖ	ĮVYKDYTA	KARTOJOSI

Čia registruojami ne tik nukrypimai nuo kritinių ribų, bet ir lankytojų skundai su žyma „skundas“, pasibaigus terminui nurašyti produktai ir kenkėjų kontrolės radiniai. Įrašas be korekcinio veiksmo yra neužbaigtas: būtina užrašyti, kas padaryta su produktu, kas išskiestas ir kada patikrinta iš naujo.

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

T5. Darbuotojų sveikatos ir higienos žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T5 · Lapas Nr. _____ · Metai _____

Pildo: Jolanta Petrauskienė, pavaduoja Rasa Jankauskienė. **Kada:** kiekvienos pamainos pradžioje. **Peržiūri ir pasirašo:** Rasa Jankauskienė, kas savaitę.

DATA	DARBUOTOJAS	SVEIKATOS BŪKLĖ: BE SIMPTOMŲ ARBA SIMPTOMAI	ŽAIZDOS IR JŲ APSAUGA	DARBO DRABUŽIAI ŠVARŪS	NAGAI, PAPUOŠALAI, PLAUKAI	SPRENDIMAS	PARAŠAS

Sveikatos dokumentų registras

DARBUOTOJAS	SVEIKATOS PATIKRINIMO DATA	GALIOJA IKI	SVEIKATOS ŽINIŲ PAŽYMĖJIMO NR.	GALIOJA IKI

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

T6. Mokymų ir supažindinimo žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T6 · Lapas Nr. _____ · Metai _____

Pildo: Jolanta Petrauskienė. **Kada:** priimant darbuotoją, keičiant aprašą ir kartą per metus vasario mėn. **Peržiūri ir pasirašo:** Rasa Jankauskienė, kartą per metus.

DATA	DARBUOTOJAS	TEMA	SU KUO SUPAŽINDINTAS	KAS VEDĖ	DARBUOTOJO PARAŠAS

Stulpelyje „Su kuo supažindintas“ nurodoma konkrečiai: savikontrolės sistemos aprašas, jo redakcija ir žurnalai, kuriuos darbuotojas pildys.

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

T7. Alergenų žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T7 · Lapas Nr. _____ · Metai _____

Pildo: Jolanta Petrauskienė. **Kada:** T7a keičiant receptūrą, tiekėją ar žaliavą, o patikra kartą per metus; T7b kaskart, kai bendra įranga naudojama po alergenų. **Peržiūri ir pasirašo:** Jolanta Petrauskienė, kas mėnesį.

T7a. Alergenų žemėlapis

GAMINYS	ALERGENAI SUDĖTYJE	KUR NURODYTA PIRKĖJUI	ATNAUJINTA	PARAŠAS

T7b. Bendros įrangos valymas po alergenų

DATA	ĮRANGA	PO KURIO ALERGENO	KAIP IŠVALYTA	PATIKRINTA, AR NĖRA MATOMŲ LIEKANŲ	PARAŠAS

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

T8. Laboratorinių tyrimų žurnalas

UAB „Vidurdienis“ · kavinė „Vidurdienis“ · Žurnalas T8 · Lapas Nr. _____ · Metai _____

Pildo: Jolanta Petrauskienė. **Kada:** gavus kiekvieną tyrimo protokolą, pagal aprašo 8 skyriaus planą. **Peržiūri ir pasirašo:** Rasa Jankauskienė, gavus protokolą.

MĖGINIO DATA	KĄ TYRĖME, RODIKLIS	LABORATORIJA	PROTOKOLAS IR DATA	REZULTATAS	ATITINKA	VEIKSMAS, JEI NE	PARAŠAS

Neatitikęs rezultatas įrašomas ir T4: nustatoma priežastis, taikomas korekcinis veiksmas, tyrimas kartojamas, o prireikus peržiūrimas tyrimų dažnis.

Peržiūrėjo, vardas ir pavardė

Data

Parašas

Ketvirta dalis. Kaip naudoti ir pildyti

Čia surašyta, ką su rinkiniu daryti pirmiausia, kas ką pildo ir kada dokumentus reikės atnaujinti.

1. Šiandien: pasirašykite

Kol nepasirašyta, sistemos nėra. Pasirašoma trijose vietose:

- Įsakymas**, rinkinio pirma dalis: pasirašo vadovas, o atsakingas asmuo pasirašo, kad pareigas priėmė. Nuo jo prasideda visa kita, ir jo pirmiausia klausia tikrintojas.
- Savikontrolės sistemos aprašas**, paskutinis puslapis: data ir parašas.
- Supažindinimo įrašas** žurnale T6: pasirašo kiekvienas maistą tvarkantis darbuotojas, o dirbdami vienas pasirašote pats.

2. Šią savaitę: paruoškite vietą

- Išspausdinkite žurnalus** ir sudėkite į segtuvą; laikykite jį virtuvėje, kad pasiektų kiekvienas, kas pildo.
- Iškabinkite matomoje vietoje** valymo grafiką (aprašo 5.1 skyrius), pareigų lentelę (3 skyrius) ir rankų plovimo instrukciją prie kriauklės.
- Patikrinkite šaldytuvų ribas** žurnale T1a: Š1 +4 °C, Š2 +2 °C, Š3 +6 °C, Š4 –18 °C. Pakeitę, kas kur laikoma, ribą nusirašykite nuo produktų pakuočių.
- Įrašykite valymo priemonių pavadinimus ir koncentracijas** grafike (jos parašytos ant ploviklio etiketės) ir **patikrinkite telefonų numerius** atšaukimo tvarkoje (aprašo 9.1 skyrius): jie turi veikti tą dieną, kai prireiks.

3. Kasdien: pildykite

Pagrindinė taisyklė viena: pildo tas, kas atlieka veiksmą, tuo metu, kai jį atlieka.

KADA	KĄ UŽPILDYTI
Atidarant ir 16.00	šaldymo įrangos temperatūros, T1a; pamainos pradžioje darbuotojų sveikatos būklė, T5
Priimant prekes	tiekėjas, produktas, būklė, terminas, temperatūra, T2
Gaminant	karšto maisto ir atvėsavimo temperatūros, T1b ir T1c
Baigus valymą, radus problemą	valymo žymos T3; neatitiktis ir kas dėl jos padaryta, T4

4. Keturios klaidos, dėl kurių žurnalai tampa beverčiai

Pildymas atbuline data. Penktadienį surašyta savaitė atpažįstama iš vienodos rašysenos, to paties rašiklio ir apvalių skaičių; vertinama kaip nepildymas. **Tuščios savaitės** dažniausiai atsiranda per atostogas, todėl apraše ir nurodytas pavaduojantis žmogus. Radę spragą, nedenkite jos atgaline data: įrašykite neatitiktį su priežastimi ir pildykite toliau nuo šiandien.

Per tobuli įrašai. Lygiai +4 °C kiekviename langelyje metai iš metų atrodo kaip perrašinėjimas; veikianti sistema kartais pagauna nukrypimą.

Neatitiktis be veiksmo. Įrašyti, kad šaldytuvas rodė 9 °C, ir nieko daugiau, yra blogiau nei neįrašyti: užrašykite, kas padaryta su produktais, kas iškvieštas ir kada patikrinta iš naujo.

5. Kiek laiko saugoti

Tiekėjų dokumentus saugokite pagal produktą: greitai gendantiems ir nefasuotiems 6 mėnesius nuo gavimo, ilgesnio galiojimo iki termino pabaigos ir dar 6 mėnesius, ilgai vartojamiems be termino 5 metus. **Užpildytus žurnalus** saugokite ne trumpiau kaip 12 mėnesių (aprašo 9 skyrius). Galima laikyti ir elektroniniu formatu: svarbu, kad įrašai būtų daromi laiku ir parodomi patikrinimo metu.

6. Kada dokumentus reikės atnaujinti

Atnaujinti privaloma, kai keičiasi produktas, procesas arba kuris nors etapas: atsirado naujas patiekalas ar produktų grupė, pradėjote gaminti tai, ką anksčiau tik pardavinėjote, arba atvirkščiai, įsigijote ar išmetėte įrangą, pakeitėte patalpas ar zonų išdėstymą, pasikeitė atsakingas asmuo ar teisės aktai, gavote neatitikusį laboratorinio tyrimo rezultatą.

Gavote ir redaguojamą failą, todėl smulkius pakeitimus galite atlikti patys; jei norite, kad juos peržiūrėtume mes, tai kainuoja 99 €.

7. Ko šie dokumentai nedaro

Tai ne pažyma, ne leidimas ir ne patvirtinimas, jokia institucija jų netvirtina. Tai jūsų įmonės vidaus dokumentai, kuriuos privalote turėti, pasirašyti ir taikyti; atsakomybė už maisto saugą lieka maisto tvarkymo subjektui. Patikrinimo metu vertinama ne tik tai, ar dokumentai yra, bet ir tai, ar tvarka taikoma kasdien: pildomas žurnalas svarbesnis už gražų segtuvą.

8. Ką susitvarkote atskirai, ne pas mus

KĄ	KAS IŠDUODA ARBA ATLIEKA
Registravimą Maisto tvarkymo subjektų sąrašė	Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
Sveikatos patikrinimus; sveikatos žinių pažymėjimus ir RVASVT mokymus atsakingam asmeniui	sveikatos priežiūros ir mokymo įstaigos
Laboratorinius tyrimus (aprašo 8 skyrius), kenkėjų kontrolę (5 skyrius), termometro metrologinę patikrą	akredituota laboratorija, kenkėjų kontrolės įmonė, patikros paslaugų teikėjas

Turite klausimų

Į klausimus dėl paties dokumento atsakome be papildomo mokesčio: info@savikontrole.lt. Ko nedarome: nepildome žurnalų už jus, neatstovaujame patikrinime ir negarantuojame patikrinimo rezultato, nes sprendimą priima institucija.

Tai ne pažyma, ne leidimas ir ne patvirtinimas: dokumentus pasirašote ir taikote jūs, o atsakomybė už maisto saugą lieka maisto tvarkymo subjektui. Skaičiai iš HN 15:2021 ir Reglamento (EB) Nr. 852/2004. Dokumentas paskelbtas kaip pavyzdys: asmenys, įmonės ir įvykiai jame išgalvoti.