

**VIDINIO RVASVT SISTEMOS PATIKRINIMO REZULTATAI.
VIDAUS AUDITO ATASKAITA
2024 m. lapkričio 07 d., Gargždai**

Vadovaujantis 2024 m. lapkričio 07 d. UAB „Gargždų turgus“ direktoriaus sakymu Nr. V24-12, nuo 2024 m. lapkričio 7 d. iki 2024 m. lapkričio 08 d. buvo vykdoma savikontrolės sistema bei svarbių taškų stebėseną.

Pateikiama savikontrolės sistemos vidaus audito ataskaita:

<i>Eil. Nr., tikrinamas sektorius</i>	<i>Pastabos/išvados</i>	<i>Pastebėtų trūkumų šalinimo priemonės ir terminas/kitos pastabos</i>	<i>Atsakingas asmuo</i>
1. Teritorija	Turgavietės teritorija apima 5 891 m ² , iš kurių ¾ yra aptverta. Teritorija kasdien šluojama – valoma. Daržovių, vaisių prekystaliai dezinfekuojami 1 (vieną) kartą per mėnesį. Nuo 2021.06.01 uždara turgavietės teritorija stebima vaizdo kamerų. Tikrinimo metu teritorija švari, tvarkinga.		
2. Patalpos	Mėsos paviljono patalpos (199 m ²) yra tinkamo dydžio (prekiauja 4 prekybininkai), patalpos švarios, tvarkingos.		
3. Grindų danga	Grindys išklotos keramikinėmis, lengvai valomomis plytelėmis. Patalpos grindys valomos pagal valymo grafiką 2 (du) kartus per dieną.		
4. Sienų danga	Patalpos sienos iškaltos PVC dailylentėmis. Sienos valomos, plaunamos kasdien, dezinfekcija atliekama 1 (vieną) kartą savaitėje. Sienų danga atitinka higienos reikalavimus.		
5. Lubų danga	Patalpos lubos iškaltos medinėmis, baltai dažytomis dailylentėmis. Lubos lengvai valomos, plaunamos, dezinfekuojama 1 (vieną) kartą savaitėje. Lubų danga dalinai atitinka higienos reikalavimus.	Patalpoje yra vietomis nelygi lubų danga, dažai atsilupę. Iki š.m. gruodžio 31 d. imtis atitinkamų priemonių, reikalui esant perdažyti, patalpos lubas.	Ūkio eksploatacijos darbininkai
6. Durys	Pagrindinės įėjimo į patalpą durys yra iš PVC su stiklo paketu. Vidaus durys medinės, dažytos. Durys valomos kasdien, dezinfekuojamos 1 (vieną) kartą savaitėje.		
7. Langai	Langai yra iš PVC. Valoma 1 (vieną) kartą savaitėje. Esant poreikiui - dažniau. Langai atitinka higienos reikalavimus.		
8. Ventiliacija	Prekybos salėje įrengti 3 (trys) oro kondicionieriai, kurie šiltnuorį metų laikui vėsina ir valo patalpų orą. Kondicionierių techninį aptarnavimą 1 (vieną) kartą metuose atlieka sertifikuota įmonė. Paskutinė tech. apžiūra atlikta 2024-06. Prekybos salėje užtikrinama, kad nebūtų nemalonių kvapų, dulkių, dūmų.	Reikalingas kondicionierių, esančių prekybos salėje, valymas.	Vadybininkė - administratorė L. Stirbytė, kontrolierė - kasininkė Donata Umbražūnaitė
9. Apšvietimas	Prekybos salėje įrengtas mišrus apšvietimas, kuris atnaujintas 2023.03: langai ir 16 (šešiolika) vnt. dienos šviesos lempų su gaubtais ir 13 vnt. naujų LED šviestuvai, kurie valomi 1 (vieną) kartą savaitėje. Apšvietimas atitinka higienos reikalavimus.		
10. Personalo persirengimo kambarys	Prekybos salėje įrengta patalpa pardavėjų ir turgavietės personalo persirengimui ir poilsiui. Patalpoje pastatyta rūbų spinta, praustuvė, skirta rankų nusiplovimui. Apžiūros metu patalpa švari, rūbai sukabinti tvarkingai. Patalpa atitinka higienos reikalavimus.		
11. Vanduo	Šaltas vanduo tiekiamas iš AB „Klaipėdos vanduo“ centralizuoto vandentiekio. Karštas vanduo paruošiamas elektriniu boileriu. Turgavietėje įrengtos 5 (penkios) plautuvės: 2 (dvi) prekybos salėje, 1 (viena) šviežios mėsos iškapojimo patalpoje, 1 (viena) persirengimo patalpoje, 1 (viena) lauko vaisių ir daržovių prekyvietėje. Šalto vandens tyrimai atliekami	Planiniai vandens tyrimai bus atliekami 2024 m. lapkričio mėn.	Vadybininkė - administratorė L. Stirbytė, kontrolierė - kasininkė Donata Umbražūnaitė

	1 (vieną) kartą per 2 (dvejus) metus. Tyrimus atlieka Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas Klaipėdos teritorinis skyrius. Turgavietėje užtikrinamas šalto geriamojo ir karšto vandens tiekimas.	Lauko vaisių ir daržovių prekyvietėje reikalinga pakeisti plautuvą ir kraną. Darbus atlikti iki 2024m., lapkričio mėn. vidurio.	Ūkio eksploatacijos darbininkai
12. Rankų plovimo bei dezinfekavimo priemonės	Rankų plovimui prie praustuvų padėtas skystas antibakterinis muilas su dozatoriumi. Rankų dezinfekavimui naudojamas rankų dezinfektantas. Virš praustuvų ant sienos pakabintos rankų plovimo instrukcijos. Priemonės rankų plovimui ir dezinfekavimui atitinka higienos normas.		
13. Cheminių medžiagų sandėliavimas	Visos valymui ir dezinfekavimui skirtos medžiagos laikomos valytojai skirtoje patalpoje. Lauko valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos lauko sandėliuke. Užtikrinamas tinkamas valymo, priežiūros, cheminių medžiagų sandėliavimas bei naudojimas.		
14. Sveikatos priežiūra, higieninis mokymas	Maistą tvarkantys asmenys, nustatytu laiku, medicininėse knygelėse pasitikrina sveikatą, taip pat išklauso higienos mokymo kursus ir įsigyja higienos kursų išklausymo pažymėjimus. Yra užtikrinama maistą tvarkančių asmenų sveikatos priežiūros, dirbančiųjų mokymo kontrolė, higieninis mokymas.		
15. Asmens higiena	Užtikrinami asmens higienos reikalavimai: darbo rūbai, avalynė turi būti švarūs, tvarkingi, tinkami darbui. Tikrinimo metu pažeidimų nerasta.		
16. Maisto produktų laikymo sąlygos	Maisto produktai laikomi šaldymo įrenginiuose. Kiekvienoje vitrinoje įrengti Lietuvos metrologijos inspekcijos sertifikuoti termometrai. Pardavėjos jų parodymus 1 (vieną) kartą dienoje registruoja maisto žaliavų ir produktų saugojimo žurnale. Tikrinimo metu nenustatyta produktų laikymo sąlygų neatitikimo higienos normoms.		
17. Maisto žaliavų ir produktų ženklavimas	Tikrinimo metu produkcija yra su ženklavimo etiketėmis. Produkcijos pakuotės sandarios. Ženklavimas atitinka teisės aktų reikalavimus.		
18. Produktų tinkamumo vartoti terminai	Audito metu patikrinta produkcija turėjo etiketes su galiojimo terminais. Produktų su pasibaigusiu galiojimu nerasta. Turgavietėje užtikrina maisto žaliavų ir paruoštų vartojimui produktų tinkamumo vartoti terminų kontrolę pagal teisės aktų reikalavimus.		
19. Maisto žaliavų ir paruoštų vartojimui produktų atsekamumas	Produktų atsekamumui prekybininkai pildo apskaitos žurnalus (2009.05.16 ŽŪ ministro įsakymas Nr. 3D-355). Su turgavietėje parduodamų maisto produktų apskaitos žurnalo pildymu prekybininkai supažindinami pasirašytinai.		
20. Šaldymo renginių temperatūra	Turgaus kontrolierė 2 (du) kartus per mėnesį vykdo kontrolinį patikrinimą, duomenis registruoja maisto žaliavų produktų saugojimo žurnale. Termometras turi patikros sertifikatą. Termometras patikrai pristatomas į AB „Vilniaus metrologijos centras“ vieną kartą per 2 (dvejus) metus.	Sekantis termometro patikrinimas 2024.12.21.	
21. Grauzikų ir vabzdžių naikinimas	1 (vieną) kartą per mėnesį (esant poreikiui – dažniau), graužikų stebėjimo ir naikinimo darbus atlieka UAB „Dezinf“. Tikrinimo metu kenkėjų nerasta.		
22. Nuoplovų paėmimas laboratoriniam tyrimui	Nuoplovos imamos ir tiriamos 2 (du) kartus per metus (1 kartą pusmetyje). Tyrimus atlieka Nacionalinis maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institutas Klaipėdos teritorinis skyrius.		

23. Tinkamas atliekų surinkimas	Turgaus teritorijoje pastatyti 3 (trys) konteineriai: 2 – mišrioms atliekoms, 1 – popieriui. Mišrios atliekos išvežamos 2 (du) kartus per savaitę. Paslaugą teikia VŠĮ „Gargždų švara“. Popierius išvežamas kas 4 sav. ŠGP laikomi skirtame atliekų šaldytuve. Jų išvežimą atlieka UAB „Horeca sprendimai“ pagal 2006.08.28 sudarytą sutartį Nr. 060/06.	Patalpos durų staktų paviršius nelygus, sulūžęs, apklijuotas lipnia juosta. Remonto darbus atlikti iki š.m. lapkričio mėn. pab.	Ūkio eksploatacijos darbininkai
24. Skundų ir pageidavimų knyga	Turgavietė turi skundų ir pageidavimų žurnalą. Tikrinimo laikotarpiu, pirkėjų skundų nėra gauta.		

Auditą atliko UAB „Gargždų turgus“ kontrolierė - kasininkė Donata Umbražūnaitė



(parašas)

Atliekant auditą dalyvavo UAB „Gargždų turgus“ l.e.p. direktorius Marius Žilius



(parašas)

Su vidaus audito ataskaita supažindinti:

A. Buivydas
Kilmanas Štarkas

Vadybininkė-administratore
Loreta Stirbytė

