

MYKOLO ROMERIO UNIVERSITETAS
POLITIKOS IR VADYBOS FAKULTETAS
VADYBOS KATEDRA

GINTARĖ ČESNAVIČIŪTĖ

MAISTO SAUGA IR KOKYBĖ: ES POLITIKA IR JOS
ĮGYVENDINIMAS

Magistro baigiamasis darbas

Vadovas

prof. habil. dr. Borisas Melnikas

VILNIUS, 2012

MYKOLO ROMERIO UNIVERSITETAS
POLITIKOS IR VADYBOS FAKULTETAS
VADYBOS KATEDRA

MAISTO SAUGA IR KOKYBĖ: ES POLITIKA IR JOS
ĮGYVENDINIMAS

Europos Sąjungos politikos ir administravimo magistro baigiamasis darbas

Studijų programa 62603S203

Vadovas

_____ prof.habil.dr. Borisas Melnikas

2012

Recenzentas

Atliko

_____ doc.dr. Antanas Lubys

_____ stud. Gintarė Česnavičiūtė

2012

2012

VILNIUS, 2012

TURINYS

ĮVADAS.....	5
1. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI EUROPOS SAJUNGOJE SKIRTA TEORINĖ STUDIJA.....	9
1.1. Maisto saugos ir kokybės gerinimas ES politikos kontekste: aktualijos ir prioritetai.....	9
1.1.1. Maisto saugos ir kokybės samprata	9
1.1.2. Maisto saugos ir kokybės gerinimo aktualijos ir prioritetai ES.....	10
1.2. Maisto saugos ir kokybei gerinti taikytinos teorijos.....	13
1.2.1. Šiuolaikinės maisto saugos ir kokybės problemos ir jų teorinis atspindys.....	13
1.2.2. Visuomenės sveikatos problemos, kylančios dėl nepakankamos maisto saugos ir kokybės, jų teorinis atspindys.....	16
2. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI SKIRTŲ TYRIMŲ METODOLOGIJA	20
2.1. Bendra tyrimų, skirtų maisto saugos ir kokybės gerinimui, charakteristika	20
2.2. Maisto saugai ir kokybei skirtų tyrimų metodikos	21
3. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI SKIRTI TYRIMAI, ATITINKANTYS ES POLITIKOS REIKALAVIMUS.....	24
3.1. Maisto saugai ir kokybei gerinti skirtų teisės aktų ir politinių dokumentų nuostatų analizė	24
3.1.1. ES teisės aktai ir politiniai dokumentai skirti maisto saugai ir kokybei gerinti.....	24
3.1.2. Lietuvos Respublikos teisės aktai skirti maisto saugai ir kokybei gerinti	29
3.1.3. Maisto saugos ir kokybės gerinimui įvairiose užsienio šalyse skirtos patirties analizė	35
3.2. EMPIRINIAI TYRIMAI, SKIRTI MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI.....	37
3.2.1. Maisto gamybos ir vartojimo ES bendrųjų tendencijų analizė	37
3.2.1.1. Maisto produktų gamyba Europos Sąjungos šalyse.....	37
3.2.1.1.2 Maisto produktų suvartojimas Europos Sąjungos šalyse	41
3.2.2. Maisto saugos ir kokybės gerinimui ES ir Lietuvoje būdingos bendros tendencijos ir jų analizė	43
3.3. Maisto saugai ir kokybei gerinti skirta priežiūros praktikos analizė.....	47
3.4. Maisto saugai ir kokybei gerinti skirtas kokybinis tyrimas.....	53
3.5. Maisto saugai ir kokybei skirtas kiekybinis tyrimas	58

	4
3.5.1. Maisto saugos ir kokybės situacijos analizė Lietuvoje	59
3.5.2. Maisto saugos ir kokybės priežasčių analizė Lietuvoje	63
4. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI ĮGYVENDINANT ES POLITIKOS NUOSTATAS SKIRTOS PRIEMONĖS	66
IŠVADOS.....	69
REKOMENDACIJOS.....	73
LITERATŪRA.....	74
ANOTACIJA LIETUVIŲ IR ANGLŲ KALBOMIS	81
SANTRAUKA	82
SUMMARY	83
PRIEDAI.....	84

IVADAS

Temos problematika ir aktualumas. Pastaraisiais metais Europos Sąjungos naujosios valstybės narės padarė didelę pažangą žemės ūkyje. Šią pažangą paskatino naujų technologijų atsiradimas, kurių dėka visoje Europoje padidėjo maisto produktų asortimentas ir jų kiekiai, padidėjo maisto produkcijos konkurencingumas tarp šalių, gamybos apimtys, atsirado naujų maisto produktų, turinčių genetiškai modifikuotų organizmų, pasikeitė žmonių vartojimo įpročiai. Tačiau pokyčiai turėjo ir neigiamų pasekmių - aplinkos tarša, suprastėjusi maisto sauga ir kokybė, per maistą plintančių ligų protrūkiai, maisto priedų vartojimas, keliantis pavojų sveikatai, kurie padidino vartotojų nerimą ir nepasitikėjimą.

Apsirūpinimas maisto produktais yra laikomas aktualia ir svarbiausia problema visose Europos Sąjungos šalyse. Todėl vienas iš pagrindinių klausimų, kuris visada domina šiuolaikinę visuomenę, kiek gaminama ir suvartojama maisto produktų. Pastebima tendencija, jog maisto produktų gamyba Europoje vienam gyventojui nuolat didėja, o vartojimas mažėja ir kasmet sumažėja dirbamos žemės plotų¹.

Vienas iš svarbiausių Europos Sąjungos prioritetų yra laikoma maisto sauga ir kokybė. Europos vartotojas tikisi, kad vartojami maisto produktai yra saugūs, kokybiški, įperkami ir teikiantys naudą sveikatai. Pagrindinis ES politikos rūpestis yra visų šių sąlygų užtikrinimas, kad piliečių vartojamas maistas atitiktų jų poreikius, neatsižvelgiant, kokioje ES šalyje jis buvo pagamintas ar iš kokios pasaulio šalies importuotas. Visų pirma maisto produktai turi būti aukštos kokybės ir saugūs vartoti².

Pagrindinis Europos Sąjungos politikos uždavinys yra apsaugoti vartotojų sveikatą ir padidinti vartotojų pasitikėjimą kontroliuojančiomis institucijomis bei gamintojais maisto saugos ir kokybės grandinėje. Tačiau dėl globalizacijos pokyčių maisto saugos ir kokybės srityje tampa vis sunkiau išvengti pavojaus žmonių sveikatai ir paisyti jų interesų dėl saugaus ir kokybiško maisto.

Prisiimti atsakomybę už maisto saugą ir kokybę, remiantis dokumentu ((EB) Nr. 852/2004)³, turi visi maisto grandinėje dalyvaujantys veikėjai: maisto produktų gamintojai, perdirbėjai, Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos darbuotojai ir vartotojai, kurie apima visą maisto grandinę nuo pirminės gamybos iki galutinio vartojimo. Tačiau, kaip rodo įvairių mokslininkų (Svirskis (2008), Brazauskienė (2007), Jarošienė (2007), Vaznonis (2010), Ades (2011), Feldstein (2011) ir kt.) atlikti tyrimai, matyti, kad šios institucijos ne visada pilnai atlieka savo funkcijas.

¹ Gajauskaitė, Jankauskienė, 2003.

² Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31, p.1.

³ Europos Parlamento ir Tarybos 2004 m. balandžio 29 d. reglamentas (EB) Nr. 852/2004, dėl maisto produktų higienos. [2004] OL L 139, p. 1–54.

Netinkama žemės ūkio praktika, prastos higienos sąlygos, prevencinių priemonių stoka, ženklinimo klaidų atvejai, suprastėjusi maisto kokybė kelia vis didesnių abejonių, ar Europos Sąjungos politikos maisto saugos ir kokybės gerinimo priemonės iš tiesų yra veiksmingos.

Šiuolaikinės maisto produktų kontrolės sistemos dalimi yra laikomi maisto saugą ir kokybę reglamentuojantys teisės aktai (maisto įstatymas, maisto priedai, maisto produktų higiena, mikrobiologiniai kriterijai, vartotojų teisių gynimo įstatymas ir kt.)⁴. Europos Sąjunga yra patvirtinusi nemažai teisės aktų, skirtų maisto saugai ir kokybei gerinti, tačiau jų efektyvumas priklauso tik nuo kiekvienos šalies vykdomos kontrolės.

Per maistą plintančių ligų protrūkiai tokių kaip E-coli, apsinuodijimas maistu, Salmonella, žarnyno infekciniai susirgimai, cheminiai teršalai ir kt. tik paaštrina šią problemą, sukeldama visuomenei dar didesnę nerimą dėl vartojamo maisto. Todėl būtinybė užtikrinti, kad šių ligų atvejai nepasitaikytų ar bent sumažėtų jų skaičius, įgyja vis didesnę svarbą.

Tyrimo hipotezė: Maisto saugai ir kokybei gerinti ES politikos įgyvendinimui skirtos priemonės yra efektyvios ir atitinka ES maisto saugumui ir kokybei užtikrinti, keliamus reikalavimus.

Tyrimo objektas: Maisto saugos ir kokybės situacijos gerinimo galimybes įgyvendinant ES politikos reikalavimus.

Tyrimo tikslas: Ištirti maisto saugos ir kokybės situaciją ir gerinimo galimybes Europos Sąjungoje ir Lietuvoje įgyvendinant ES politiką.

Tyrimo uždaviniai:

1. Išanalizuoti, remiantis moksline literatūra, maisto saugai ir kokybei skirtus teorinius aspektus: maisto saugos ir kokybės sampratą, aktualijas ir prioritetus, kylančias visuomenės sveikatos problemas.
2. Remiantis teoriniais aspektais, išanalizuoti Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktus, politinius dokumentus, skirtus maisto saugai ir kokybei, atkreipiant dėmesį į tuos, kurie prisideda prie maisto saugos ir kokybės gerinimo.
3. Išanalizuoti statistinius duomenis apie maisto gamybos ir vartojimo bendrąsias tendencijas Europos Sąjungos šalyse, akcentuojant maisto paplitimo dažnumą per 10 metų laikotarpį.
4. Ištirti bendrą maisto saugos ir kokybės užtikrinimo situaciją bei atlikti priežiūros praktikos analizę, identifikuojant dažniausiai pasitaikančius vartotojų skundus, pažeidimus, susirgimų atvejus dėl nesaugaus ir nekokybiško maisto Europos Sąjungos šalyse.
5. Atlikti kokybinį ir kiekybinį tyrimus, siekiant sužinoti specialistų ir vartotojų požiūrius apie maisto saugos ir kokybės situaciją, įgyvendinant ES politikos priemones.

⁴ Šių ir kitų teisės aktų platesnis paaiškinimas yra aprašomas šio darbo 3 skyriuje (žr. p.24).

6. Parengti maisto saugai ir kokybei užtikrinti gerinimo priemonės, įgyvendinant Europos Sąjungos politiką.

Tyrimo metodologija ir metodai:

1. Teorinė analizė. Mokslinės literatūros ir dokumentų apie maisto saugos ir kokybės sampratas, aktualijas ir prioritetus įvairių autorių keliamos problemos dėl nepakankamos maisto saugos ir kokybės, visuomenės sveikatos problemos ir gerinimo galimybės įgyvendinant Europos Sąjungos politikos nuostatas analizė.
2. Empirinių duomenų analizė.
 - 2.1. Teisės aktų analizė. Analizuojant Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugos, kokybės, ženklinimo ir kitus privalomuosius reikalavimus, atlikta dokumentų turinio analizė.
 - 2.2. Statistinė tyrimo duomenų analizė. Atliekant statistinių duomenų, susijusių su maisto produktų vartojimu ir gamyba, šių produktų rinkos analizė, nustatant, kiek ir kokių maisto produktų vartojama, kiek ir kokių maisto produktų gaminama, jų paplitimo lygis Europos Sąjungos šalyse per 10-ties metų laikotarpį.
 - 2.3. Maisto saugos ir kokybės bendrųjų tendencijų ir priežiūros praktikos analizė. Šiam tyrimui buvo analizuojama vartotojų skundai dėl maisto saugos ir kokybės per maistą plintančių ligų atvejai Europos Sąjungos šalyse, įvairūs maisto objektų pažeidimai Lietuvoje. Analizuojant priežiūros praktiką buvo atsižvelgiama į Europos Sąjungos teisės aktų keliamus reikalavimus vykdant kontrolę.
 - 2.4. Kokybinis ir kiekybinis tyrimų metodai. Kokybinis tyrimo metodas leidžia įvairiapusiškai pažvelgti į maisto saugos ir kokybės susidarančių problemų situaciją per unikalią ekspertų patirtį apie tiriamąjį reiškinį bei yra orientuotas į proceso analizę⁵. Pusiau standartizuoto tipo anketinės apklausos ir struktūrizuoto interviu tipo metodu buvo siekiama identifikuoti tiriamo objekto realią padėtį. Siekiant išsiaiškinti vartotojo požiūriu maisto saugos ir kokybės esamos situacijos būklę ir gerinimo galimybes buvo atliktas kiekybinis tyrimas. Kiekybiniai tyrimo metodai – metodai, kurių galutiniai tyrimo rezultatai išreiškiami skaičiais. Kiekybiniam tyrimui atlikti naudota tikslinė atranka. Šiame tyrime kai kuriais klausimais buvo lyginami gauti duomenys su Europos maisto saugos tarnybos duomenimis.
3. Tyrimo duomenų apdorojimas atliktas naudojant SPSS (Statistical Packet for Social Sciences 11.0) ir Microsoft Excel programas. Faktams ir dėsningumams iliustruoti naudojamos lentelės, paveikslai.

⁵ Žydžiūnaitė, 2005.

Tyrimo dalyviai:

Taikant kokybinio tipo pusiau struktūrizuotą klausimyną buvo apklausti 5 ekspertai: Vilniaus miesto valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos vedėjo pavaduotoja ir vyriausiasis specialistas, Valstybinės vartotojų teisių apsaugos tarnybos vedėja ir jos pavaduotoja, Prekybos centro IKI direktoriaus pavaduotoja. Šio tyrimo reikalingumas pasižymi tuo, kad padedant įvairiems specialistams galima išsiaiškinti maisto saugos ir kokybės problemas, vartotojų nusiskundimų priežastis, kaip specialistai užtikrina maisto saugą ir kokybę, kokias prevencines priemones taiko gerinant maisto saugą ir kokybę.

Kiekybiniame tyrime dalyvavo 128 respondentai. Šių vartotojų požiūris yra labai svarbus faktorius, kurio gautų rezultatų duomenys leidžia nustatyti, kokių problemų kyla dėl maisto saugos ir kokybės, ar tinkamai įgyvendinamos ES politikos priemonės ir kokių priemonių ir kokiose srityse reikia imtis ES politikos atstovams ir valstybių narių kompetentingoms institucijoms, atsakingoms už maisto saugą ir kokybę gerinant esamą situaciją.

Atliekant tyrimą naudota Lietuvos bei užsienio autorių mokslinė literatūra, Lietuvos Respublikos įstatymai, Europos Sąjungos direktyvos, reglamentai ir kiti teisės aktai. Statistiniam tyrimui naudoti Europos Komisijos statistikos tarnybos EUROSTAT, pasaulio prekybos organizacijos statistika, Žemės ūkio ministerijos, Eurobarometro, Pieno federacijos suvestinė, Lietuvos higienos instituto sveikatos informacijos centro, Europos centro susirgimų prevencijos ir kontrolės, Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos bei Europos maisto saugos tarnybos skelbiami duomenys.

Darbo struktūra:

Magistro darbą sudaro įvadas, 4 skyriai, 22 poskyriai, išvados, rekomendacijos, literatūros sąrašas ir priedai. Darbe pateikta 15 lentelių ir 25 paveikslai. Darbo apimtis – 80 puslapių (be priedų). Panaudoti 99 literatūros šaltiniai.

Darbe buvo naudojami šios santrumpos:

EB – Europos Bendrija

EFSA – Europos maisto saugos tarnyba

ES - Europos Sąjunga

FAO – Jungtinių Tautų maisto ir žemės organizacija

GMO - genetiškai modifikuoti organizmai

HN - higienos norma

LR - Lietuvos Respublika

RVASVT – Rizikos veiksnių analizė svarbiųjų valdymo taškų sistemos

VMVT – Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

1. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI EUROPOS SĄJUNGOJE SKIRTA TEORINĖ STUDIJA

1.1. Maisto saugos ir kokybės gerinimas ES politikos kontekste: aktualijos ir prioritetai

1.1.1. Maisto saugos ir kokybės samprata

Maistas kasdienis kiekvieno žmogaus produktas. Remiantis LR Maisto įstatymu (2000) teigtina, kad maistas - tai kiekviena medžiaga ar produktas, apdorotas, pusiau apdorotas ar žaliava (neapdorotas produktas), skirta žmogaus mitybai. Maistui taip pat priskiriamas geriamasis vanduo, alkoholiniai gėrimai, kramtomoji guma ir kitos medžiagos bei produktai, skirti žmogui praryti, kramtyti ar vartoti, išskyrus vaistus ir kitus medicinos gaminius, narkotines bei psichotropines medžiagas, tabako gaminius. Šio įstatymo 4 straipsnio 2 punkte yra teigiama, kad „maistas turi būti tokios sudėties ir kokybės, kad būtų tinkamas žmonėms vartoti, neužterštas cheminiais, fiziniais, mikrobiniiais ir kitokiais teršalais daugiau, negu leidžia teisės aktai, turi atitikti privalomuosius saugos ir kokybės reikalavimus“⁶.

Taigi, maistas – „iš pirmo žvilgsnio, atrodytų, savaime suprantamas dalykas, kurį papildomai aiškinti daugeliui pasirodytų nereikalinga. Tačiau tai, kas vartojama kasdieninėje kalboje, nėra tolygu tam, kas pripažįstama teisinėje terminologijoje“⁷. Dažnai tenka išgirsti sąvoką „saugus maistas“. O saugus maistas – „tai ekologiniuose ūkiuose išauginti ar perdirbant ekologiškas žaliavas pagaminti produktai“⁸. Pažymėtina, kad tokių produktų kokybę garantuoja griežta jų perdirbimo kontrolė, jie ženklinami specialiu ženklu.

Šiuolaikinėje visuomenėje yra nuolat akcentuojama maisto kokybė, kuria galima nusakyti remiantis LR maisto įstatymu (2000) – tai maisto savybių visuma, tenkinanti konkrečius vartotojo poreikius, kurių protingai galima tikėtis, bei atitinkanti saugos ir kitus privalomuosius teisės aktų nustatytus reikalavimus. Maisto kokybei užtikrinti yra svarbūs šie rodikliai: maisto produkto šviežumas, maistinė vertė, sauga, pagaminimo kokybė, technologinės savybės, tinkamumas vartoti, pakuočių ir ženklinimo kokybė, pasirinkimo laisvė ir prieinamumas⁹.

Svarbiausias veiksnys, kuris didina maisto produktų saugumą, yra maisto kokybė. O siekiant kokybės akcentuotina maisto sauga. „Maisto sauga“ yra labai plati sąvoka, apimanti maisto kokybę, socialinius ir ekonominius aprūpinimo maistu klausimus“¹⁰.

⁶ Lietuvos Respublikos maisto įstatymas. *Valstybės žinios*. 2000, Nr. 32-893.

⁷ Liutkevičiūtė A., „Vartotojo teisė į tinkamus maisto produktus“, *Sveikas žmogus*, 2010, Nr. 4, p. 5.

⁸ Brazauskienė M., „Ar vartotojai pakankamai informuojami apie saugų maistą?“, *Mokslas ir gyvenimas*, 2007, Nr. 11, p. 14.

⁹ Šileikienė D., „Ekologiškų maisto produktų ir aplinkos kokybės kontrolė ir nauji tyrimo metodai Lietuvoje ir ES“ .<<http://www.lzuu.lt/nm/l-projektas/razn/sileikiene.htm>> [žiūrėta 2012-02-04].

¹⁰ Jackūnaitė D., Ramanauskienė J., „Žuvies produktų kokybės ir saugumo valdymo gerinimo prielaidos“, *Mokslo darbai (socialiniai mokslai, vadyba ir administravimas(03S))*, 2009, Nr. 16 (1), p.61.

Pagal LR Maisto įstatymą (2000) maisto sauga – teisės aktų nustatytą maisto ir jo tvarkymo reikalavimų visumą, užtikrinanti, kad vartojant maistą įprastomis, gamintojo nustatytomis ar galimomis iš anksto pagrįstai numatyti vartojimo sąlygomis, įskaitant ir ilgalaikį vartojimą, nebus jokios rizikos vartotojų sveikatai ar gyvybei arba ji bus ne didesnė negu ta, kuri teisės aktuose nustatyta kaip leidžiama bei laikoma atitinkančia aukštą vartotojų apsaugos lygį.

Europos Komisijos ir Tarybos priimtais teisės aktais maisto produktų saugai ir kokybei užtikrinti, siekiama užkirsti kelią nesąžiningai arba apgaulingai praktikai, maisto klastojimo atvejams, kurie gali klaidinti vartotoją. Siekiant išvengti šių atvejų, reikalingas pakankamas informacijos skleidimo pagrindas, kuris galėtų užtikrinti aukšto lygio vartotojų interesų apsaugą. Kiekvienas vartotojas turi teisę žinoti, ką jis valgo. Tačiau rizika, su kuria susiduria vartotojas, išskylanti vartojant ne visiškai saugią produkciją, pačiam vartotojui suteikia pasirinkimo ir apsisprendimo laisvę, kuri jokių būdu negali turėti įtakos kitos šalies apgauliui ar kitokiems jos nesąžiningiems veiksams¹¹.

A. Zeithaml (1988) apibrėžia maisto kokybę kaip vartotojo sprendimą apie produkto visapusišką tobulumą ar pranašumą. Autorius išskiria tokius kokybės bruožus:

- 1) ji skiriasi nuo objektyvios kokybės;
- 2) ji pasižymi didesne abstrakcija nei produkto savybė;
- 3) visuotinai pripažįstama, kad kai kuriais atvejais ji panaši į požiūrį.

Pažymėtina, kad maisto produktų sauga „viena svarbiausių vartotojų teisių“. Z.Čeponytės (2007) nuomone, nors maisto produktų sauga yra griežtai kontroliuojama, vartotojų skundai, kontrolės duomenys rodo, kad yra nesaugių produktų¹².

Apibendrinant galima teigti, kad maisto sauga ir kokybė yra sietina su įstatyminiu maisto kokybės reguliavimu, gyventojų sveikatos priežiūra bei ekologiniu ūkininkavimu, o tai sudaro sąlygas vartoti saugius produktus ir išvengti ligų.

1.1.2. Maisto saugos ir kokybės gerinimo aktualijos ir prioritetai ES

ES maisto saugos politikos tikslas – apsaugoti vartotojų sveikatą ir užtikrinti sklandų bendrosios rinkos veikimą. Siekdama šio tikslo ES užtikrina tokiomis priemonėmis: nustato maisto gamybos ir kontrolės standartus, maisto laikymo higienos, gyvūnų sveikatos ir gerovės, augalų taršos nuo išorinių medžiagų pavojaus prevenciją. Maisto saugos politikos reforma buvo organizuojama nuo 2000 metų laikantis požiūrio „nuo ūkio iki šakutės“, taip garantuojant aukštą maisto saugą visose jo gamybos

¹¹ Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31, p.1.

¹² Čeponytė Z., „Vartotojas maisto produktų sauga“, *Mokslas ir gyvenimas*, 2007, Nr. 11, p.26.

etapuose. Pažymėtina, kad šis požiūris yra taikomas ne tik maisto produktams, pagamintiems ES, bet ir tiems produktams, kurie yra importuojami iš trečiųjų šalių¹³.

Maisto saugos ir kokybės politikos klausimus Europos Sąjungos šalyse sprendžia Komisijos Europos maisto saugos tarnyba (EFSA). Šios įstaigos darbuotojai turi teikti mokslinius ir techninius patarimus, kuriais būtų grindžiami ES maisto saugos ir kokybės politikos teisės aktai, numatyti ir iš anksto parengti informaciją apie sveikatai gresiantį pavojų dėl netinkamos maisto kokybės ar netinkamos apsaugos. Reikia pastebėti, kad visoje Europoje galioja principas, kad už maisto saugą tiesiogiai atsakingas maisto gamintojas¹⁴.

Pastaruojų metu visuotiniu reiškiniu tampa maisto produktų saugos ir kokybės gerinimas, kadangi geros kokybės gaminys turi paklausą rinkoje. Todėl ES valstybių vyriausybės visai stengiasi užtikrinti maisto saugą ir kokybę pasinaudodamos gerinimo priemonėmis, tokiomis, kaip gaminių atestacija, kokybės ženklo suteikimas, aukštos kokybės produkcijos protegavimas į tarptautines parodas, ekologiškų produktų mugės ir t.t.

Gerinant maisto saugą ir kokybę, ES politikos uždavinys yra vartotojų apsaugos užtikrinimas, kuris atsispindi ES teisės aktuose. Europos maisto saugos tarnyba, vykdydama savo funkcijas, prisideda prie vartotojo saugumo, o jei vartotojas įsigyja nekokybišką produktą, kitoje ES šalyje jo teises gina Europos vartotojų institutas. Bendradarbiaujant su kitų šalių valstybės įstaigomis ir institucijomis, įgyvendinama pareiga užtikrinti maisto saugą, kad į rinką būtų teikiami maisto produktai, atitinkantys kokybei ir saugai skirtus reikalavimus¹⁵.

Kad maistas būtų saugus, gyvūnai, iš kurių jis gaminamas, turi būti sveiki. Todėl vienas iš ES prioritetų – rūpintis gyvūnų sveikata, garantuojant jiems tinkamą veterinarinę priežiūrą, ir užkirsti kelią užkrečiamų gyvūnų ligoms, pvz., kaip snukio ir nagų ligos, kiaulių raudonligės ar paukščių gripo protrūkiai. Jei vis tik liga išplinta, ji turi būti atidžiai kontroliuojama, ir taikomos priemonės ligos plitimui sustabdyti. Visi gyvūnai ir jų produktai pirmiausia privalo atitikti griežtus sveikatos apsaugos reikalavimus ir tik po to juos galima įvežti į Europos Sąjungą arba joje tokius gyvūnus ir jų produktus parduoti¹⁶.

Žemės ūkio ministerijos pranešime¹⁷ yra nurodoma, kad Europos Sąjungos maisto kokybės politikos formavimas atsispindi Europos Komisijos išleistoje „Žaliojoje knygoje“ ir yra pagrįstas šiomis nuorodomis:

- *Saugoma kilmės vietos* nuoroda (SKVN) suteikiama produktui, kurio kokybė arba ypatybės priklauso nuo jo kilmės vietos, geografinės aplinkos. Pavadinimas atspindi kilmės vietą. Visi gamybos

¹³ Consumer rights in EU. <http://europa.eu/eu-life/consumer-rights/index_en.htm> [žiūrėta 2010-02-10].

¹⁴ Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31, p.1.

¹⁵ Vartotojų apsauga Europos Sąjungoje. <http://ec.europa.eu/consumers/cons_info/10principles/lt.pdf> [žiūrėta 2010-02-12].

¹⁶ Vartotojų pasitikėjimas maisto sauga. <http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/safety/index_lt.htm> [žiūrėta 2010-02-12].

¹⁷ Žemės ūkio ir maisto produktų kokybės politikos formavimas (Žalioji knyga), <<http://www.zum.lt/lt/zemes-ukio-ministerija/maisto-sauga-ir-kokybe/zemes-ukio-ir-maisto-produktu-kokybes-politikos-formavimas-zalioji-knyga/>> [žiūrėta 2010-02-12].

ir perdirbimo procesai (įskaitant ir žaliavų gamybą) atliekami toje konkrečioje vietovėje, kuri išsiskiria specifiniu klimatu, dirvos sudėtimi, joje augančių augalų rūšimis ir gyventi pritaikytų gyvūnų veislėmis. Pavyzdžiui, šią nuorodą turi Prancūzijoje gaminamas Rokforo (Roquerfort) sūris, Graikijoje (Feta) sūris, Italijoje – parmos kumpis (Prosciutto di parma).

- *Saugoma geografinė* nuoroda (SGN) suteikiama produktui, kurio pavadinime yra konkrečios geografinės vietovės, iš kurios kilęs pavadinimas, ir bent vienas gamybos ar perdirbimo procesas yra atliekamas toje konkrečioje geografinėje vietovėje. Šiuo atveju produktas išsiskiria dėl savo kilmės ar reputacijos. Tokią nuorodą turi Danų mėlynasis (Danablu) sūris, Toskanos (Toscano) alyvuogių aliejus ir kt. produktai.

- *Garantuotas tradicinis gaminys* (GTG) – šią nuorodą gauna produktas, viena ar keliomis savybėmis išsiskiriantis iš į jį panašių produktų grupės. Pavadinimas yra specifinis arba nurodo specifines ypatybes. Tokių produktų savitumą lemia tradicinis, per ilgą laiką nepakitęs gamybos būdas iš tradicinių žaliavų. Šią nuorodą turi Mocarelos sūris (Mozzarella, Italija), Jono Serano kumpis (Jarom Serrano, Ispanija). Šios nuorodos yra reikalingas vartotojui renkantis originalius produktus.

Tradiciniu būdu pagamintiems ir išskirtinėmis savybėmis pasižymintiems produktams apsaugoti nuo imitacijų buvo suvienodintos pavadinimų apsaugos sąlygos visoje ES erdvėje – 1992 m. sukurta vieninga žemės ūkio ir maisto produktų pavadinimų apsaugos sistema. Pagal šią sistemą yra įteisintos trys Saugomos nuorodos ir specialūs jas žymintys ženklai. Toks ženklas etiketėje garantuoja produkto išskirtinumą, jo savybes lemia specifinės gamtos sąlygos ir tradicinės gamybos technologijos, o šių produktų gamyba griežtai kontroliuojama.

Apibendrinant galima teigti, kad ES maisto saugos ir kokybės gerinimui užtikrinti yra pasirenkamos priemonės, tokios kaip naujų produktų atsiradimas rinkoje su specialiomis nuorodomis: *Saugoma kilmės vietos* nuoroda (SKVN), *Saugoma geografinė* nuoroda (SGN), *Garantuotas tradicinis gaminys* (GTG), ES vartotojų teisių ir interesų užtikrinimas, gaminių atestacija, kokybės ženklo suteikimas, aukštos kokybės produkcijos protegavimas į tarptautines parodas, ekologiškų produktų mugės.

Maisto sauga yra prioritetinga sritis Europoje. Visos Europos Sąjungos šalys, tarp jų ir Lietuva, daug dėmesio skiria rizikos vertinimui bei maisto saugai ir kokybei. Pagrindinis šiuolaikinės maisto pramonės tikslas yra pasiekti aukštą maisto produktų kokybę ir užtikrinti jų saugą, t.y. vartotojui nesukeliant jokio šalutinio poveikio. Šiame darbe taip pat bus skiriamas prioritetas maisto saugai ir kokybei išanalizuoti.

Maisto saugai ir kokybei užtikrinti yra sukurta kokybės valdymo sistema. Šios sistemos pagrindą sudaro normatyviniai, techniniai dokumentai, skirti produktų gamybai ir jų kontrolei, maisto saugos reglamentai, direktyvos, aplinkosauginiai reikalavimai. Visa ši kompleksinė sistema turi būti

subalansuota, kad gaminamas produktas ir jo gamybai skirtas būdas būtų saugus ne tik vartotojui, bet ir aplinkai¹⁸.

Gamintojai turėtų gaminti tokius maisto produktus, kurie atitiktų ES keliamus reikalavimus ir standartus, taip pat atitiktų vartotojo poreikius, o dažnai ir pranoktų jo lūkesčius. Analizuojamame darbe prioritetai bus skirti ES ir Lietuvos dokumentų analizei kaip priemonė maisto saugai ir kokybei užtikrinti.

1.2. Maisto saugos ir kokybei gerinti taikytinos teorijos

1.2.1. Šiuolaikinės maisto saugos ir kokybės problemos ir jų teorinis atspindys

Remiantis Europos Sąjungos teisės aktu¹⁹ teigiama, kad Europos Sąjungos ir jos valstybės narės įsipareigojo užtikrinti, kad Europos piliečių vartojami produktai būtų kuo saugesni ir sveikesni. Siekiant šio tikslo reikia vadovautis holistiniu požiūriu, apimančiu visą maisto grandinę „nuo stalo iki lauko“. Tam būtinas produktyvus ir veiksmingas tarptautinis mokslininkų ir įstatymų leidėjų bendradarbiavimas. Iš tiesų kokybė ir sauga jau tapo vienos svarbiausių sudėtinių Europos mokslinių tyrimų ir maisto gamybos sričių²⁰.

Šiuolaikinėje visuomenės vystymosi istorijoje teigiama, kad žmonių poreikiai keičiasi ir nuolat didėja. Jei kalbėtume apie kiekybinį požiūrį, šiuos poreikius patenkina maisto gamyba; kai vartotojas gali rinktis iš gausybės pagamintų produktų, atsiranda kokybinis požiūris, nes vartotojui pradeda rūpėti šių produktų kokybė. Dažnai vartotojų poreikiai būna tokie dideli, kad net gamybai skirtos naujos technologijos nebepajėgia patenkinti šių poreikių²¹.

Tuomet kyla dar viena problema - gamintojai susiduria su sunkumais, nes nebežino, kaip galėtų patenkinti **vartotojų poreikius**. Vienas iš būdų yra rinkai pateikti kokybiškus ir saugius maisto produktus.

Šiuolaikinėje visuomenėje technologijų lygis dėl mokslininkų pasiekė didelę pažangą maisto gamybos srityje, tačiau **maisto poreikis** išlieka didele problema ir vis labiau akcentuojamas saugaus maisto trūkumas, o nesaugaus maisto poreikis mažėja. Didelė dalis šios srities specialistų nepritarš šiai nuomonei, tačiau visuomenės nuomonės tyrimai ir sociologijos srities tyrėjų darbai patvirtina šiuos faktus. Dėl maisto produktų etiketėse nurodytos informacijos vartotojai vis sunkiau apsisprendžia, kokį maistą pasirinkti, nes jie nepasitiki pateikta informacija. Šią problemą didina ir tai, kad patys specialistai neturi vienodos nuomonės, kas yra saugus maistas.

¹⁸ Kazlauskaitė, 1997.

¹⁹ Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31,p.1.

²⁰Baniukaitis M., „Maisto sauga socialinių-ekonominių ir kokybės požiūriais“, *Studentų mokslinės konferencijos „Jaunasis Mokslininkas“ straipsnių rinkinys*, 2007, <www.lzuu.lt/jaunasis_mokslininkas/smk_2007/index.html> [žiūrėta 2011-12-11].

²¹ Svitojus, 2005.

Taigi iškyla klausimas, kokia informacija yra gaunama apie maisto saugą, kaip ir koku lygiu tokia informacija surenkama, ar šia informacija galima pasitikėti, kas yra atsakingas už tokios informacijos gavimą ir saugojimą, kaip ji turėtų būti perduodama visuomenei²². Galime drąsiai teigti, kad maisto saugos ir kokybės užtikrinimo priemonės yra nepakankamos, kad padidintų vartotojų pasitikėjimą.

Kita labai aktuali problema tampa **sugražinimas vartotojo pasitikėjimo** šiomis priemonėmis. Kadangi maisto gamybos būdas yra labai svarbus gyvenimo kokybei, tai tampa bendra visos visuomenės problema ir aktualija. Akivaizdu, kad maisto kokybės ir saugos reikalavimai naujose ES šalyse narėse įgauna naują, dažnai sunkiai įvertinamą prasmę. Šiame darbe maisto saugai ir kokybei gerinti sudaryta anketa vartotojams, kuri, kaip tikimasi, parodys, ar vis dar vartotojai nepasitiki maisto saugai ir kokybei užtikrinti sukurtomis ES politikos gerinimo priemonėmis.

Apsirūpinimas maisto produktais yra laikomas aktualia ir svarbiausia problema visose Europos Sąjungos šalyse. Todėl vienas iš pagrindinių klausimų, kuris visada domina šiuolaikinę visuomenę, - kiek gaminama ir suvartojama maisto produktų. Pastebima tendencija, jog maisto produktų gamyba Europoje vienam gyventojui nuolat didėja, o vartojimas mažėja ir kasmet sumažėja dirbamos žemės plotų²³.

Lietuvai tapus Europos Sąjungos nare, taip pat būtina derinti savo žemės ūkio politiką prie produkcijos, kainodaros procesų ir socialinių veiksnių pokyčių. Lietuvos kaimo plėtros strategijoje 2007 – 2013 m. (2006) yra numatyta įgyvendinti ekologinio žemės ūkio plėtojimo programą, todėl ekologinio žemės ūkio klausimai yra labai svarbūs, nes ekologinis žemės ūkis yra vienas perspektyviausių ūkininkavimo būdų, kur kompleksiskai sprendžiami ekonominiai, ekologiniai ir socialiniai klausimai. Ekologinio ūkio gaminama produkcija yra reikšminga ir dėl to, kad, daugėjant **įvairiausiems alerginiams, vėžiniams ir kitokiems susirgimams**, žmonės ima vengti chemikalais apdorojamų žemės ūkio produktų, todėl vis populiarsnė tampa ekologiška produkcija. Todėl ekologinio ūkio plėtra turi išnaudoti naujas galimybes tiek ūkininkams, tiek šios produkcijos vartotojams.

Pasak V. Skulskio (2009), ekologiškai ūkininkaujančių žmonių skaičius ir ekologiškų produktų rinka šalyje auga sparčiais tempais, tačiau pagal atliktus tyrimus vartotojams trūksta tinkamos informacijos apie tokių produktų naudą bei jų ženklumą, savo veiklą turėtų tobulinti ir nevyriausybinės organizacijos, dirbančios šioje srityje. Ekologiškų produktų vartojimas dar tik pradeda vystytis miestuose, ir, palyginti su įprastinių produktų suvartojimu, yra tikrai menkas, nes vartotojai kol kas renkasi pagal kainą, o ne pagal kokybę. Gamintojai ir kitos suinteresuotos grupės vis geriau

²² Danilčenko H. Augalinių maisto produktų kokybė ir sauga. – Kaunas: Lietuvos žemės ūkio universitetas, 2007, p.9.

²³ Gajauskaitė, Jankauskienė, 2003.

susipažįsta su ekologinės žemdirbystės produktų gamybos metodų ypatybėmis ir jų pritaikymu praktikoje.

Viena iš aktualių maisto saugos ir kokybės tyrimų sričių yra siejama su **klimato kaitos** problemomis, kadangi žemės ūkis „vienas iš ekonomikos sektorių, aprūpinantis gyventojus maistu“²⁴. Todėl klimato sąlygų kaita įpareigoja mokslininkus numatyti ateinančių derlių kokybę ir gausą. Kaip nurodo V. Vaznonis ir K. Ražanskaitė (2010), didėja rizika prarasti pasėlius, o išaugusios pašarų kainos lems ir mėsos produktų kainų didėjimą. Minėtų autorių nuomone, svarbu ne tik apsirūpinimo maistu mastas, bet ir maisto kokybė.

Kitas aktualus klausimas, analizuojant maisto kokybės saugą yra **genetiškai modifikuoti produktai** (GMO). V. Jarošienė (2007) teigia, kad maisto produktai, kurie yra pagaminti iš genetiškai modifikuotų žaliavų ar kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų, yra vadinami genetiškai modifikuotais produktais.

A. Svirskio (2008) teigimu, Lietuvoje 1998 - 2000 m. buvo atliekami GM cukrinių ir pašarinių runkelių veislių tyrimai. Biotechnologijos pramonės įmonės (hormonų, fermentų gamyba) savo darbe jau keletą metų naudoja GM mikroorganizmus. GMO problemas kuruoja 3 ministerijos ir daugybė kitų smulkesnių organizacijų. Taip pat A. Svirskis pažymi, kad, nepaisant patiriamo Europos Komisijos spaudimo, kai kuriose ES šalyse daugėja regionų, kurie skelbiasi, jog yra laisvi nuo GMO. Jau 172 ES regionai ir 4500 smulkesnių zonų deklaravo buvimą laisvais nuo GMO, o Graikija, Austrija ir Lenkija (nuo 2006 02 01) pasiskelbė laisvomis nuo GMO šalimis. Lietuvoje labai nedrąsiai pradedama kalbėti apie GMO uždraudimą saugomose teritorijose.

Dar viena prioritetinga mokslinių tyrimų dėl maisto saugos kryptis yra maisto apsauga nuo **cheminių teršalų**. Kaip nurodo M. Brazauskienė (2007), mikrobiologiniai teršalai, kurių poveikis žmogaus sveikatai dažnai pasireiškia, staiga į maistą gali patekti gaminant, transportuojant ar sandėliuojant, kai nesilaikoma higienos reikalavimų, pažeidžiami technologiniai reikalavimai, tačiau šių teršalų galima išvengti tinkamai ruošiant maistą. O cheminės taršos poveikis nepasireiškia staiga, nes cheminės medžiagos, besikaupdamos organizme, pažeidžia įvairių organų funkcijas.

Kiti autoriai (Ades ir kt., 2011) kaip vieną iš pagrindinių rizikos veiksnių maisto grandinėje, išskiria **falsifikavimo maisto produktų ženklime** atvejus. Suklastotos etiketės maistas yra laikomas negyru ir nesaugiu produktu. Produktai, kurie yra pripažinti, kaip falsifikatas pagal tos šalies įstatymus, negali patekti į prekybą, skirtą žmonėms vartoti. Kiekvienas tiekimo procese dalyvaujantis dalyvis maisto grandinės etape turi būti atsakingas ir atlikti tokių produktų vertinimą.

²⁴ Vaznonis K., Ražanskaitė K. „Klimato kaita ir pasaulio apsirūpinimas maistu“, *Mano ūkis*, 2010, Nr. 10, p.7.

ES teisės aktai užtikrina žmonių sveikatos ir vartotojų interesų apsaugą maisto atžvilgiu, ypač atsižvelgiant į tiekiamo maisto įvairovę, įskaitant tradicinius produktus, ir kartu užtikrina veiksmingą vidaus rinkos veiklą²⁵.

Apibendrintai galima konstatuoti, kad maisto produktų kokybę apibūdina maistinė, biologinė, fiziologinė, energinė vertė. Aukšti kokybės reikalavimai pasiekiami didesnėmis gamybos sąnaudomis ir yra sunkiau įvykdomi gamintojų, todėl stabdo gamybos augimą. Genetiškai modifikuoti augalai yra atsparesni ligoms, geriau pakelia nepalankias aplinkos sąlygas, pigesni, taigi kintant klimatui galėtų padėti spręsti apsirūpinimo maistu problemas, tačiau ilgalaikės tokio maisto vartojimo pasekmės žmonių sveikatai nėra žinomos. Prie maisto saugos ir kokybės problemų priskiriamas saugaus maisto poreikis, vartotojų poreikių patenkinimas, vartotojo nepasitikėjimas, apsirūpinimas maisto produktais, genetiškai modifikuoti produktai, klimato kaita, cheminiai teršalai, įvairūs alerginiai, vėžiniai ir kitokie susirgimai, falsifikavimo atvejai maisto produktų ženklime.

1.2.2. Visuomenės sveikatos problemos, kylančios dėl nepakankamos maisto saugos ir kokybės, jų teorinis atspindys

Europoje vis didesnę visuomenės susirūpinimą kelia maisto sauga, užkrečiamųjų ligų suaktyvėjimas, aplinkoje esančių medžiagų galimas poveikis sveikatai ir kiti sudėtingi klausimai. Todėl Europos Sąjunga sukūrė Europos mokslinių tyrimų erdvę (ERA), kad nacionaliniu ir europiniu lygmeniu būtų geriau koordinuojama mokslinių tyrimų veikla ir politika. Pagrindinės finansinės ir teisinės priemonės Europos mokslinių tyrimų erdvei vystyti yra mokslinių tyrimų ir technologijų plėtros pagrindų programos, taip pat valstybių narių pastangos bei kita bendra mokslinių tyrimų veikla Europoje²⁶.

Mokslinė parama visuomenės sveikatos politikai teikiama formuojant, vystant, įgyvendinant ir prižiūrint veiklą. Šiuo metu bendrai atliekami tyrimai įvairiuose sektoriuose ir srityse - aplinkos ir sveikatos, mitybos, biomedicinos, genomikos ir biotechnologijų. Tyrimais siekiamas bendro tikslo - visuomenės gerovės ir sveiko senėjimo²⁷.

Pastaraisiais metais yra pasiekta pažanga maisto saugos srityje. Gyventojų sveikatai gerinti yra priimta svarbių teisės aktų, kuriais numatyti rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (RVASVT) sistemos diegimas maisto įmonėje, kas lemia saugų maisto gamybos procesą²⁸.

²⁵ Vartotojas, ir jo teisė į saugius ir kokybiškus maisto produktus bei paslaugas. < www.vartotojai.lt/get.php?f.447 > [žiūrėta 2011-12-28].

²⁶ Europos Sąjungos portalas apie sveikatos apsaugą. *Moksliniai tyrimai*. <http://ec.europa.eu/health-eu/health_in_the_eu/research/index_lt.htm> [žiūrėta 2012-01-12].

²⁷ Ten pat (žr. 19 išnašą).

²⁸ Zagrebnevienė, 2007.

Šalyje yra sukurta teisinė bazė, kuri apibrėžia užkrečiamų ligų epidemiologinę priežiūrą ir kontrolę. „Lietuvos teisė šioje srityje suderinta su Europos teise“, tačiau vis dar didėja gyventojų sergamumas dėl netinkamo maisto įtakos²⁹.

Pasak A. Liutkevičiūtės (2010), žmogaus sveikata priklauso nuo daugelio jo organizmą lemiančių faktorių. Vienas iš jų – sveika mityba. Būtent netinkamas maistas yra laikomas vienu iš svarbiausių sveikatai kenkiančių veiksnių. Kartais netinkamos kokybės maisto produktai pasirenkami dėl paties vartotojo kaltės: jo nesuinteresuotumo domėtis, smalsumo stokos, tam tikrų tradicijų (kurias keisti yra per silpna motyvacija) laikymasis, senus įpročius lemiantis pasyvumas, galiausiai – beatodairiškas noras sutaupyti. Kita vertus, kai pasiūla bei jos įvairovė tapo tokia gausi, pasirinkti tinkamai gali būti ne tik sudėtinga, bet ir apskritai beveik neįmanoma. Teisingos ir pakankamos informacijos sklaida – atitinkamo produkto gamintojo, jo platintojo ar paslaugos teikėjo prievolė, kurios tinkamas įgyvendinimas užtikrinamas valstybės prievartos priemonėmis. Būtent skaidrumo, aiškumo ir tikslingumo nebuvimas - tos sąlygos, kurios pakankamai dažnai nulemia vartotojui nenaudingo varianto priimtinumą.

Galima teigti, kad aukšto lygio žmonių sveikatos apsauga - vienas iš svarbiausių ES teisės aktuose įvardintų tikslų. Jie nustato bendruosius principus ir atsakomybę, veiksmingas organizacines priemones ir procedūras, padedančias priimti su maisto sauga bei jos pažeidimais susijusius sprendimus.

Europos Sąjungos politikos pagrindinis uždavinys maisto pramonėje - užtikrinti maisto produktų saugą ir kokybę. Eurobarometro³⁰ buvo paskelbta labai daug duomenų, susijusių su maisto užteršimu patogeniniais mikroorganizmais, kenksmingomis cheminėmis medžiagomis ir su maisto vartojimo iškilusiomis sveikatos problemomis. 2009 m. vidutiniškai 120,7 atvejų dėl maisto kylančių problemų buvo užregistruota 100 tūkst. gyventojų 27-iose Europos Sąjungos valstybėse. Pagal vėlesnius vertinimus, kai kuriose Europos valstybėse 100 tūkst. gyventojų per metus tenka mažiausiai 39,5 tūkst. salmoneliozės atvejų, 30 tūkst. gastroenterito atvejų, kurių priežastis apsinuodijimas maistu. Galima nuspėti, kad dalis susirgimų yra užregistruojama, o kiti lieka nežinomi maisto kokybės kontrolės ir sveikatos institucijoms. Dėl maisto vartojimo kylančių susirgimų kasmet susidaro didelių ekonominių nuostolių.

Pasaulio sveikatos organizacija (PSO), žinodama esminius sveikatos pokyčius, parengė pagrindinius PSO visuomenės sveikatos priežiūros principus Europos regione. Programoje „Sveikata visiems XXI amžiui“ suformuluotos pagrindinės gairės ir 21 tikslas. 11 tikslas – sveikesnė gyvenama skelbia: iki 2015 metų visi visuomenės nariai turėtų pasirinkti sveikesnę gyvenamąją.

²⁹ Zagrebneviene G. „Žarnyno infekcinių ligų epidemiologinė stebėseną Lietuvoje“, *Mokslas ir gyvenimas*. 2007, Nr. 11, p.18.

³⁰ Special Eurobarometer 354. Food-related risks report. < http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_354_en.pdf > [žiūrėta 2012-01-12].

A. Barzda³¹ teigia, kad tarp Lietuvos gyventojų labai paplitę kraujotakos, vėžio, cukrinio diabeto, osteoporozės, dantų ėduonies ir kitų ligų rizikos veiksniai, susiję su mityba. Todėl minėto autoriaus nuomone, visi Lietuvos maisto gamintojai, technologai, maisto vartotojai norėdami sumažinti lėtinių neinfekcinių ligų mūsų šalyje paplitimą, turėtų:

- mažinti visų maisto produktų riebumą;
- mažinti maisto produktų sūrumą;
- mažinti maisto produktų saldumą;
- vengti maisto priedų (dažiklių, konservantų, saldiklių fosfatų);
- siekti natūralumo (mažiau vartoti rūkytų, keptų, rafinuotų, skrudintų, karštai džiovintų maisto produktų);
- vartoti daugiau skaidulinių maisto medžiagų turinčių produktų (rupios, skaldytų grūdų duonos, sėlenų, sėmenų);
- vartoti daugiau vaisių ir daržovių (kasdien apie 450 – 500 g);
- praturtinti maisto produktus antioksidantais, omega trys riebalų rūgštimis, likopenu, vitaminais, prebiotikais ir probiotikais, mineralais (jodu, selenu, kalciumu);
- kurti ir vartoti produktų be laktozės.

Remiantis Nacionalinės sveikatos koncepcija (1991), galima daryti prielaidą, kad per pastaruosius metus, atsirandant vis naujoms ligoms, Visuomenės sveikatos priežiūros įstaigos vykdo kenksmingų aplinkos veiksnių rizikos sveikatai kontrolės ir prevencijos priemones, atlieka nuolatinę vandens, oro, maisto produktų kontrolę, atliekų ir dirvožemio nukenksminimą, sveikatos kontrolę, miestų ir gyvenviečių ekologinės situacijos vertinimą. Konkrečios sveikatos problemos sprendimas, atsiradęs dėl maisto saugos trūkumo, leidžia kurti sveiką ir saugią sveikatai nuo pavojingų veiksnių aplinką.

Nepakankamas vaisių ir daržovių vartojimas yra vertinamas kaip vienas iš daugelio veiksnių, kuris gali lemti sveikatos pablogėjimą. Europos Komisija „Baltojoje knygoje“ (2000) dėl mitybos, antsvorio ir su nutukimu susijusiais sveikatos klausimais tikisi skatinti didesnę vaisių ir daržovių vartojimą, kaip vieną iš priemonių siekia gerinti visuomenės sveikatą, ypač chroniškų ligų prevencija, pvz.: širdies ligų, vėžio, diabeto ir nutukimo.

Jungtinių Tautų maisto ir žemės organizacijos (FAO)³² teigimu, per maistą plintančių ligų padaugėjimas tampa vis didesnė, pavojų kelianti sveikatai problema. Ši organizacija išskiria 3 svarbiausius pavojų keliančius veiksniai, tai **mikrobiologinis**, **cheminis** ir **fizinis** pavojus.

³¹ Barzda A., „Maisto sauga Lietuvoje“, *Mokslas ir gyvenimas*, 2007, Nr. 11, p.8.

³² The Food and Agriculture Organization, “*Foodborne disease*”. < http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/en/ > [žiūrėta: 2012-01-20].

Mikrobiologiniu atveju, negalvimus dažniausiai sukelia per maistą ir vandenį plintančios mikrobiologinės medžiagos (patogenai). Maisto patogenai gali būti bakterinio, grybinio arba amebinio pobūdžio. Dauguma vartojamų maisto produktų yra greitai gendantys, o tai gali tik sustiprinti šių patogenų augimą. Dažniausiai yra išplitę tokie patogenai, kaip Salmonella, Campylobacter, Enterohemoraginės Escherichia, E-coli parazitai ir kt. Šios medžiagos sukelia apsinuodijimą, viduriavimą ir kt. negalvimus.

Cheminiu atveju, cheminiai teršalai suprantami kaip maiste esantys natūralūs toksinai, mikotoksinai, jūrų toksinai; aplinkos teršalai: gyvsidabris, švinas, radionuklidai ir dioksinai, natūralios cheminės medžiagos: „bulvių glikoalkaloidai“, maisto priedai, maistinės medžiagos, pesticidai, veterinariniai vaistai (jei šių medžiagų kiekiai viršija nustatytas normas, tai jau laikoma pavojumi visuomenės sveikatai). Šios medžiagos gali paveikti imuninę, endokrininę ir nervų sistemas. Šiuo atveju būtinas rizikos vertinimas atsižvelgiant į rizikos grupes, pavyzdžiui, vaikai, besilaukiančios moterys ir vyresniojo amžiaus žmonės. Kaip prevencinę priemonę sumažinant šių medžiagų atsiradimą FAO organizacija siūlo pasinaudoti naujomis technologijomis, pavyzdžiui, genų inžinerija, maisto švitinimu, modifikuotomis atmosferai pakuotėmis, tačiau būtina objektyviai ir kruopščiai įvertinti galimą riziką, susijusią su šių technologijų taikymu.

Galima daryti išvadą, kad Europoje vis didesnę visuomenės susirūpinimą kelia maisto sauga, užkrečiamųjų ligų suaktyvėjimas, aplinkoje esančių medžiagų galimas poveikis sveikatai. Gyventojų sveikatai gerinti yra priimta svarbių teisės aktų. Žmogaus sveikata priklauso nuo daugelio jo organizmą lemiančių faktorių, kurių vienas yra priskiriamas sveikai mitybai. Tarp Lietuvos gyventojų labai paplitę kraujotakos, vėžio, cukrinio diabeto, osteoporozės, dantų ėduonies ir kitų ligų rizikos veiksniai, susiję su mityba. Nepakankamas vaisių ir daržovių vartojimas yra vertinamas kaip vienas iš daugelio veiksnių, kuris gali turėti įtakos sveikatos pablogėjimui.

Apibendrintai galima teigti, kad atsirado maisto užterštumas mikrobiologinėmis, cheminėmis ir fizinėmis medžiagomis, o šiai problemai spręsti nebuvo skiriamas didelis kontroliuojančių institucijų dėmesys. Tinkamiausias sprendimo būdas yra Rizikos veiksnių analizė svarbiųjų valdymo taškų sistemos.

2. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI SKIRTŲ TYRIMŲ METODOLOGIJA

2.1. Bendra tyrimų, skirtų maisto saugos ir kokybės gerinimui, charakteristika

Maisto saugai ir kokybei gerinti Europos Sąjungoje analizei atlikti buvo naudojami įvairūs mokslinio tyrimo metodai: dokumentų turinio analizė, statistinė tyrimo duomenų analizė, bendrųjų tendencijų ir priežiūros praktikos analizė, kokybinis ir kiekybinis tyrimai.

Dokumentų turinio analizė yra būtina šiam tyrimui, siekiant išsiaiškinti, kokie teisės aktai ir politiniai dokumentai yra taikomi maisto saugai ir kokybei užtikrinti, įgyvendinant ES politiką. Šių teisės aktų reikalavimais vadovaujasi valstybių narių maisto saugos tarnybos vykdydamos maisto objektuose kontrolę ir kitas jiems skirtas funkcijas, susijusias su maisto sauga ir kokybe.

Statistinės tyrimo duomenų analizės reikalingumas pagrįstas tuo, kad siekta nustatyti remiantis Eurostato duomenų bazės duomenimis, įvairiose Europos Sąjungos šalyse ekonominius rodiklius, susijusius su maisto produktų vartojimu ir gamyba per 10 metų laikotarpį, kokių skirtumų yra ir kokie produktai dominavo labiausiai.

Maisto saugos ir kokybės bendrųjų tendencijų ir priežiūros praktikos analizė. Buvo siekiama identifikuoti dažniausiai pasitaikančius vartotojų skundus, per maistą plintančių ligų atvejus įvairiose Europos Sąjungos šalyse, kokie fiksuojami pažeidimai, susiję su maisto produktais, maisto tvarkymo objektuose. Priežiūros praktikos analizė yra skirta išsiaiškinti, kaip kiekvienoje valstybėje narėje maisto saugos tarnybos specialistai vykdo kontrolę, kokias priemones taiko tikrinimo metu, kokiais dokumentais vadovaujasi, kokius pažeidimus užfiksuoja ar kontrolė vykdoma vadovaujantis ES teisės aktų nuostatomis.

Kokybinių ir kiekybinių tyrimų analizė. Kokybinis tyrimas yra būtinas, kadangi įvairių specialistų (valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos, valstybinės vartotojų teisių apsaugos, prekybininkų požiūriai) kompetencija galima išsiaiškinti maisto saugos ir kokybės problemas, vartotojų nusiskundimų priežastis, kaip ginamos jų teisės, kaip specialistai užtikrina maisto saugą ir kokybę, kokias prevencines priemones taiko gerinant maisto saugą ir kokybę. Kiekybiniam tyrimui buvo išdalytos 128 anketos vartotojams, siekiant išsiaiškinti jų požiūrį dėl maisto saugos ir kokybės situacijos įgyvendinant ES politikos priemones. Šis tyrimas atskleidžia, esamą situaciją, iškilusias problemas, priežastis, dėl ko nerimauja vartotojai, kokiomis įstaigomis pasitiki. Šios apklausos analizės rezultatai leidžia nustatyti, kokių priemonių reikia imtis ES politikos atstovams ir valstybių narių institucijoms, atsakingoms už maisto saugos ir kokybės kontrolę, bei išsiaiškinti ES politikos įgyvendinimą taikant teisės aktų nuostatas maisto saugai ir kokybei.

2.2. Maisto saugai ir kokybei skirtų tyrimų metodikos

Analizuojant Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktus, reglamentuojančius maisto saugos, kokybės, ženklinimo ir kitus privalomuosius reikalavimus, atlikta **dokumentų turinio analizė**. Dokumentų analizė – pirminių duomenų rinkimas, kai dokumentai naudojami kaip pagrindiniai informacijos šaltiniai³³. Tai leidžia gauti objektyvios informacijos vienu ar kitu klausimu. Šis metodas klasifikuojamas pagal: informacijos fiksavimą; tikslinę paskirtį; personifikacijos lygį; dokumento šaltinio statusą; informacijos šaltinį.

Maisto saugos ir kokybės gerinimo ES ir Lietuvoje analizei gilinti buvo atlikta žemiau išvardintų teisinių dokumentų analizė (žr. 1 lent.).

1 lentelė. Maisto saugą ir kokybę reglamentuojantys teisiniai dokumentai

<p>Europos Sąjungos teisės aktai</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Gyvūnų gerovė (Nr. 98/58) • ES maisto reglamentas (Nr. 178/2002) • Genetiškai modifikuoti organizmai leidimas ir ženklinimas (Nr. 1829/2003 ir 1830/2003) • Maisto produktų higiena (Nr. 852/2004) • Mikrobiologiniai kriterijai (Nr. 2073/2005) • Didžiausios leistinių teršalų maisto produktuose koncentracijos (Nr. 1881/2006) • Ekologinė gamyba ir ženklinimas (Nr. 834/2007) • Maisto priedai (Nr. 1331/2008; Nr. 1333/2008; Nr. 1334/2008; Nr. 1129/2011)
<p>Lietuvos Respublikos teisės aktai</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Produktų saugos įstatymas (1999 m.) • LR maisto įstatymas (2000 m.) • Vartotojų teisių gynimas (2000 m.) • LR geriamo vandens įstatymas (2001 m.) • LR užkrečiamųjų ligų kontrolė (2001 m.) • GMO produktų leidimas (2001 m.) • Lietuvos higienos normos dėl maisto priedų (HN 53-1:2001; HN 53-2:2002; HN 53:2010) • Lietuvos higienos norma dėl maisto produktų ženklinimo (HN 119:2002) • Keitimasis informacija apie maisto saugą (2004 m.) • Maisto higiena (HN 15:2005) • Lietuvos higienos norma dėl mikrobiologinių kriterijų (HN 26:2006) • Ekologinė gamyba (834/2007; 889/2008) • Lietuvos higienos norma dėl teršalų ar pesticidų likučių didžiausios leistinos koncentracijos (HN 54:2008)

Atliekant maisto saugai ir kokybei bendrųjų tendencijų analizę buvo analizuojama vartotojų skundai dėl maisto saugos ir kokybės, per maistą plintančių ligų atvejai Europos Sąjungos šalyse,

³³ Tidikis R., *Mokslinių tyrimų metodologija*, Vilnius: LTU, 2003, p. 488.

įvairūs maisto objektų pažeidimai Lietuvoje. Šiame tyrime buvo remtasi įvairių tarnybų paskelbtais statistiniais duomenimis. Priežiūros praktikos analizė buvo aprašoma analitiniu būdu, atsižvelgiant į Europos Sąjungos teisės aktų keliamus reikalavimus vykdant kontrolę.

Taikant kokybinio tipo pusiau struktūrizuotą klausimyną buvo apklausti 5 informantai: Vilniaus miesto valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos vedėjo pavaduotoja ir vyriausiasis specialistas, Valstybinės vartotojų teisių apsaugos tarnybos vedėja ir jos pavaduotoja, Prekybos centro IKI direktoriaus pavaduotoja.

Kokybinis tyrimas ypatingas tuo, jog jame svarbios tiek oficialiai, tiek ir neoficialiai išsakytos nuomonės, pastebėjimai, vertinimai. Tyrimas turi vykti natūralioje aplinkoje, kur duomenų rinkimo instrumentas yra pats tyrėjas³⁴. Kai kurie mokslininkai (Kardelis, 2005; Luobikienė, 2002; Tidikis, 2003) įvardija svarbiausias kokybinio tyrimo ypatybes: tyrimo atvirumas, lankstumas, duomenų rinkimo trukmė ir imtis, kokybiniai duomenys, tyrėjas kaip pažinimo instrumentas, konteksto įtaka, kokybiniai tyrimai papildo ir sustiprina kiekybinius tyrimus.

Atliekant kokybinius tyrimus leidžiama praplėsti tiriamą problemą, nagrinėti ją platesniu aspektu; matyti reiškinio vystymosi dinamiką; gauti įvairiapusę informaciją³⁵. Kokybiniais metodais gauti duomenys išreiškiami ne skaičiais, o aprašomi reiškiniais.

Kokybinis tyrimas pasirinktas siekiant atskleisti platesnį tiriamojo reiškinio kontekstą bei surinkti išsamią informaciją iš pirminio šaltinio, t. y. iš ekspertų, turinčių glaudų ryšį su maisto sauga ir jo kokybe ES plotmėje.

Siekiant išsiaiškinti maisto saugos ir kokybės esamos situacijos būklę ir gerinimo galimybes, buvo atliktas **kiekybinis tyrimas**. **Kiekybiniai tyrimo metodai** – metodai, kurių galutiniai tyrimo rezultatai išreiškiami skaičiais. Tai procedūrų, būdų ir aprašymo metodų visuma, suteikianti galimybę gauti naujų sociologijos žinių, pertvarkytų šiuolaikinės matematikos ir skaičiavimo technikos pasiekimų lygiu³⁶.

Tyrimas atliktas 2011 metų gruodžio - 2012 metų sausio mėnesiais Šiaulių miesto prekybos centruose. Tyrimui atlikti naudota tikslinė atranka, kuri remiasi tikimybe, kad tyrėjo žinios apie populiaciją gali būti naudojamos atrenkant tiriamuosius. Tyrėjas gali nuspręsti, ar pasirinkti visą galimą tiriamųjų įvairovę arba tik tipinius tiriamuosius, kurie yra atrinkti atsižvelgus į tyrimo problemos klausimą. Naudojant tikslinę atranką, galima efektyviai išbandyti naujai sukurtus instrumentus³⁷. Tyrimo metu buvo išplatinta 128 anketos.

³⁴ Luobikienė, 2002.

³⁵ Tidikis, 2003.

³⁶ Tidikis R., *Mokslinių tyrimų metodologija*, Vilnius: LTU, 2003, p.356.

³⁷ Žydžiūnaitė, 2006.

Apklausti 128 respondentai. Respondentams buvo pateiktos anoniminės anketos (žr. 6 priedą). Anketoje naudojami 21 uždaras klausimas ir vienas atviras klausimas. Anketą sudarė trys diagnostiniai blokai:

Demografinis blokas – respondentų buvo prašoma atsakyti į klausimus, susijusius su amžiumi, išsilavinimu, socialine padėtimi (1-3 klausimai).

Maisto saugos ir kokybės situacijos analizės blokas – respondentams buvo pateikiami klausimai apie maisto saugos ir kokybės esamą situaciją LR ir ES šalyse. Respondentų buvo klausama, ar maisto sauga ir kokybė pagerėjo įstojus į ES, kokių maisto produktų kokybė tenkina mažiausiai ir t.t.(4-11 klausimai).

Maisto saugos ir kokybės priešasčių analizės blokas. Respondentų buvo klausama apie veiksnius verčiančius nerimauti dėl vartojamo maisto, išklausoma jų nuomonė, ar Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba pakankamai apsaugo vartotojus nuo galimų pavojų. Taip pat domėtasi, ar dažnai jaučiasi klaidinami dėl maisto produktuose pateiktos informacijos (18-22 klausimai).

Gauti pateiktų klausimų atsakymai leidžia apibendrinti ir numatyti tyrimo išvadas bei rekomendacijas. Anketinės apklausos duomenys apibendrinti statistiniais metodais, naudojant Microsoft Excel, SPSS (Statistical Package for the Social Sciences) statistinės analizės programas.

Kiekybiniame tyrime apklausų duomenys kai kuriais klausimais (13, 19, 20) buvo lyginami su Europos maisto saugos tarnybos apklausų rezultatais pagal 27 Europos Sąjungos šalis. Kai kuriems klausimams buvo nustatytas pakankamai stiprus statistinis reikšmingumas tarp tam tikrų požymių. Šis palyginimas yra svarbus įvertinant ne tik Lietuvos gyventojų nuomonę, bet ir susidaromas realus vaizdas pagal ES-27 šalių vidurkį dėl keliamų problemų.

Atliekant statistinę duomenų analizę buvo naudojami antriniai informacijos šaltiniai, statistiniai duomenys, susiję su maisto produktų vartojimu ir gamyba, šių produktų rinka. Statistinė tyrimo duomenų bendrųjų tendencijų analizė atlikta MS Excel programa, kuri buvo naudojama sudarant diagramas, paveikslus ir lenteles skaičiavimams atlikti. Statistiniam tyrimui naudoti Europos Komisijos statistikos tarnybos EUROSTAT, pasaulio prekybos organizacijos statistika, Žemės ūkio ministerijos, Europos maisto saugos tarnybos skelbiami duomenys. Šių statistinių duomenų tikslas buvo nustatyti kiek ir kokių maisto produktų vartojama, kiek ir kokių maisto produktų gaminama, jų paplitimo lygis pagal 27 Europos Sąjungos šalis-nares, kokie maisto produktai dominuoja kiekvienoje ES šalyje.

3. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI SKIRTI TYRIMAI, ATITINKANTYS ES POLITIKOS REIKALAVIMUS

3.1. Maisto saugai ir kokybei gerinti skirtų teisės aktų ir politinių dokumentų nuostatų analizė

3.1.1. ES teisės aktai ir politiniai dokumentai skirti maisto saugai ir kokybei gerinti

Bendrieji principai, susiję su maisto saugos ir vartotojų apsauga visose valstybėse narėse, yra nustatyti nacionaliniuose teisės aktuose. Kaip pagrindinis dokumentas maisto saugai ir kokybei užtikrinti ES šalyse, yra maistui skirtas reglamentas, kuris gali būti tapatus **maisto įstatymui**. Šį dokumentą atitinka teisės aktas (2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos priimtas reglamentas (EB) Nr. 178/2002)³⁸, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, taip pat įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2006 m. balandžio 7 d. Nr. 575/2006/EB. Šių aktų tikslas yra užtikrinti aukšto lygio žmonių gyvybės ir sveikatos apsaugą, atsižvelgiant į gyvūnų sveikatos ir gerovės, augalų sveikatos ir aplinkos apsaugą. Šis aktas atspindi ES maisto saugos politikos bendrąjį principą. ES maisto įstatymu siekiama suderinti galiojančius nacionalinius reikalavimus, siekiant užtikrinti laisvą saugaus ir sveiko maisto judėjimą ES. Pagal šį reglamentą galime išskirti pagrindinius tikslus:

- užtikrinti, kad vartotojai, prekybos partneriai pasitikėtų moksliniu pagrindu pagrįstais įstatymais, institucijų sprendimais;
- garantuoti, kad į rinką nepatektų nesaugus maistas ir kad būtų sukurtos maisto saugos problemų atpažinimo ir reagavimo į jas sistemos;
- užtikrinti saugų maistą visuose maisto gamybos grandinės etapuose: pirminėje maisto gamyboje, gatavo maisto pardavime arba tiekimą vartotojui.

Šiuo reglamentu įsteigiama *Europos maisto ir saugos tarnyba* (EFSA). Tarnybos paskirtis rinkti ir nagrinėti duomenis, kurie leistų kontroliuoti maisto produktų bei pašarų saugai tiesioginį arba netiesioginį poveikį turinčią riziką. Taip pat šios tarnybos viena iš funkcijų - apsiriboti mokslinių nuomonių, mokslinės informacijos bei techninės paramos žmonių mitybos klausimais rengiant Bendrijos teisės aktus, teikimu³⁹. Šis reglamentas užtikrina žmonių sveikatos ir vartotojų interesų apsaugą maisto atžvilgiu, ypač atsižvelgiant į tiekiamo maisto įvairovę, įskaitant tradicinius produktus, ir kartu garantuoja veiksmingą vidaus rinkos veikimą.

³⁸ Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31, p.1.

³⁹ Ten pat. (žr. 32 išnašą).

Pagal paskutinius reglamento 2006 m. balandžio 7d. Nr. 575/2006/EB pakeitimus⁴⁰, 28 straipsnio 4 dalies 2 pastraipoje, teigiama, kad esminis maisto grandinės saugumo rodiklis yra augalų sveikatos apsauga, tačiau dėl vis besikeičiančių aplinkos pokyčių šiuo metu specialistų vykdoma ekspertizė augalų sveikatos srityje leidžia vykdyti tik pavienius ir ribotus mokslinius vertinimus, kurie nėra tokie veiksmingi ir kelia pavojų augalų sveikatai. Dėl šios priežasties iš dalies pakeičiamas šios grupės pavadinimas į „*Augalų sveikatos, augalų apsaugos produktų ir jų likučių specialistų grupės*“ pavadinimą.

Kitas svarbus teisės aktas yra 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos⁴¹. Šiose taisyklėse ir procedūrose numatyti bendrieji visuomenės sveikatos principai, kurie susiję su gamintojų ir kompetentingų institucijų atsakomybe, įmonių struktūros, veiklos higienos reikalavimais. Pagrindinis šio dokumento tikslas – užtikrinti vartotojams aukštą maisto saugos lygį. Norėdami pasiekti šį tikslą reikia turėti integruotą požiūrį į maisto saugą visuose maisto tvarkymo etapuose, t.y. nuo pirminio maisto paruošimo vietos iki jo patekimo į rinką, ir eksportui.

Šis reglamentas taikomas visiems maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapams bei eksportui. Atsakomybė už maisto saugą tenka maisto tvarkymo subjektui. Pateiktas dokumentas reglamentuoja pagrindines maisto produktų higienos taisykles. Yra išskiriami maisto tvarkymo subjektų reikalavimai pagamintiems maisto produktams:

- šie produktai turi atitikti nustatytus mikrobiologinius kriterijus;
- turi atitikti nustatytus temperatūros kontrolės reikalavimus.

Trečiasis dokumentas (2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005)⁴² dėl maisto produktų **mikrobiologinių kriterijų** su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1441/2007⁴³, yra susijęs su aukšto lygio žmonių sveikatos apsauga. Maisto produktų keliamas mikrobiologinis pavojus yra vienas iš pagrindinių per maistą plintančių ligų (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Histaminas*, *Enterobacter sakazakii*), kuriomis užkrečiami žmonės, šaltinių. Minėtas dokumentas reglamentuoja mikrobine taršą: maisto saugos kriterijus (rinkoje) ir gamybos proceso kriterijus. Taip pat galima teigti, kad pagal šį teisės aktą iš valstybių narių reikalaujama užtikrinti, kad oficiali kontrolė būtų atliekama reguliariai, jei yra įtariamas pavojus dėl maisto saugos.

⁴⁰ Europos Parlamento ir Tarybos 2006 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 575/2006, iš dalies keičiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 178/2002 dėl Europos maisto saugos tarybos nuolatinių mokslinių grupių skaičių ir pavadinimą. [2006] OL L 100, p.3.

⁴¹ Europos Parlamento ir Tarybos 2004 m. balandžio 29 d. reglamentas (EB) Nr. 852/2004, dėl maisto produktų higienos. [2004] OL L 139, p. 1–54.

⁴² Komisijos 2005 m. lapkričio 15 d. reglamentas (EB) Nr. 2073/2005, dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. [2005] OL L 338, p. 1–26.

⁴³ Komisijos 2007 m. gruodžio 5 d. reglamentas (EB) Nr. 1441/2007, iš dalies keičiantis reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. [2007] OL L 322, p. 12-29.

Kitas pagal svarbą teisės aktas, turintis reikšmės maisto saugai ir kokybei, yra laikomas 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006⁴⁴, nustatantis **didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas**, su pakeitimais, padarytais 2008 m. liepos 2 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 629/2008, iš dalies keičiantis reglamentą (EB) Nr. 1881/2006⁴⁵. Šio reglamento esmė - neleisti, kad teršalai viršytų toksiškai leistinas koncentracijas. Šio reglamento 3 straipsnyje yra išvardijami draudimai maisto produktams, kai jų teršalų koncentracija viršija nustatytą didžiausią leistiną koncentraciją:

1. draudžiama naudoti ir maišyti maisto produktus, kurie neatitinka nustatytų didžiausių leistinų taršos koncentracijų ir kurie nustatomi tinkami;
2. neleidžiama vartoti tokių produktų net kaip ir maisto sudedamąsias dalis;
3. siekiant sumažinti taršos lygį, draudžiama maišyti maisto produktus, skirtus tiesiogiai žmonėms vartoti, su produktais, viršijančiais nustatytą teršalų koncentraciją, ir panaudoti kaip sudedamąją dalį.

Remiantis Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacijos (FAO) duomenimis⁴⁶, visame pasaulyje nuolat badauja ir nepakankamai maitinasi apie 1 mlrd. gyventojų. Kasmet daugiau kaip 40 mln. žmonių miršta nuo bado, ypač didelis mirtingumas yra III pasaulio šalyse. Motyvuodami statistiniais duomenimis apie maisto stygių, JAV mokslininkai pasisiūlė išspręsti šią problemą. Kaip alternatyvą iš susidariusios padėties jie siūlo naujai atrastus genetiškai modifikuotus organizmus (GMO), kurių poveikis žmonijos ir gyvūnų sveikatai ir aplinkai nežinia ar saugūs vartoti, nėra iki galo ištirtas. Šis faktas turi įtakos tolimesnio nagrinėjamo dokumento pasirinkimui. Taigi kiti pasirinkti nagrinėjimui reglamentai yra 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1829/2003⁴⁷ dėl **genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų** ir kitas 2003 m. Europos Parlamento ir Tarybos 2003 m. rugsėjo 22 d. priimtas reglamentas, kurio (EB) Nr. 1830/2003⁴⁸ dėl **genetiškai modifikuotų organizmų** ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų **susekamumo ir ženklinimo** ir iš dalies pakeičiantis direktyvą 2001/18/EB. Šių dokumentų pagrindą sudaro gerinimo priemonės, kurios padėtų užtikrinti valstybėms narėms, kad į rinką nepatektų nesaugūs produktai, keliantys pavojų žmonių ir gyvūnų sveikatai bei aplinkai, todėl būtina nuolat kontroliuoti ir stebėti iš genetiškai modifikuotų organizmų pagamintus produktus.

Genetiškai modifikuotas maistas ir pašarai į Bendrijos rinką turėtų būti išleidžiami tik moksliskai įvertinus aukščiausią galimą standartą ir Europos maisto saugos tarnybai prisiimant jų keliamą riziką

⁴⁴ Komisijos 2006 m. gruodžio 19 d. reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. [2006] OL L 364, p. 5—24.

⁴⁵ Komisijos 2008 m. liepos 2 d. reglamentas (EB) Nr. 629/2008, iš dalies keičiantis reglamentą (EB) Nr. 1881/2006, nustatantį didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. [2006] OL L 173, p. 6—9.

⁴⁶ *Global hunger declining, but still unacceptably high...* < www.fao.org/docrep/012/al390e/al390e00.pdf > [žiūrėta 2011-12-11].

⁴⁷ Europos Parlamento ir Tarybos 2003 m. rugsėjo 22 d. reglamentas (EB) Nr. 1829/2003, dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų. [2003] OL L 268, p. 1—23.

⁴⁸ Europos Parlamento ir Tarybos 2003 m. rugsėjo 22 d. reglamentas (EB) Nr. 1830/2003, dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo ir iš dalies pakeičiantis Direktyvą 2001/18/EB. [2003] OL L 268, p. 24—28.

žmonių bei gyvūnų sveikatai ir aplinkai. Taigi galima teigti, jog leidimas tokiems produktams turėtų būti išduodamas tik tada, kai jie atitinka ir maistui, ir pašarams taikomus kriterijus.

Antrajame reglamente ((EB) Nr. 1830/2003) teigiama, GMO susekamumo reikalavimai turėtų palengvinti produktų išėmimą iš rinkos nustačius nenumatytą neigiamą poveikį žmonių sveikatai, gyvūnų sveikatai ar aplinkai. Iš GMO pagamintų produktų susekimo pagrindu yra laikoma informacija, kad maistas ir pašarai yra pagaminti iš GMO, ir tos informacijos perdavimas ir turėjimas.

Šiandieninė maisto pramonė, prisitaikydama prie rinkos sąlygų ir tenkindama vartotojo poreikius, sukuria produktus prailgintu produktų tinkamumui vartoti galiojimu, patrauklios prekinės išvaizdos, pageidaujamo skonio, kvapo, spalvos, mažo kaloringumo tam, kad tai būtų pasiekta. Technologai ir gamintojai naudoja maisto priedus, apsaugant gaminius nuo gedimo ir išlaikant jų kokybę ir saugą. Sparčiai didėjančios sveikatos problemos verčia abejoti ar iš tiesų produktai, turintys maisto priedų, nekelia pavojaus vartotojo sveikatai. Nors maisto pramonės atstovai teigia, kad maisto priedai, jeigu jie vartojami neviršijant leidžiamos koncentracijos, nekenkia sveikatai, bet pasirodantys vis nauji tyrimų duomenys kartais verčia tokiais teiginiais suabejoti. Todėl tikslinga panagrinėti dokumentus, kuriuose akcentuojama maisto priedų rizika.

2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamentas ir Taryba priėmė reglamentą (EB) Nr. 1331/2008 dėl maisto priedų. 2008 ir 2011 metais buvo atlikti pataisymai 1333/2008, 1334/2008, (ES) Nr. 1129/2011.

Pirmasis teisės aktas ((EB) Nr. 1331/2008)⁴⁹ nustato įvertinimo ir leidimo procedūrą maisto priedams. Europos Komisija, gavusi suinteresuotojo subjekto paraišką (valstybės narės), suteikia leidimą naudoti maisto priedą. Jeigu tai naujas priedas, Komisija prašo, kad EFSA atliktų šios medžiagos saugos įvertinimą. Tarnybai atlikus rizikos įvertinimą, Komisija, kartu su visų valstybių narių maisto priedų ekspertais, svarsto, ar leisti naudoti šį priedą. Svarstant atsižvelgiama į rizikos vertinimą, netinkamo naudojimo galimybę, aplinkosaugos veiksnius, technologinį poreikį, priedo teikiamus privalumus ir trūkumus bei kokią naudą galėtų suteikti vartotojui. Jei nusprendžiama, kad tinkamas, tada Komisija parengia pasiūlymą dėl galimo naudoti leidimo šiam priedui ir pateikia balsuoti Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatiniam komitete. Jei komitetas pasiūlymą paremia, tada jis perduodamas Tarybai ir Europos Parlamentui. Tada šios institucijos nusprendžia, ar šis pasiūlymas dėl leidimo naudoti šį priedą atitinka ES teisės aktuose nustatytas naudojimo sąlygas. Pasiūlymas atmetamas, jei Taryba ir Europos Parlamentas mano, kad leidimas prieštarauja teisės aktams.

⁴⁹ Europos Parlamento ir Tarybos 2008 m. gruodžio 16 d. reglamentas Nr. 1331/2008, nustatantis maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą. [2008] OL L 354, p. 16.

Šiuo reglamentu (**EB Nr. 1333/2008**)⁵⁰ suderinamas maisto priedų naudojimas ir jų naudojimo sąlygos maisto produktuose Bendrijoje. Leidžiama naudoti tik tame sąraše nurodytus priedus ir laikantis specialių reikalavimų. Maisto priedai išvardyti pagal maisto produktų, į kuriuos galima dėti tokių priedų, kategorijas. Leidžiamų naudoti Maisto priedų sąrašas skelbiamas Komisijos maisto priedų duomenų bazėje⁵¹.

Šiame reglamente (**EB Nr. 1334/2008**)⁵² nustatomos taisyklės, taikomos kvapiosioms medžiagoms ir aromatinių savybių turintiems maisto ingredientams, skirtiems vartoti maisto produktams. Šios medžiagos naudojamos siekiant pagerinti maisto produktų kvapą bei skonį. Maisto produktai, turintys kvapiųjų medžiagų, leidžiami naudoti tik tuo atveju, jei jie atitinka teisės akte nustatytus kriterijus. Ženklinant maisto priedus ir kvapiąsias medžiagas turi būti pateikiama aiški informacija apie jų buvimą maiste, kad vartotojas nesijaustų klaidinamas. Ant pakuotės turi būti nurodoma maisto priedo pavadinimas ir E numeris arba prekinis pavadinimas, kuriame nurodytas kiekvieno maisto priedo pavadinimas ir E numeris bei prekinis pavadinimas: žodis „kvapioji medžiaga“ arba konkretus kvapiosios medžiagos pavadinimas ar apibūdinimas.

Komisijos reglamentu (**ES) Nr. 1129/2011**⁵³ lapkričio 11 d. iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą. Visus šiuo metu leidžiamus naudoti produktus Tarnyba EFSA turi pakartotinai įvertinti, remiantis Komisijos reglamentu (ES) Nr. 257/2010, kuriuo nustatoma patvirtintų maisto priedų programa. Maisto priedų pakartotinis vertinimas atliekamas laikantis šio reglamento nustatytų prioritetų.

Šiuo nauju reglamentu pailginamas ir pateikiamas leistinų naudoti maisto priedų sąrašas, nurodomos priežastys, kodėl vieni ar kiti patikrinti priedai yra išbraukiami iš šio sąrašo, pvz.: dažikliai E 123, E 127, E 160b, E 173 ir E 180 negali būti parduodami tiesiogiai vartotojui. Taip pat išvardinami produktai, kuriuose negali būti dažiklių (*nepedirbti maisto produktai, kiaušiniai, pienas, miltai, duona, makaronai ir kt.*).

Gyvūnų gerovę reglamentuojantis ES aktas, Tarybos direktyva **98/58/EB**⁵⁴, pagrįsta principu, kad gyvūnai neturi kęsti skausmo ar kančių, kurių galima išvengti. Visa tai atsispindi aiškiose taisyklėse, kuriomis reglamentuojama, kokiomis sąlygomis vištos, kiaulės bei veršeliai turi būti auginami ir kokiomis sąlygomis gyvuliai gali būti transportuojami ir skerdziami.

⁵⁰ Europos Parlamento ir Tarybos 2008 m. gruodžio 16 d. reglamentas Nr. 1333/2008, dėl maisto priedų. [2008] OL L 354, p. 16.

⁵¹ *Leidžiamų naudoti maisto priedų sąrašas*, < <https://webgate.ec.europa.eu/sancofoods/main/?event=disply> > [žiūrėta 2011-12-12].

⁵² Europos Parlamento ir Tarybos 2008 m. gruodžio 16 d. reglamentas (EB) Nr. 1334/2008, dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir iš dalies keičiantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei Direktyvą 2000/13/EB. [2008] OL L 354, p. 34–50.

⁵³ Europos Komisijos lapkričio 11 d. reglamentas (ES) Nr. 1129/2011, kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą. [2011] OL L 295, p. 1–177.

⁵⁴ Europos Tarybos 1998 m. liepos 20 d. direktyva Nr. 98/58/EB, dėl gyvūnų gerovės. [1998] OL L 221, p. 23–27.

2007 m. birželio mėn. 28 d. Europos žemės ūkio ministrų taryba susitarė dėl naujojo Tarybos reglamento ((EB) Nr. 834/2007), dėl **ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo**. Šis Tarybos reglamentas buvo papildytas dviem Komisijos reglamentais⁵⁵, užtikrinančiais Tarybos reglamento vykdymą. Naujajame teisės akte yra aiškiai apibrėžti ekologinės gamybos tikslai, principai ir pagrindinės taisyklės.

Šio naujojo teisinio pagrindo tikslas – nustatyti naują kryptį besitęsiančiam ekologinio ūkininkavimo vystymuisi. Darnios žemdirbystės sistemos ir aukštos kokybės produktų įvairovė yra pagrindinis tikslas. Ateityje šiame procese dar daugiau dėmesio bus skiriama aplinkos apsaugai, biologinei įvairovei ir aukštiems gyvūnų apsaugos standartams. Šio dokumento 2011 m. ((ES) 426/2011) paskutiniame pakeitime teigiama, kad iš trečiųjų šalių importuojami produktai neprivalo būti ženklavami ES ekologinės gamybos logotipu. Taip pat primenama, kad turi būti paženklinto ekologinio produkto atsekamumas visais gamybos, paruošimo ir platinimo etapais⁵⁶.

Galima daryti išvadą, kad ES teisės aktai reglamentuoja tik maisto saugumą, ženklavimą, bet negarantuoja, kad vartotojas gali išvengti apsinuodijimo atvejų ar kitokių sveikatos susirgimų. Taip pat šiuose aktuose neminama maisto kokybė ir biologinė vertė.

Pateikti ES dokumentai rodo tai, kad vienaip ar kitaip ES, pasinaudodama šiais teisės aktais stengiasi įvairiais būdais užtikrinti maisto produktų kokybę. Pavyzdžiui, taiko priemones maisto saugai ir higienai gerinti, aiškias prekių žymėjimo taisykles, kontroliuoja pesticidų ir maisto priedų kiekį bei reikalauja neklaidinti vartotojų ir skelbti informaciją apie maistą, taip pat nurodo taisykles gyvulių gerovei užtikrinti.

3.1.2. Lietuvos Respublikos teisės aktai skirti maisto saugai ir kokybei gerinti

Lietuvoje maisto saugos priežiūrą, reglamentavimą, teisės aktų derinimą su ES institucijomis atlieka Sveikatos apsaugos ministerijos respublikinis mitybos centras. Pasak A. Barzdos (2007), pagrindinis šio centro veiklos tikslas – maisto ir su juo susijusių produktų, taip pat technologijų ir maisto žaliavų, specialiosios paskirties maisto, maisto papildų, maistinių medžiagų, apšvitinto, genetiškai ar kitaip pakeisto, naujai sukurto ar neįprastai ruošto maisto, maisto priedų ir jų mišinių, alkoholio ir tabako bei su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų, saugos ir mitybos priežiūros veiksmų programų koordinavimas, mokslinė tiriamoji ir praktinė veikla, maisto saugos, kokybės bei su maistu ir mityba susijusios Lietuvos gyventojų sveikatos gerinimas.

⁵⁵ Europos Tarybos 2007 m. birželio mėn. 28 d. reglamentas (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo. [2007] OL L 189, p.1-23.

⁵⁶ Europos Komisijos 2011 m. lapkričio 11 d. įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 426/2011, kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą. [2011] OL L 113, p.1-2.

Vienas iš svarbiausių teisės aktų Lietuvos Respublikos **produktų saugos įstatymas** (1999 m. birželio 1 d. Nr. VIII-1206)⁵⁷, kuris reglamentuoja bendruosius produktų saugos reikalavimus, produktų saugos valstybinės ir visuomeninės kontrolės pagrindus, informacijos apie nesaugius produktus teikimo ir perdavimo tvarką, gamintojų, pardavėjų ir paslaugų teikėjų pareigas bei atsakomybę už nesaugių produktų pateikimą į Lietuvos Respublikos rinką ir už jų padarytą žalą vartotojams. Šis įstatymas suderintas su 2001 metų gruodžio 3 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva Nr. 2001/95EB dėl bendros gaminių saugos.

Minėtas įstatymas yra pakoreguotas ir parengtas Lietuvos Respublikos produktų saugos pakeitimo įstatymas (2001)⁵⁸, kuriame įtvirtinti pakeitimai dėl maisto saugos ir produktų kokybės. Šie įstatymai taikomi juridiniams ir fiziniams asmenims, įmonėms, neturinčioms juridinio asmens statuso, teikiančioms rinkoje produktus, kurie yra skirti vartotojų asmeniniams ir ūkio poreikiams tenkinti. Pagal šį įstatymą produkto saugą turi užtikrinti gamintojas ir pardavėjas, o paslaugos saugą užtikrina paslaugos teikėjas. Vadinas, gamintojas turi tinkamai paruošti produktą, o pardavėjas tinkamai jį laikyti iki realizacijos, kad produktas vartotoją pasiektų tinkamai paruoštas. Gamintojas, pardavėjas taip pat turi atlyginti vartotojui už padarytą žalą.

Maisto produktų saugos reikalavimo laikymąsi kontroliuoja valstybinė ne maisto produktų inspekcija ir Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, kurios savo veikloje vadovaujasi LR įstatymais. Analizuojamame įstatyme yra nustatytos ir šių tarnybų teisės, pareigos ir kontrolės pagrindai. Įstatyme nurodoma, kokių pagrindų atliekama valstybinė produktų saugos ekspertizė, taip pat tvarka, kada yra taikomos sankcijos už produktų saugos reikalavimų pažeidimus. Akcentuotina, kad įstatymas numato tiek lengvinančias, tiek sunkinančias aplinkybes.

Kitas svarbus teisės aktas maisto kokybei bei saugumui yra **Lietuvos Respublikos maisto įstatymas** (2000)⁵⁹, kurio pagrindinis tikslas - užtikrinti, kad į rinką būtų teikiamas maistas, atitinkantis maisto saugos reikalavimus, kurie yra reglamentuojami šiuo įstatymu ir kitais maisto kokybę reglamentuojančiais teisės aktais. Remiantis A. Kranausku⁶⁰, „analizuojamu įstatymu siekiama užtikrinti, kad maistas atitiktų tarptautinius laisvam prekių judėjimui keliamus reikalavimus ir Lietuvos maisto gamintojai galėtų plėsti savo produktų eksportą į kitas šalis, o Lietuvoje pagamintas maistas lengviau konkuruotų tarptautinėje rinkoje, taip pat siekti, kad būtų skatinama ekologiškų žemės ūkio produktų gamyba, sveikesnė Lietuvos gyventojų mityba, gerinanti žmonių sveikatą“.

LR maisto įstatymas apibrėžia tiek rinkos, tiek gamybos reikalavimus: į rinką turi būti tiekiamas šiame įstatyme bei kituose teisės aktuose nustatytus saugos reikalavimus atitinkantis maistas; maistas

⁵⁷ LR produktų saugos įstatymas, *Valstybės Žinios*, 1999, Nr. 52-1673.

⁵⁸ LR produktų saugos pakeitimo įstatymas, *Valstybės Žinios*, 2001, Nr.: 64-2324.

⁵⁹ LR maisto įstatymas, *Valstybės Žinios*, 2000, Nr. 32-893.

⁶⁰ Kranauskas A., „Priimtas maisto įstatymas“, *Integracijos žinios*, 2000, Nr. 6, p. 14.

visais jo ruošimo ir teikimo vartotojui etapais („nuo lauko iki stalo“) turi būti tvarkomas laikantis ne tik šio įstatymo, bet ir kitų teisės aktų.

Vartotojų teises ginantis teisės aktas yra LR **vartotojų teisių gynimo** įstatymas (2000)⁶¹. Šis teisės aktas reglamentuoja vartotojų ir prekių pardavėjų, gamintojų bei paslaugų teikėjų santykius. Įstatymas nustato tarp pardavėjo ar paslaugų teikėjo ir vartotojų sudaromų pirkimo – pardavimo sutarčių nesąžiningų sąlygų kriterijus ir tų sąlygų taikymo vartotojo atžvilgiu kontrolę. Vartotojų teisių gynimo įstatymas nurodo ne tik įprastus pardavėjų santykius su vartotoju, bet ir prekių pardavimą ir paslaugų teikimą ne šiai veiklai skirtose patalpose. Taip pat įstatyme pateikiamas iki šiol nereglamentuotas prekių pardavimas, kada yra parduodama pagal sutartis, sudaromas naudojant ryšio priemones, ir teisę sudaryti sutartis dėl vartojimo kredito ir tam tikru naudotis gyvenamosiomis patalpomis pirkimo. Šiame įstatyme nurodoma, kas vykdo vartotojų teisių gynimą: Valstybinė vartotojų teisių apsaugos tarnyba, Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, Valstybinė ne maisto produktų inspekcija, Valstybinė visuomenės sveikatos priežiūros tarnyba.

Lietuvos Respublikoje maisto sritį reglamentuoja Lietuvos Respublikos įstatymai, Lietuvos Respublikos Vyriausybės nutarimai bei Lietuvos Respublikos VMVT direktoriaus įsakymai⁶².

Geriamo vandens kontrolę Lietuvoje reglamentuoja **LR geriamo vandens įstatymas**, priimtas 2001 metais⁶³. Šis įstatymas nustato į rinką tiekiamo, maisto įmonėse ir individualiai asmeniniame namų ūkyje naudojamo geriamojo vandens saugos ir kokybės užtikrinimo sąlygas įgyvendinant Lietuvos Respublikos gyventojų teisę vartoti sveiką ir švarų geriamąjį vandenį bei gauti informaciją apie jo saugą ir kokybę. Šis įstatymas reglamentuoja pagrindines valstybės, savivaldybės institucijų, vandens tiekėjų ir vandens vartotojų funkcijas ir santykius, susijusius su geriamojo vandens gavyba, tiekimu, naudojimu, individualiu apsirūpinimu juo bei geriamojo vandens saugos ir kokybės kontrole.

Remiantis LR maisto įstatymu (2000), galima teigti, kad Lietuvoje maisto saugos ir kokybės srityje politiką formuoja Vyriausybė, kuri:

- rengia ir įgyvendina valstybinę maisto saugos, kokybės ir gyventojų mitybos gerinimo veiksmų strategiją;
- atlieka kitas su maisto sauga ir kontrole susijusias funkcijas, kurias reglamentuoja įstatymai bei kiti teisės aktai.

Maisto saugos ir kokybės politikos formavimo klausimu Lietuvoje yra atsakingos keturios institucijos (žr.1 pav.).

⁶¹ LR vartotojų teisių gynimo įstatymas, *Valstybės žinios*, 2000, Nr. 85 – 2581.

⁶² ES privalomieji reikalavimai maisto produktams. Vilnius. Europos verslo informacijos centras, 2003, p. 52.

⁶³ LR geriamo vandens įstatymas, *Valstybės žinios*, 2001, Nr. 64-2327.



1 pav. Maisto saugos ir kokybės politikos formavimo institucijos

Lietuvos Respublikos vyriausybė yra laikoma svarbiausia pagrindinių valstybės vidaus ir užsienio politikos kryptių įgyvendintoja. Vienas iš pagrindinių bendrųjų Vyriausybės įgaliojimų – ministerijų ir kitų vykdomosios valdžios institucijų veiklos koordinavimas ir kontrolė⁶⁴.

Žemės ūkio ministerija nustato privalomuosius realizuojamų maisto produktų ženklinimo reikalavimus; taip pat rengia ir tvirtina maisto kokybės gerinimo, sveiko, ekologiško maisto gamybos bei teikimo į rinką programas⁶⁵.

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, derindama nacionalinius teisės aktus su ES reikalavimais, yra parengusi tam tikras higienos normas, kurias įteisina ES direktyvas, skirtas maisto produktų saugai bei gyventojų sveikatai užtikrinti, taip pat apsaugoti vartotojus nuo klaidinančios informacijos.

Ūkio ministerija įgyvendina maisto prekybos politiką bei nustato Lietuvos rinkoje realizuojamų maisto prekių ženklinimo ir prekybos privalomuosius reikalavimus⁶⁶.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba nustato gyvūninės kilmės maisto žaliavų saugos; gyvūninės kilmės maisto tvarkymo ir pateikimo į rinką higienos bei kontrolės; rizikos veiksnių analizės ir valdymo sistemos diegimo gyvūninės kilmės maisto tvarkymo vietose privalomuosius reikalavimus⁶⁷.

Lietuvos **higienos normos** HN 53-1:2001⁶⁸, HN 53-2:2002⁶⁹, HN 53:2010⁷⁰ **dėl leidžiamų vartoti maisto priedų**, nustato jų vartojimo privalomuosius reikalavimus Lietuvoje gaminamuose ir importuojamuose maisto produktuose siekiant užtikrinti maisto produktų nekenksmingumą vartotojų sveikatai. Vadovaujantis leistina paros suvartojimo doze, nustatomi maiste nekenksmingi maisto priedų vartojimo kiekiai, kurių privalo griežtai laikytis maisto produktų gamintojai.

Kaip teigia Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba⁷¹, Europos Sąjungoje yra sudaryta Europos mokslininkų grupė, kuri dirba su šiais priedais, tiria galimą jų poveikį sveikatai ir atlieka išsamius

⁶⁴ Lietuvos Respublikos Konstitucija. *Valstybės žinios*. 1992, Nr. 33-1014.

⁶⁵ LR maisto įstatymas, *Valstybės žinios*.2000, Nr.32-893.

⁶⁶ Ten pat.(žr. 56 išnašą).

⁶⁷ Ten pat.(žr. 56 išnašą).

⁶⁸ Lietuvos higienos norma HN53-1:2001, *Valstybės žinios*, 2002, Nr. 24-891.

⁶⁹ Lietuvos higienos norma HN53-2:2002, *Valstybės žinios*, 2003, Nr. 91-4135.

⁷⁰ Lietuvos higienos norma HN53:2010, *Valstybės žinios*, 2010, Nr. 21-1009.

⁷¹ Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, *Maisto priedai*, < www.vmvt.lt/lt/maisto.sauga.ir.kokybe/viskas.apie.e.maisto.priedus/ [žiūrėta 2012-01-02].

tyrimus: biocheminius, reprodukcinus, kancerogeninius, toksikologinius ir kt. Jei atsiranda duomenų, kad kai kurie maisto priedai gali turėti neigiamą poveikį, tokie priedai vertinami iš naujo. Lietuvos higienos norma HN 119:2002⁷² skirta **maisto produktų ženklinimui**. Ji taikoma visiems juridiniams ir fiziniams asmenims, kurie teikia maisto produktus į Lietuvos Respublikos rinką. Higienos norma nustato bendruosius maisto produktų ženklinimo, maistingumo bei partijų žymėjimo reikalavimus. Šioje higienos normoje teigiama, kad ženklinant maisto produktus būtina nurodyti šią informaciją: gamintojo pavadinimą ar firmos vardą ir adresą, produkto pavadinimą, jo sudėtį, grynąjį fasuotų maisto produktų kiekį, minimalų tinkamumo vartoti terminą, laikymo ar vartojimo sąlygas, informaciją apie kilmės vietą. Ženklিনimas turi būti aiškus ir neklaidinantis vartotojo.

Maisto higiena yra būtinas veiksnys, norint išvengti ligų ir apsaugoti vartotojo sveikatą. Todėl Lietuvos Respublikos sveikatos ministerija yra priėmusi įsakymą dėl **maisto higienos** (higienos norma HN15:2005)⁷³. Ši norma nustato maisto tvarkymo subjektams bendruosius privalomuosius maisto higienos reikalavimus ir jų laikymosi patikrinimo procedūras. Ji taikoma juridiniams ir fiziniams asmenims, tvarkantiems ir teikiantiems į rinką maistą, taip pat valstybės institucijoms, prižiūrinčioms bei kontroliuojančioms maisto saugą, kokybę ir tvarkymą. Maisto verslo operatoriai tvarko maistą taikydami individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemą, pagal ES teisės aktų parengtus nuostatus. Higienos normos negali riboti maisto tiekimo į rinką, jeigu toks maistas yra legaliai pagamintas ir tiekiamas į rinką vienoje iš ES valstybių.

Lietuvos **higienos norma** HN 26:2006⁷⁴ svarbi tuo, kad jos pagrindu yra nustatomi **mikrobiologiniai kriterijai** maisto produktams. Ji taikoma Lietuvos Respublikoje veikiančioms maisto produktų gamintojams, kurie įgyvendina RVASVT principais pagrįstą savikontrolę. Higienos normoje pateikti mikrobiologiniai kriterijai papildė 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentą ((EB) Nr. 2073/2005). Maisto produktų gamintojai turi užtikrinti, kad maisto produktai, kurie dar nėra pateikti į rinką atitiktų šioje higienos normoje nustatytus mikrobiologinius kriterijus. Į rinką draudžiama tiekti maisto produktus, jei manoma, kad šie produktai gali turėti patogeninių mikroorganizmų ar viršyti užterštumo ribą.

Lietuvos higienos norma HN 54:2008⁷⁵ nustato konkrečių **teršalų ar pesticidų likučių didžiausias leidžiamas koncentracijas** įvairiuose maisto produktuose. Taikant geros žemdirbystės ir geros gamybos praktiką, įvairioms maisto tvarkymo stadijoms būtina naudoti kuo mažesnius teršalų ar pesticidų likučių kiekius maisto produktuose, taip užtikrinant vartotojų apsaugą nuo šių medžiagų žalingo poveikio. Šiame dokumente yra nustatyti perdirbtų grūdinių maisto produktų kūdikiams ir mažiems vaikams reikalavimai. Leidžiamų naudoti pesticidų likučių koncentracijos mažų vaikų maiste

⁷² Lietuvos higienos norma HN 119:2002, < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit > [žiūrėta 2012-01-03].

⁷³ Lietuvos higienos norma HN 15:2005, < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit > [žiūrėta 2012-01-03].

⁷⁴ Lietuvos higienos norma HN 26:2006, < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit > [žiūrėta 2012-01-03].

⁷⁵ Lietuvos higienos norma HN 54:2008, < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit > [žiūrėta 2012-01-03].

neturi būti didesnė negu 0,01mg/kg, išskyrus tuos pesticidus, kuriems yra nustatytos didžiausios leidžiamos koncentracijos.

Ši tarnyba (VMVT), siekdama geriau apsaugoti gyventojų sveikatą nuo ligų, susijusių su maistu ar mityba, nustatyti ir pašalinti jų priežastis, keistis informacija apie maisto saugą, 2004 m. gruodžio 30d. (Nr. V-980/B1-1108) pasirašė įsakymą **dėl keitimosi informacija apie maisto saugą**⁷⁶. Šiame dokumente nurodoma, kokia informacija ir kaip dažnai turi būti keičiamasi tarp Sveikatos apsaugos ministerijos ir Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.

Kitas tokio pobūdžio norminis dokumentas yra 2001 m. „**Lietuvos Respublikos žmonių užkrečiamųjų ligų ir kontrolės įstatymas**“⁷⁷. Šis dokumentas reglamentuoja žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktiką ir kontrolės valdymą, ginčų sprendimo bei žalos atlyginimo ir atsakomybės už teisės aktų pažeidimus, fizinių ir juridinių asmenų teises bei pareigas, finansavimo bei jų kainų kompensavimo atvejus.

Lietuvoje GMO valstybinį valdymą reglamentuoja 2001 m. birželio 12 d. „**Genetiškai modifikuotų produktų įstatymas**“⁷⁸, jame numatomos valstybinių institucijų funkcijos ir kompetencija vertinant GMO riziką aplinkai, žemės ūkiui ir žmonių sveikatai, organizuojant valstybinę GMO išleidimo į aplinką stebėseną, įteisintas GMO duomenų bazės kaupimas ir tvarkymas „www.gmo.am.lt“⁷⁹, reglamentuota GMO leidimų ir sutikimų išdavimo veikla ir kitos funkcijos. Veiklos, kurios metu naudojami GMO, valstybinį valdymą Lietuvoje vykdo Aplinkos ministerija kartu su suinteresuotomis institucijomis – Sveikatos apsaugos ministerija, Žemės ūkio ministerija, Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba. Tačiau, kaip nurodo N. Špakauskienė (2007), ši veikla apima ribotą GMO naudojimą (laboratorijoje eksperimentinį GMO išleidimą į aplinką eksperimentiniais tikslais ir GMO tiekimą rinkai, kultivavimo, importo ar perdirbimo į pramoninius produktus tikslais).

Ekologinė gamyba Lietuvoje reglamentuota Europos Sąjungos bendrijos reglamentais - EB Nr. 834/2007 ir EB Nr. 889/2008. Papildomi reikalavimai nustatyti Žemės ūkio ministerijos patvirtintose Ekologinio žemės ūkio taisyklėse (2009)⁸⁰. Šis norminis dokumentas reglamentuoja taikymo sritis, terminologiją, ekologiškų produktų sertifikavimą, žemės ūkio produktų gamybą, perdirbimą, prekybą, gabenimą, realizavimą, ženklinimą ir informacijos teikimą, taip pat trąšų, augalų apsaugos priemonių, veterinarinių vaistų ir preparatų naudojimą ekologiniame ūkyje, pagalbinių medžiagų taikymą perdirbant ekologiškus produktus.

Apibendrinant galima teigti, kad maisto saugą reglamentuoja LR įstatymai, kuriuose nurodomi maisto saugos reikalavimai bei atsakomybės už padarytą žalą klausimai. Vartotojų teisės yra

⁷⁶ VMVT įsakymas dėl keitimosi apie maisto saugą informacija Nr. V-980/B1-1108, *Valstybės žinios*, 2005, Nr. 3-49.

⁷⁷ LR žmonių užkrečiamųjų ligų ir kontrolės įstatymas, *Valstybės žinios*, 2001, Nr. 112-4069.

⁷⁸ LR genetiškai modifikuotų produktų įstatymas, *Valstybės žinios*, 2001, Nr. 56-1976.

⁷⁹ Genetiškai modifikuoti organizmai < www.gmo.am.lt > [žiūrėta 2011-03-20].

⁸⁰ Žemės ūkio taisyklės, *Valstybės žinios*, 2009, Nr.6-178.

reglamentuojamos atskiru įstatymu, o maisto kokybės politiką įgyvendina LR Vyriausybė įgyvendindama maisto kokybės gerinimo veiksmų strategiją. GMO norminis dokumentas yra skirtas reglamentuoti veiklos, susijusios su GMO ir GM produktų naudojimu, valdymu, rizikos aplinkai ir žmonių sveikatai įvertinimu, išleidimu į aplinką bei tiekimu į rinką.

3.1.3. Maisto saugos ir kokybės gerinimui įvairiose užsienio šalyse skirtos patirties analizė

Visų ES valstybių vartotojai tikisi, kad jų perkamas ir vartojamas maistas yra saugus, visavertis, kokybiškas, pigus. Tačiau matydami šiandieninę pigių maisto produktų kokybės padėtį, vis daugiau vartotojų yra pasirengę mokėti už geresnę maisto kokybę, kad mainais už tai jie gautų papildomą vertę. Atsižvelgiant į tai, ES maisto saugos įstatymais siekia užtikrinti, kad visų piliečių valgomas maistas būtų aukštos kokybės ir maisto produktai būtų saugūs vartoti. Bendrosios žemės ūkio politikos atstovai siekia, kad ES vartotojai turėtų galimybę atpažinti autentiškus produktus ir nebūtų klaidinami padirbinėtojų.

Atsižvelgiant į tai, ES maisto saugos įstatymais siekia užtikrinti, kad visų piliečių valgomas maistas būtų aukštos kokybės ir maisto produktai būtų saugūs vartoti. Siekdama šio tikslo ir taip pat atlikti peržiūrą žemės ūkio ir maisto produktų kokybės politikos Europos Sąjungos Komisija 2008 m. spalio 15 d. patvirtino Žaliąją knygą⁸¹. Šioje knygoje Komisija siūlo visoms suinteresuotoms grupėms (pvz.: gamintojams, vartotojams, mokslininkams, prekybininkams, ūkininkams) prisidėti dalyvavimu gerinant maisto saugos ir kokybės politiką ir teikti pasiūlymus iki gruodžio 31 d. Taip pat ES Komisija sukūrė tris maisto produktams skirtus kokybės ženklus:

- saugoma kilmės vietos nuoroda (SKVN ir SGN);
- saugoma nuoroda Tradicinis specifiškumas garantuotas (TSG);
- ekologinis ženklas ir jo sertifikavimas.

Šie kokybės ženklai suteikia tam tikrų privalumų, kurie galėtų užtikrinti vartotojams geresnę maisto saugą ir aukštesnę produktų kokybę:

- suteikiamos garantijos vartotojams dėl produkto kilmės ir gamybos būdų;
- suteikiama informacija rinkos dalyviams apie aukštos pridėtinės vertės produktus;
- remiami kaimo verslininkai, gaminantys kokybiškus produktus, ir saugomas ženklas

nuo nesąžiningų klastočių⁸².

Saugomos kilmės vietos nuorodomis (SKVN) ženklinami maisto produktai, kurių kokybė pasižymi ypatingomis savybėmis ir priklauso tam tikram regionui ir kilmę atspindinčiam vietovardžiui. Saugomai geografini nuorodai (SGN) iškeliamos tam tikros sąlygos maisto

⁸¹ Europos Bendrijos Komisijos „Žalioji knyga“, dėl žemės ūkio produktų kokybės: produktų standartai, ūkininkavimo reikalavimai ir kokybės užtikrinimo programos, < <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0641:FIN:LT:PDF> > [žiūrėta 2012-01-04].

⁸² Europos Komisija, *Ypatingi produktai turi ypatingų savybių*, Bendroji žemės ūkio politika-apžvalga, 2005, p.14.

produktams, bent vienas gamybos proceso etapas turi būti atliekamas šiame regione, taip pat pavadinime turi atsispindėti geografinės vietovės pavadinimas. Šiems produktams išskirtinumo suteikia žinomas regionas ir jo reputacija. Šių nuorodų pavyzdžiais pagal paskelbtus ES teisės aktuose⁸³ patvirtintus įvairiose ES šalyse yra priskiriami tokie maisto produktai: Prancūzijoje („*Rokforo*“ ir „*Langres*“ sūriai); Graikijoje („*Feta*“, sūris, „*Fasolla vanilies feneou*“ pupelės); Italijoje (Parmos kumpis „*Prosciutto di Parma*“, apelsinai „*Arancia Rossa di Scillia*“, kiauliena „*cinta senese*“, sūris „*nostrano valtrompia*“, „*Toscana*“ alyvuogių aliejus); Airijoje (lašiša „*Clare Island Salmon*“); Vokietijoje: (alus „*Dortmunder Bier*“, dešrelės „*Thuringer Rostbratwurst*“, karpis „*Oberpfalzer Karpfen*“); Kipre (migdolai „*Koufeta amygdalou geroskipou*“); Čekijoje (vaisiai „*CHelčicko-Lhenicke ovoce*“); Ispanijoje (baklažanai „*Berenjena de Almagro*“, pomidorai „*Tomate la Canada*“); Danijoje (galvijena „*Vadehavsstude*“, ėriena „*Vadehavslam*“, mėlynasis „*Danablu*“ sūris); Vengrijoje (paprastos prieskoniai „*kalocsai fuszertpaprika orlemeny*“); Slovėnijoje (mėsos gaminy „*Kraški zašink*“); Lenkijoje (sūris „*Ser korycinski swojski*“); Lietuvoje (medus „*Seinu/Lazdiju karšto*“, midus „*Stakliškės*“, lietuviškas varškės sūris, sūris „*Liliputas*“).

Saugoma nuoroda garantuotas tradicinis gaminy (GTG), šių produktų savitumą lemia tradicinis (tradicinių žaliavų), per ilgą laiką nepakitęs gamybos būdas. ES įteisinti maisto produktai, pasižymintys šia nuoroda: Suomijoje (duona „*Kalakukko*“); Ispanijoje (kumpis „*Jamón Serrano*“); Belgijoje (alus „*Kriek*“); Italijoje („*Mocarelos*“ sūris; Švedijoje (dešra „*Falukorv*“); Slovakijoje (pyragaičiai „*Bratislavsky rožok*“); Lietuvoje (pieno gaminy „*Žemaitiškas kastinys*“, mėsos gaminy „*Skilandis*“).

ES yra užregistravusi daugiau kaip 700 maisto produktų, turinčių ypatingą nuorodą. Šių nuorodų pagrindiniai tikslai yra skatinti žemės ūkio ir maisto produktų įvairovę, suteikti papildomą vertę. Dėl šių produktų vartotojas įgyja galimybę gauti ir nusipirkti išskirtinės kokybės maisto produktus.

Produktai, ženklinami šiomis nuorodomis, yra nuolat kontroliuojami ES Maisto ir saugos tarnybos, stengiantis išvengti šių produktų padirbinėjimo ir piktnaudžiavimo atvejų taip pat tikrinama, ar jie atitinka specifikacijoje nurodytus reikalavimus. Vartotojui suteikiama informacija apie šio produkto specifines savybes ir jo kilmę.

⁸³ Europos Tarybos 2006 m. kovo 20 d. reglamentas, Nr. (EB) 510/2006, dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos. [2006] OL L 93, p. 12-25.

3.2. EMPIRINIAI TYRIMAI, SKIRTI MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI

3.2.1. Maisto gamybos ir vartojimo ES bendrųjų tendencijų analizė

Maistas yra svarbiausia Europos kultūros ir civilizacijos dalis ir ekonominiu bei visuomenės sveikatos požiūriu atlieka ypač svarbų vaidmenį. Maistas turi įtakos mums visiems ir visą laiką. Gyvenant atviraime ir globalizuotame pasaulyje Europos Sąjungos veiksmai yra ypač svarbūs siekiant užtikrinti kiekvienam Europos piliečiui, kad jų vartojami maisto produktai yra vieni saugiausių pasaulyje⁸⁴.

Šiame darbe bandysiu įrodyti savo iškeltą hipotezę, kad maisto saugai ir kokybei gerinti ES politikos įgyvendinimui skirtos priemonės yra efektyvios ir atitinka ES maisto saugumui ir kokybei keliamus reikalavimus.

Temos aktualumas pagrįstas tuo, jog maisto saugos ir kokybės užtikrinimas tapo ypač aktualia problema visoje Europos Sąjungoje. Susirūpinimas maisto ir aplinkos saugumu, įvairių ligų paplitimas, sveikatos problemos, maisto trūkumas, vartotojų nusiskundimai dėl maisto produktų saugumo ir kokybės labai padidino maisto saugos ir kokybės svarbą Europos vartotojams.

Pasirinktas tyrimo laikotarpis 2000-2010 metai. Tokį pasirinkimą lėmė tai, kad Lietuvoje buvo priimtas LR maisto įstatymas 2000 metais ir tais pačiais metais įkuriamą Valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą (VMVT). Ši LR vyriausybei pavaldi įstaiga įgyvendina ir padeda formuoti maisto kokybės ir saugos politiką bei vykdo maisto subjektų kontrolę. O ES šiam įstatymui prilyginamas yra 2002 m. sausio 28 d. teisės aktas, Europos Parlamento ir Tarybos priimtas reglamentas (EB) Nr. 178/2002, kurio pagrindu taip pat įsteigiama Europos maisto saugos tarnyba (EFSA).

Remiantis Eurostato duomenų baze, maisto gamybos ES bendrųjų tendencijų analizei pateikiami 2000-2010 m., maisto suvartojimo analizei - 2000-2009 m. ekonominiai rodikliai.

Darbe tyrimui naudoti Europos Komisijos statistikos tarnybos EUROSTAT, pasaulio prekybos organizacijos statistikos, Lietuvos Žemės ūkio ministerijos, Eurobarometro, Pieno federacijos suvestinė, Lietuvos higienos instituto sveikatos informacijos centro, Europos centro susirgimų prevencijos ir kontrolės, Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos bei Europos maisto saugos tarnybos skelbiami duomenys.

3.2.1.1. Maisto produktų gamyba Europos Sąjungos šalyse

Didžiausias gamybos sektorius Europos Sąjungoje yra maisto produktų ir gėrimų pramonė. Šis sektorius pasižymi dideliu darbo jėgos ir darbo vietų poreikiu. Nepaisant finansų krizės, prasidėjusios

⁸⁴ EPP Group in the European Parliament, *Policies*, < http://www.eppgroup.eu/Policies/envi/archive/policy2004-2009_lt. > [žiūrėta 2012-01-05].

Jungtinėse Amerikos Valstijose 2007 metų viduryje, maisto produktų ir gėrimų pramonė sugebėjo prisitaikyti prie naujų rinkos sąlygų ir išlikti stabili.

Pagal struktūrinę prekybos statistiką (žr. 2 lent.) 2008 m. buvo vykdoma pagal ES-27 šalis beveik 288 000 maisto produktų ir gėrimų gamyba įmonėse, kuriose dirbo iki 5,1 mln. darbuotojų, gauta apyvarta sudarė beveik 1 milijardą eurų. Pridėtinės vertės požiūriu maisto produktų ir gėrimų gamyba apėmė 195 mln. Eurų - didžiausią šio sektoriaus dalį.

2lentelė. Maisto ir gėrimų gamyba (pagrindiniai rodikliai Europos Sąjungos šalyse)

	Įmonės (vnt)	Darbuotojų skaičius (tūkst)	Apyvarta (mln. EUR)	Pridėtinė vertė (mln. EUR)
Maisto produktai ir gėrimai	287 919	5 111	992 782	195 308
Maisto produktai	267 919	4 631	846 625	161 410
Mėsa ir mėsos produktai	41 220	977	190 182	29 954
Žuvis ir žuvies produktai	3 800	120	22 466	3 847
Vaisiai ir daržovės	10 095	278	:	:
Augaliniai ir gyvuliniai aliejai, riebalai	8 800	65	49 074	4 341
Pieno produktai	11 720	359	139 459	18 354
Grūdų gamyba ir krakmolo produktai	6 993	113	45 184	7 563
Duonos ir miltų produktai	157 184	1 531	111 827	39 162
Kiti maisto produktai	22 975	678	:	40 000
Paruoštų pašarų gyvuliams gamyba	5 107	124	70 000	8 000
Gėrimai	:	480	146 157	33 898

Šaltinis: sudaryta pagal Struktūrinės prekybos statistikos duomenis, 2011

Didelė dalis pagal 27 Europos Sąjungos šalis maisto ir gėrimų įmonių yra įsikūrusios Prancūzijoje (62213) ir Italijoje (57549). Vokietija laikoma šalimi, turinčia didžiausią darbuotojų skaičių (845,4 tūkst.) po jos seka kitos šalys, pavyzdžiui, Lenkija (438,1 tūkst.) ir Jungtinė Karalystė (423,2 tūkst.), o Prancūzija, Malta, Liuksemburgas nelaikomos tokiomis šalimis. Pagal darbuotojų skaičių buvo užfiksuota, kad penkiose didžiausiose ES valstybėse narėse buvo didžiausias apyvartos ir pridėtinės vertės maisto ir gėrimų perdirbimas. 2008 m. pirmaujančia valstybe laikoma pagal reitingą Vokietija (174332 mln.), mažiausiai apyvarta pasireiškė Estijoje (1489 mln.).

Maisto produktų ir gėrimų pramonė susideda iš tam tikrų sektorių: augalininkystės (įvairių grūdų, vaisių ir daržovių), gyvulininkystės (mėsos produktų), žuvininkystės (įvairių žuvų produktų), pieno (pieno produktų).

Europos gamtinė aplinka ir klimatas sudaro palankias sąlygas gaminti beveik visus žemės ūkio produktus, iš kurių grūdų produkcija yra laikoma svarbiausiu gyventojų mitybos pagrindu. Europos Sąjungos šalių grūdų gamyba prilyginama strateginei žemės ūkio šakai, nes nuo jų priklauso apsirūpinimas pagrindiniais maisto produktais - duona ir mėsa.

2000 – 2010 m. pagal 27 Europos Sąjungos (toliau ES-27) šalyse buvo pagaminta 1201887 mln. tonų grūdų. Neatsižvelgiant į oro sąlygas, grūdų gamyba laikotarpiu nuo 2000 - 2007 m. buvo gana stabili (žr. 1 priedą, 4 lent.). 2008 m. jaučiamas šiame sektoriuje grūdų augimas (113,5 t), kuris buvo panašus į 2004 m. (116,9 t), tačiau pažvelgus į 2009 m. ir 2010 m. matyti, kad gamybos apimtys mažėja (102,6 t). Aliejinių augalų sėklų gamyba 2000-2010 m. laikotarpiu gerokai išaugo ir siekė 49,9 proc., tačiau bulvių gamyboje jaučiamas ryškus mažėjimas - 31,2 proc., cukrinių runkelių gamyba per tą patį laikotarpį 2008 m. sumažėjo -21,9 proc. Javų gamybos apimtys tarp 2009 m. ir 2010 m. rodo, kad Europos Sąjungos šalyse sumažėjo 3,6 proc. Cukrinių runkelių ir bulvių gamyba sumažėjo atitinkamai 6,3 proc. ir 9 proc., nors buvo nežymus augimas, aliejinių sėklų gamyba siekė tik 0,7 proc.

Pagal Eurostato tarnybos pateiktus duomenis 2010 m. (žr. 1 priedą, 5 lent.) Prancūzija ir Vokietija buvo didžiausios javų, cukrinių runkelių (54,8 proc.) ir aliejinių augalų sėklų (42,9 proc.) gamintojos, pagal apskaitą tai sudarė 38,5 proc. Bulvių gamybos paplitimas Vokietijoje siekė 17,9 proc., Lenkijoje, Nyderlanduose, Prancūzijoje ir Jungtinėje Karalystėje tai sudarė tik 15,4 proc. ir 10,6 proc. Europos Sąjungos grūdų gamyba skirstoma į kviečių, miežių, ryžių, grūdinių kukurūzų ir kt. grūdinės kilmės produktus. Beveik pusė iš visos grūdų produkcijos sudarė kviečiai (47 proc.), o maždaug penktadalis miežiai (19 proc.), grūdiniai kukurūzai (20 proc.), ryžių gamyba buvo gerokai mažesnė (1 proc.). Geros oro sąlygos ir aukštos kainos turėjo poveikį grūdų produkcijos apimčių padidėjimui, o mažėjimo viena iš priežasčių galėjo būti sumažėję dirbami plotai ir nepalankios klimato sąlygos.

Per 2000-2009 metų laikotarpį Europoje buvo pagaminta 584204,7 mln. tonų vaisių ir 596464,4 mln. tonų daržovių (žr. 2 priedą, 2 pav.). Kaip matyti iš Eurostato duomenų, didžiąją produkcijos dalį sudaro pomidorai (57 proc.) ir svogūnai (52 proc.), mažiausiai morkos (13 proc.), o iš vaisių populiariausi išlieka obuoliai (30 proc.), tik nedidelė dalis tenka kriaušėms (10 proc.). Palyginti vaisių ir daržovių gamyba išliko nepakitusi, o tai galėtų lemti sumažėjusi pasiūla ir produkcijos kokybė.

Tarp ES-27 valstybių narių (žr. 1 priedą, 6 lent.), 2010 metais Italijoje ir Ispanijoje buvo didžiausios daržovių ir vaisių gamybos apimtys. Italija išaugino apie 13,9 mln. tonų daržovių, o Ispanija maždaug 9,9 mln. tonų daržovių. Šios dvi valstybės drauge pagamino 1,2 mln. tonų kriaušių.

Galima teigti, kad vaisių ir daržovių produkcijos dalis yra sutelkta į šias dvi valstybes, kurios siekia net 55 proc. visos gamybos. Pavyzdžiui, obuolių auginimas Italijoje, Lenkijoje ir Prancūzijoje siekė 58 proc., o apelsinai sudarė 69 proc., kurie buvo išauginti Ispanijoje ir Italijoje. Apie du trečdaliai visų auginamų pomidorų kilmės šalys yra Italija ir Ispanija, o svogūnų, kurie sudaro 45,6 proc. yra kilę iš Nyderlandų ir Ispanijos. Lietuvoje iš daržovių populiariausios išlieka morkos, kurios sudaro pagal ES šalių vidurkį 11 proc., iš vaisių daugiausia pagaminama obuolių 22 proc.

Europoje gaminama galvijienos, kiaulienos, avienos, paukštienos mėsos produktai. Kalakutienos, ožkienos, triušienos ir kitos mėsos produktų gaminama mažais kiekiais, todėl apskritai mėsa neturi didelės reikšmės. Mėsos produkcijos paplitimas ES-27 šalyse per 2000-2010 m. tarpsnį (žr. 2 priedą, 3 pav.) yra įvairus. Pradedant 2000 m., kiaulienos produkcija įgauna vis didesnį populiarumą ir tai sudaro vidutiniškai 47 proc., o galvijienos gamyba, prasidėjusi dideliu pakilimu 2000 m., kuri siekė net 82 proc., ateinančiais ir iki pat 2010 metų patiria didelį nuosmukį - 18 proc., tačiau vidutiniškai ji siekia 25 proc. visos produkcijos. Po jos seka paukštienos gamyba, kuri vidutiniškai apima 22 proc. Palyginti su kitais mėsos produktais, šis sektorius nežymiai rodo padidėjimą 2010 m. (28 proc.). Avienos gamyba išlieka mažiau populiari per visą laikotarpį, kuri vidutiniškai siekia tik (5,7 proc.).

Pagal ES-27 šalių gamybą 2010 m. (žr. 1 priedą, 7 lent.), daugiausia kiaulienos produkcijos pagamina Vokietija (24,7 proc.), Ispanija (15,3 proc.), Prancūzija (9,1 proc.), mažiausiai paplitusi yra Maltoje (7 proc.). Galvijienos produkcija Italijoje, Prancūzijoje ir Vokietijoje kartu sudėjus sudaro 38 proc., o Maltoje ir Bulgarijoje tik 6 proc. Avienos gamyba (15 proc.) ir paukštienos gamyba (44 proc.) išlieka aktyvi Jungtinėje Karalystėje. Lietuvoje daugiausia pagaminama paukštienos (0,59 proc.), mažiausiai mėsos gamybos sektoriuje dominuoja aviens (0,01 proc.).

Apibendrinant galima teigti, kad ne visos ES-27 šalys gali pagaminti pakankamai mėsos produkcijos, kadangi kiekvienoje valstybėje yra skirtingas gyventojų skaičius ir gyvulių auginimas priklauso atsižvelgiant į žemės plotus. Kaip matyti, populiariausia išlieka kiaulienos gamyba, mažiausiai gaminama avienos.

Maisto produktų pramonėje pieno produktų gamybą galėtume priskirti trečiai vietai pagal produkcijos populiarumą. Pagal 2000-2010 metų statistinius duomenis (žr. 2 priedą, 4 pav.), pieno sektoriuje matomas aiškus šių produktų paplitimas. Daugiausia pagaminama yra pieno produkcijos (82 proc.), kuri per visus metus užima lyderiavimo poziciją. Iš valstybių narių didžiausios pieno gamintojomis yra laikomos Ispanija, Prancūzija ir Jungtinė Karalystė, kurių gamybos apimtys siekia 53 proc. Sūrio gamybos tempai 2000 m. sudarė tik 4,6 proc., tačiau, palyginti su 2004 m. (31,4 proc.) ir 2006 m. (44,8 proc.), akivaizdžiai padidėjo. Kadangi Europos Sąjungos šalys - Vokietija (24 proc.), Prancūzija (22 proc.) ir Italija (13 proc.) - pasižymi rinkoje kaip šalys, galinčios pasiūlyti didžiausią sūrių asortimentą pieno produktų sektoriuje, taigi jo gamyba išlieka dominuojanti šiose valstybėse narėse. Sviesto, lieso pieno miltelių gamyba išlieka praktiškai nepakitusi. Vidutiniškai sviestas apima tik 3,5 proc. visos produkcijos apimties, o lieso pieno miltelių gamyba siekia vos 0,6 proc. Įdomus pastebėjimas, kad pateiktame paveiksle sviesto pasiūla, kaip ir sūrio, tais pačiais laikotarpiais rodo ženklų padidėjimą, kuris 2006 m. siekė 11,2 proc. Pagal šalių pasiskirstymą daugiausia sviesto pagamina Vokietija (24 proc.) ir Prancūzija (23,6 proc.).

Apibendrinus maisto gamybos tyrimo rodiklius, galima teigti, kad gamintojai gamina tokius produktus, kurie turi paklausą rinkoje, todėl ir gamybos apimtys pagrindinių sektorių, kaip grūdų, mėsos, yra ženkliai padidėjusios, palyginti su vaisių ir daržovių, pieno sektoriumi. O žuvies produkcija mažai populiarė, todėl šiam sektoriui neskiriami dideli prioritetai. Vaisių ir daržovių pasiūlos paplitimas padidėtų, jei patys gamintojai susikoncentruotų ties produkcijos apimčių didinimu, tai sustiprintų jų turimas pozicijas rinkoje prieš kitus sektorius. Taigi vaisių ir daržovių sektorius turi palankias galimybes konkuruoti ES rinkoje, taip pat reikia pastebėti, kad šis sektorius labiau orientuojasi į tas šalis, pvz.: Italiją, Ispaniją, kur yra palankesnės ir geresnės klimato sąlygos.

3.2.1.1.2 Maisto produktų suvartojimas Europos Sąjungos šalyse

Ekonomikos klestėjimo laikotarpiu prekybininkai ir gamintojai visada gali tikėtis parduoti daugiau pagaminamų maisto produktų ir sulaukti pelno. Tačiau 2008 metais visame pasaulyje prasidėjęs krizės laikotarpis pakeitė šią tendenciją ir ženkliai sumažino prekių ir paslaugų pasiūlą bei turėjo įtakos produkcijos pardavimų apimtims ir sumažino vartojimą būtiniausioms prekėms.

2000-2010 m. Eurostato tarnybos duomenys (žr. 1 priedą, 8 lent.), rodo, kad cukraus suvartojimas palyginti stabilus, tačiau 2002 m. ženkliai padidėjusios vartojimo apimtys Liuksemburge (39,066 kg), mažiausiai 2010 m. Vokietijoje (0,037 kg). Palyginti ES šalys stengiasi vartoti kuo mažiau cukraus produktų, tai gali lemti, kad vis daugiau vartotojams kelia susirūpinimą antsvoris, todėl ir vartojama jo saikingai. Kviečių suvartojimas ypač buvo pastebimas daugiausiai Graikijoje (213,2 kg), Maltoje (192 kg), Italijoje (163 kg). Reikia pastebėti, kad Italijoje ir Graikijoje gaminami makaronai iš kviečių, todėl jų suvartojimas yra didesnis. Kaip kontrastas yra išskiriamas akivaizdus bulvių suvartojimas Latvijoje (88,3 kg), Graikijoje (207,1 kg) 2007 m., Maltoje (165 kg) 2009 m. Nuo 2007 m. jaučiama sumažėjusi paklausa šio produkto paklausa, ypač Estijoje (52,5 kg).

Ryžių produktų paplitimas mažiausias, jo mažas vartojimo koeficientas jaučiamas 2004 m., kuris siekia tik 98,7 kg vienam gyventojui. Airijoje ryžiai laikomi populiarūs (žr. 1 priedą, 8 lent.), kuris prasideda lyginant tris paskutinius metus nuo 2008 iki 2010 metų (601 kg).

Kadangi javai vartojami dažniausiai duonai kepti, o duona laikoma pagrindiniu vartojimo produktu, jo apimtys palyginti nemažos. Lyginant 2000 - 2004 m. laikotarpį, jo vartojimas išlieka nepakitęs vidutiniškai (2888,4 kg), tačiau 2010 m. jaučiamas sumažėjimas (2,07 kg). Daugiausia javų suvartojama Slovakijoje (153 kg), Maltoje (187,4 kg) ir Vengrijoje (166,4 kg).

Vartotojai stengiasi valgyti mažiau kalorijų turintį maistą, todėl per visus 11 metų augalinių aliejų ir riebalų suvartojimas išlieka nepakitęs. Tai reiškia, kad ES šalyse šie produktai visai nevartojami arba vartojami minimaliais kiekiais. Kai kurios šalys, pavyzdžiui, Jungtinė Karalystė, Vokietija, Slovakija, Slovėnija ir kt. net nėra pateikusios duomenų savo šalies suvartojimo lygio,

tačiau 2010 m. vienoje valstybėje narėje Prancūzijoje jų suvartojama (15,281 kg). Lietuvoje daugiausia suvartojama iš javų pagamintos produkcijos (118,56 kg), mažiausiai ryžių (2,475 kg).

Pateikti duomenys rodo (žr. 2 priedą, 5 pav.), kad per dešimtmetį daugiausia yra suvartojama geriamo pieno 2004 m., jo kiekis apima 1920,14 kg, toliau fiksuojamas jo kritimas 2006 m. (1520,18 kg). Lietuvos ir Airijos gyventojai vartoja palyginti daug šviežio pieno, kuris 2007 m. vidutiniškai siekia 144,51 kg, tačiau 2009 m. Airijoje jaučiamas nuosmukis (138,8 kg)), mažiausiai jo išgeria Bulgarijos šalis (8,09 kg). Sviesto produkcijos apimtys pasireiškia mažiausiai, kurios siekia vidutiniškai 63kg. Lyginant 2000 - 2009 m. laikotarpį jaučiamas nuosmukis (62,02 kg iki 50,64 kg). Daugiausia sviesto suvartoja Prancūzija (7,86 kg), o mažiausiai Bulgarija (0,09 kg). Kaip viena iš pasekmių įvardijami gyventojų valgymo pokyčiai atsižvelgiant į sveikatą, didelis sočiųjų riebalų vartojimas laikomas kenksmingu. Tačiau Prancūzijoje, priešingai nei kitoms šalims, sviesto skonis yra svarbiau už sveikatą, todėl jo suvartojama daugiausiai. Sūrio suvartojimo lygis, kaip ir pieno, taip pat pasireiškia 2004 m., kuris siekia (393,92 kg) pagal visų Europos Sąjungos šalių vidurkį. Šis produktas taip pat atspindi nacionalines sūrio gamybos tradicijas. Graikijoje, pagal 2009 m. duomenis (31,04 kg), jo suvalgoma daugiausia, toliau seka Vokietija (21,06 kg), Prancūzija (23,92 kg) ir Rumunija (20,92 kg), mažiausiai suvalgo Airija (6,38 kg) ir Slovakija (7,74 kg).

Remiantis Pieno federacijos suvestine (2010 m.)⁸⁵, pieno sektoriui įtakos turi kvotų sistema. Pateiktoje suvestinėje beveik visos ES-27 šalys įvardijo kaip pagrindinę priežastį, dėl to šio sektoriaus vartojimo apimtys sumažėjusios, t.y. dėl intervencinių kainų padidėjimo. Palyginimui yra išskiriamas 2007-2009 m. laikotarpis, kada kainos labiausiai buvo pakilusios 2008 m., o jau nuo 2009 m. jaučiamas sumažėjimas, tačiau tai n paskatino gyventojus daugiau vartoti šių produktų.

Daugumoje šalių bendras mėsos suvartojimo lygis pakilo, tačiau šalys pastebimai skiriasi tuo, kokia mėsa yra valgoma. Tai lemia besikeičiančios mėsos produktų kainos, dėl pažangių technologijų l sumažėjo paukštienos, šiek tiek mažiau kiaulienos kainos, galvijienos ir avienos kainos vis dar išlieka aukštos, todėl vartotojai jų pirko mažiau. Pagal (žr. 2 priedą, 6 pav.) pateiktus rodiklius per dešimtmetį mėsos iš viso daugiausia buvo suvartojama 2004 m. (1623 kg) pagal ES-27 šalis. Jautienos vartojimas išlieka proporcingas paukštienos produktams, o aviena neturi paklausos Europos Sąjungos šalyse. Remiantis Eurostato pateiktais duomenimis (žr. 1 priedą, 9 lent.), kiaulienos suvartojimo lygis žymiai pakilo visose šalyse, kuris 2009 m. sudarė (595 kg), šios rūšies produktų daugiausia suvalgo Danija (80 kg), Austrija (57 kg) ir Portugalija (48 kg), o paukštiena siekia tik 294 kg ES šalių vidurkį. Liuksemburgo šalies gyventojai daugiausia suvalgo galvijienos (29 kg), po jos ne ką mažiau atsilieka Prancūzija (25 kg). 2009 m. Vengrijos ir Portugalijos vartotojai daugiausia perka paukštienos, o avienos produktai dominuoja 2007 m. Kipre (11,873 kg) ir Jungtinėje Karalystėje (6,381 kg).

⁸⁵Bulletin of the International Dairy Federation, 2010.

Vaisių ir daržovių grupės maisto produktų įvairovė užima svarbią vietą žmonių mityboje (žr. 2 priedą, 7 pav.). Pagal dešimties metų vartojimo tendenciją galima pasakyti, kad daugiausia yra suvartojama perdirbtų daržovių, kurių pagal Europos Sąjungos šalių pateiktus duomenis 2007 m. sudaro 502,319 kg. Apskritai kalbant apie suvalgomų vaisių kiekį, galima pasakyti, kad jis gana pastovus, nei palyginti su daržovių kiekiu, tačiau kai kur valgomi geresnės kokybės ir brangiau kainuojantys produktai, kitur prastesnės kokybės vietiniai vaisiai ir daržovės.

Per 2009 m. (žr. 1 priedą, 10 lent.) vidutiniškai vienam gyventojui ES šalyse, kartu sudėjus apelsinus, obuolius ir kriaušes, siekė 57 kg, o pomidorų, nepriklausomai šviežių ar perdirbtų, teko 33 kg vienam gyventojui. Apelsinų daugiausia suvalgo Airijos (132,325 kg), Prancūzijos (122,625 kg) ir Liuksemburgo (111,624 kg) gyventojų. Tačiau ir šiose šalyse, palyginti 2000-2009 m., šio vaisiaus suvalgoma kiekvienais metais mažiau. Prancūzija (23,725 kg) ir Nyderlandai (23,725 kg), Austrija (29,421 kg) daugiausia suvartoja obuolių vienam gyventojui, o Portugalija (10,539 kg) ir Italija (11,414 kg) suvalgo daugiausia kriaušių. Lietuvos gyventojai daugiausia suvalgo apelsinų (10,063 kg) ir mažiausiai kriaušių (1,015 kg). Pietinės Europos šalyse - Italijoje (16,880 kg), Maltoje (37,965 kg), Rumunijoje (22,226 kg) daugiausia suvartojama šviežių pomidorų, o mažiausiai suvartojanti šalis yra Lietuva (2,807 kg vienam gyventojui).

Pagal pateiktus Eurostato tarnybos statistinius duomenis, galima daryti išvadą, kad daugiausia vartotojai suvartoja grūdinės kilmės ir mėsos produktų, o kiti produktai nepasižymi dideliu suvartojimo kiekiu. Ekonominė krizė padarė įtaką maisto produktų ir gėrimų sektoriui, tai rodo sumažėjusios gamybos ir vartojimo apimtys, maisto produktų kainų kilimas.

3.2.2. Maisto saugos ir kokybės gerinimui ES ir Lietuvoje būdingos bendros tendencijos ir jų analizė

Ligos, plintančios per maistą, daro didelę žalą sveikatai, tai yra laikoma viena iš globalizacijos pasekmių. Kaip skelbiama įvairiuose informacijos šaltiniuose, milijonai žmonių serga, o daugelis netgi miršta valgydami nesaugų ir nekokybišką maistą. Kaip teigia Pasaulio sveikatos organizacija (PSO)⁸⁶, visuomenės sveikatos apsauga labai daug priklauso nuo saugių ir kokybiškų maisto produktų bei yra laikoma viena iš svarbiausių vartotojų teisių.

Remiantis Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos veiklos ataskaitos duomenimis⁸⁷, 2010 m. buvo užregistruotas 21 ūmių infekcinių žarnyno susirgimų protrūkis, kurių priežastis buvo tvarkymo subjektų nesilaikymas maisto saugai ir kokybei užtikrinti higienos sąlygų. Jų metu susirgo 129

⁸⁶ World health organization, "Foodborne diseases". < <http://www.who.int/foodsafety/en/#> > [žiūrėta 2012-01-22].

⁸⁷ Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos veiklos ataskaita 2010,

< http://vmvt.lt/uploads/file/2010%20m%20Veiklos%20ataskaita_gera.pdf > [žiūrėta 2012-01-23].

asmenys, palyginti su 2009 m. buvo užregistruoti 24 tokie protrūkiai ir 216 asmenų buvo susirgę. Dažniausiai pagrindiniu ligų sukėlėju yra laikomi Salmonella bakterijos, kryžminė tarša ir higienos pažeidimai. Visi šie protrūkiai buvo ištirti, kaltiems atsakingiems asmenims buvo taikytos administracinio poveikio priemonės (pvz.: 4 baudos, 8 sprendimais sustabdyta, ūkio subjektų veikla ir 3 sprendimais uždrausta teikti į rinką nesaugų maistą).

Jei palygintume šiuos duomenis su higienos instituto sveikatos informacijos centro duomenimis⁸⁸, 2004-2010 m. (žr. 2 priedą, 8 pav.) matyti, kad 2004 m. **bakterinės žarnyno infekcijos** atvejų 100 tūkst. gyventojų teko 258, didžiausias sergamumas buvo 2005 m. 315 atvejų, o 2010 m. jaučiamas nežymus mažėjimas 283 atvejai. **Salmoneliozės infekcinių susirgimų** daugiausia buvo užregistruota 2006 m. (105 atvejai 100 tūkst. gyventojų), mažėjimo tendencija pasireiškia 2010 m. (54 atvejai). Žarnyno ligų paplitimas daugiausia užfiksuotas 2008 m. 45,4 atvejai, o jau 2010 m. matyti mažėjimas - 43 atvejai (žr. 2 priedą, 9 pav.).

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos viena iš funkcijų yra vartotojų saugojimas ir pažeistų jų teisių gynimas, susijęs su maisto sauga ir kokybe. Atsižvelgiant į tai šios tarnybos darbuotojai registruoja **vartotojų nusiskundimus** (žr. 2 priedą, 10 pav.). Palyginti 2000 ir 2010 metus, bendrų skundų skaičius yra ženkliai išaugęs (2000 m. -700, o 2010 m. -2547). Tačiau pagrįstų skundų pasitvirtino 946 atvejai. Skundai dažniausiai būna anoniminiai, jei vartotojai, skelbtų savo asmeninius duomenis, tarnyba asmeniškai informuotų vartotoją apie tyrimo rezultatus, o tai paskatintų aktyvesnį savo teisių gynimą. Skundus galima suskirstyti pagal jų pobūdį visų pagrįstų atvejų:

- **skundai dėl maisto produktų kokybės** - 2010 m. sudarė 48 proc., o 2009 m. tokių skundų sudarė tik 44 proc.;
- **skundai dėl higienos pažeidimų** - jų sudarė tik 14 proc., o palyginus su 2009 m. ne daug kuo ir skiriasi 15 proc.;
- **skundai dėl maisto produktų su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais** - jų skaičius siekė 14 proc., o 2009 m. šiek tiek daugiau 17 proc.;
- **skundai dėl ženklinimo pažeidimų** - jie siekė 12 proc., o 2009 m. 10 proc.;
- **skundai dėl kitų pažeidimų** sudarė tik 6 proc., o 2009 m. 7 proc.

Reikia pažymėti, kad labai gausi skundų įvairovė: 2010 m. skundų, gautų iš vartotojų, padaugėjo lyginant su 2009 m. Tarnyba daugiausia skundų užfiksavo dėl prekybos centruose įsigytų maisto produktų. Atliekant vartotojų skundų analizę pagal produktų grupes, ataskaitoje teigiama, kad daugiausia atvejų pasitvirtino dėl mėsos ir mėsos gaminių (162 atvejai), dėl žuvų ir žuvies gaminių (72 atvejai). Mažiausiai gyventojai nusiskundimų turėjo dėl kavos, arbatos ir prieskonių. Pažeidėjams buvo

⁸⁸Higienos instituto sveikatos informacijos centras, „Sergamumas kai kuriomis infekcinėmis ligomis“. < http://sic.hi.lt/php/sr1.php?dat_file=serg1.txt > [žiūrėta 2012-01-22].

taikomos administracinio poveikio priemonės, daugiausia paskirtų baudų siekė 84955 Lt net 20 maisto tvarkymo subjektų veikla buvo uždrausta.

Tarnyba vykdydama kontrolę 2010 m. dėl nesaugių maisto produktų ir pašarų pasinaudodama RVASVT sistemos rezultatais, uždraudė realizuoti ir buvo išimta iš rinkos daugiau kaip 1109 t nesaugių maisto produktų ir 122 t pašarų. Per 2010 m. buvo nustatyta 1404 maisto klastojimo ir maisto produktų ženklavimo pažeidimų atvejai. Dėl vartotojų klaidinimo tais pačiais metais buvo atlikti 72 patikrinimai, daugiausia nustatyta maisto produktų ženklavimo pažeidimų (66 kartai) ir dokumentų pažeidimų (26 kartai). Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, atlikdama kontrolę dėl šių minėtų pažeidimų, daugiausia jų nustatė vaisiuose ir daržovėse, maisto papilduose, miltiniuose konditerijos gaminiuose, mėsos produktuose. Šie pažeidimai daugiausia susiję su produkto sudėtimi, pvz.: neteisingai nurodomas tinkamumo vartoti terminas, dažnai ženklavimas yra pateikiamas kita kalba, ne lietuviškai, kai kuri informacija apie maisto produkto sudėtinę dalis yra neskelbiama etiketėje⁸⁹.

Taigi galima teigti, kad skundų padidėjimas gali būti grindžiamas tuo, kad Lietuvoje vartotojas yra pakankamai informuotas, išsilavinęs, išprusęs ir rūpinasi savo sveikata. Jei palyginsime pagrįstų ir nepagrįstų skundų skaičių, nepagrįstų yra kur kas daugiau nei kitų. Nepagrįstus skundus gali lemti tokios priežastys, pvz.: tikrinimo metu įmonė nedirbo, nerandama nurodyto produkto, vartotojas suklydo pateikdamas informaciją, patikrinami kitos partijos produktai.

Jei palygintume susirgimų atvejus Europos Sąjungos šalyse matytume, kai kurių skirtumų. Remiantis Europos centro susirgimų duomenimis (žr. 2 priedą, 15 pav.), matyti, kad per maistą plintančių ligų protrūkiai 2009 m. (daugiausia paplitusi buvo *kampilobakteriozė*, t.y. infekcinės žarnyno ligos), kurių atvejų apimtys kelia susirūpinimą, siekia netgi 198683 ES-27 šalių vidurkį. Daugiausia infekcinių žarnyno ligų buvo užfiksuota Jungtinėje Karalystėje (65043 atvejai), Vokietijoje (62782), kiek mažiau Čekijoje (20259 atvejai), Lietuvoje (812 atvejų), o beveik visai nepasireiškė Maltoje (132 atvejai) ir Bulgarijoje (26 atvejai). Daugiausia užsikrečiama vartojant pieną, mėsą, kiaušinius, termiškai apdorotus produktus.

Antra pagal didžiausią populiarumą yra laikoma salmoneliozė (žr. 2 priedą, 11 pav.), atvejų skaičius siekia 108615. Daugiausia pasireiškė Čekijoje (10480 atvejų), ir Jungtinėje Karalystėje (10479 atvejai), vidutinę poziciją užėmė Lietuva (2063 atvejai), mažiausiai užfiksuota Maltoje (125 atvejai) ir Kipre (134 atvejai). Daugiausia pasireiškia vartojant paukštieną, pieną, kiaušinius, jautieną, kiaulieną. Ypač pavojingi yra laikomi nepakankamai iškepta ar išvirta mėsa, per mažai išvirti kiaušiniai, taip pat riziką didina ir darbuotojai, kurie ruošdami maistą prekybos centruose nesilaiko higienos taisyklių ir jų pagaminti produktai tampa infekuoti.

⁸⁹ Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos 2010m. veiklos ataskaita. < http://vmvt.lt/uploads/file/2010%20m%20Veiklos%20ataskaita_gera.pdf > [žiūrėta 2012-01-23].

Taigi, ne be pagrindo Europos gyventojai baiminasi dėl savo sveikatos. Kampilobakteriozė Europoje pasižymi turinti didėjimo tendenciją, tai rodo ir užfiksuotų atvejų skaičius. Susirgimų atvejų skaičius dar labiau verčia susirūpinti sveikata ir pirmiausia mityba. Todėl vis aktualesnis tampa klausimas, ką galima valgyti ir kaip valgyti, kad išvengtume šių susirgimų.

Pagal mažesnę susirgimų skaičių galėtume išskirti kitas ne ką mažiau svarbias per maistą plintančias ligas, kurios buvo užfiksuotos Europos centro susirgimų pranešime (žr. 2 priedą, 12 pav.). Yra išskiriamos tokios epidemiologinės ligos: E-coli (ešerichijozė), listeriozė ir botulizmas.

Jei pažvelgtume į pateiktus duomenis, matyti, kad E-coli ligų skaičiams visose 27 Europos Sąjungos valstybėse vidurkis siekia 3573 atvejus. Daugiausia šių susirgimų pasitaikė Jungtinėje Karalystėje (1339 atvejai), Vokietijoje (878 atvejai), kiek mažiau Airijoje (237 atvejai), Danijoje (160 atvejų), mažiausiai paplitę yra Liuksemburge (5 atvejai), Estijoje (4 atvejai), Vengrijoje (1 atvejis), o Lietuvoje šios ligos atvejų nepasitaikė. Šia liga dažniausiai užsikrečiama vartojant užterštą maistą: žalią ir nepakankamai apdorotą mėsą, nevirintą pieną, nepakankami gerai nuplautas daržoves, pagamintus gaminius: mėsainius, dešreles, šviežias obuolių sultis, jogurtus sūrius ir kt.

Listeriozės susirgimų atvejų (žr. 2 priedą, 12 pav.) pasitaikė šiek tiek mažiau (1654 atvejai) lyginant su E-coli atvejų skaičiais. Daugiausia ligų protrūkiams pasitaikė Vokietijoje (394 atvejai), Prancūzijoje (328 atvejai), kiek mažiau Jungtinėje Karalystėje (235 atvejai), Italijoje (88 atvejai), mažiausiai pasitaikė Lietuvoje (5 atvejai), Estijoje (3 atvejai), Graikijoje (4 atvejai), Liuksemburge (3 atvejai). Ši liga plinta per pieno produktus, per prastai apdorotą gyvulinį maistą, žalią ir neiškepusią mėsą, žuvininkystės produktus.

Botulizmo atvejų pasitaikė mažiausiai (žr. 2 priedą, 12 pav.), jų susirgimų atvejų skaičius siekė per 27 Europos Sąjungos šalis tik 132 atvejus. Daugiausia šių susirgimų užfiksuota Rumunijoje (37 atvejai), Italijoje (32 atvejai), mažiausiai Bulgarijoje (2 atvejai), Švedijoje (1 atvejis) ir tiek pat Čekijoje (1 atvejis). Dažniausiai pasitaikančiais užsikrėtimo šaltiniais yra laikomi termiškai neapdoroti produktai: grybai, mėsa, žuvis, daržovių konservai, rūkyta dešra, kumpis ir kt.

Kaip matyti, Europos, nors ir gerai išsivysčiusios šalys (Jungtinė Karalystė, Vokietija, Liuksemburgas ir kt.), turtingos gyventojų skaičiumi ir pasižyminčios geresnio pragyvenimo lygiu, susirgimų atvejų skaičiai rodo, kad šalys, atsakingos už sveikatos apsaugą, sveikatos ministerijos ir kt., negali užtikrinti pakankamos sveikatos apsaugos ir sumažinti šių susirgimų skaičiaus, o mažiau išsivysčiusiose ES šalyse galima tikėtis geresnės sveikatos apsaugos. Tai patvirtina ir pateikti faktai. Per maistą plintančių infekcinių ligų sąrašas galėtų būti kur kas ilgesnis, tačiau šiame darbe pateiktos dažniausios ligos ir didelę riziką sveikatai keliantys susirgimų atvejai.

Galima apibendrintai konstatuoti, kad saugus maistas stiprina ir gerina vartotojų sveikatą, o tai yra viena iš vartotojų teisių. Lietuvos ir ES vartotojai susiduria su nesaugaus maisto atvejais, dažnai

sukeliančiais ir rimtų pasekmių sveikatai. Savo susirūpinimą dėl vartotojų sveikatos ir maisto saugos ir kokybės išreiškė ir Pasaulio sveikatos organizacija, Valstybinė maisto veterinarijos tarnyba, Europos maisto tarnyba, kurių teigimu maisto saugos ir kokybės užtikrinimas yra pagrindinis veiksnys, gerinantis visuomenės sveikatos apsaugą.

3.3. Maisto saugai ir kokybei gerinti skirta priežiūros praktikos analizė

Vienas iš svarbiausių Europos Sąjungos prioritetų yra laikoma maisto sauga ir kokybė. Europos vartotojas tikisi, kad vartojami maisto produktai būtų saugūs, kokybiški, įperkami ir teikiantys naudą sveikatai. Pagrindinis ES politikos rūpestis yra visų šių sąlygų užtikrinimas, kad piliečių vartojamas maistas atitiktų jų poreikius, neatsižvelgiant, kokioje ES šalyje jis buvo pagamintas ar iš kokios pasaulio šalies importuotas.

Pagrindinis ES maisto saugos politikos principas – taikyti integruotą metodą „nuo ūkio iki stalo“, kuriuo atsižvelgiama į visus maisto grandinės sektorius: pašarų gamybą, augalų ir gyvūnų sveikatą, gyvūnų gerovę, pirminę gamybą, maisto perdirbimą, saugojimą, vežimą, mažmeninę prekybą, importą bei eksportą. Taikant šį išsamų ir integruotą metodą, pagal kurį aiškiai apibrėžiamos maisto ir pašarų tvarkymo subjektų bei kompetentingų institucijų atsakomybės sritys, maisto politika tampa nuoseklesnė, veiksmingesnė ir dinamiškesnė⁹⁰.

Europos maisto saugos tarnyba buvo įsteigta 2002 m. sausio 28 d. pagal Europos Parlamento ir Tarybos priimtą reglamentą, laikomą maisto įstatymu ((EB) Nr. 178/2002)⁹¹. Kaip teigiama šiame reglamente, ši tarnyba teikia valstybėms narėms mokslinius patarimus ir rekomendacijas, susijusias su maisto sauga ir kokybe, atsižvelgdama į ES politikos ir maisto saugą reglamentuojančius teisės aktus. Taip pat viena iš tarnybos užduočių yra informuoti iš anksto maisto tarnybas apie sveikatai iškilusią grėsmę, kuri iškyla dėl nesaugaus maisto, ir visuomenę maisto saugos klausimais. Europos maisto saugos tarnyba vykdo bendradarbiavimą su kitomis valstybinėmis maisto ir veterinarijos tarnybomis visose ES šalyse.

Dėl maisto grandinėje atsiradusių neigiamų padarinių: aplinkos užterštumo, įvairių gyvūnų ligų ir kt., maisto tarnybos nuolat susiduria su naujais uždaviniais ir pavojais, kurie turi įtakos ES vartotojų sveikatai bei jų interesams. Kadangi Europos Sąjungos maisto saugos politikos uždavinys yra užtikrinti kuo geresnę žmonių sveikatos ir vartotojų interesų apsaugą, todėl ES yra parengusi išsamius maisto saugos teisės aktus, kurie yra nuolat tobulinami ir derinami, atsižvelgiant į pokyčius, ir yra pagrįsti rizikos analize.

⁹⁰ Europos Sąjungos portalas apie sveikatos apsaugą „Maisto sauga“. <http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/index_lt.htm> [žiūrėta 2012-02-10].

⁹¹ Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31, p.1.

Siekiant sumažinti ar pašalinti pavojų sveikatai arba jo išvengti, yra išskiriami tarpusavyje susiję rizikos analizės komponentai: rizikos įvertinimas, valdymas ir pranešimas apie riziką, kuriais nustatomos veiksmingos priemonės ar veiksmai, skirti sveikatos apsaugai maisto srityje.

Europos Sąjungoje maisto produktų kontrolę reglamentuoja Tarybos direktyva (Nr. 89/397/EB), kuri buvo priimta 1989 m. birželio 14 d. „dėl oficialios maisto produktų kontrolės“⁹². Ši direktyva nustato bendruosius oficialius maisto produktų kontrolės vykdymo principus.

Kita direktyva, svarbi maisto saugos ir kokybės kontrolės įgyvendinimui, yra Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas ((EB) Nr. 882/2004)⁹³, taip pat priimtas 2004 m. balandžio 29 d. „dėl oficialios kontrolės“, kuriuo vadovaujasi maisto saugos tarnybų specialistai, atlieka įvertinimus ar laikosi teisės aktų, skirtų pašarams, maistui, gyvūnų sveikatos ir gerovę užtikrinančių taisyklių. Galima teigti, kad šie abu reglamentai prisideda prie maisto saugos ir kokybės gerinimo Europos Sąjungos šalyse.

Remiantis pasaulio sveikatos organizacijos (WHO)⁹⁴ pateikta informacija, maisto priežiūros sistemą geriausiai apibūdina šie pagrindiniai komponentai:

1. Įstatymai ir kiti norminiai dokumentai. Kiekvienoje ES šalyje reikalinga pakankama norminių dokumentų bazė, kurioje pagrindiniai teisės aktai būtų skirti maisto saugai ir kokybei, įvairios higienos normos, maisto įstatymai, standartai, mikrobiologiniai kriterijai, maisto priedų naudojimas, vartotojus ginantys įstatymai. Šie dokumentai leistų užtikrinti veiksmingą maisto saugos ir kokybės priežiūrą.

2. Patikrinimai ir analizės. Siekiant užtikrinti įstatymų ir kitų teisės aktų įgyvendinimą, taip pat administravimą ir veiksmingą maisto priežiūros įvykdymą, valstybinėms maisto tarnyboms reikalingi administraciniai pareigūnai, maisto inspektorai, veterinarijos darbuotojai, analitikai ir kt. darbuotojai, taip pat maisto laboratorijų, įrenginių ir kitų institucijų, susijusių su maisto saugos ir kokybės priežiūra, pakankamas skaičius.

3. Informacija. Per masines informavimo priemones vartotojus būtina nuolat informuoti bei suteikti jiems informaciją apie maisto problemas (pvz.: ligų protrūkius, nesaugius ir nekokybiškus produktus, klaidinančių jų ženklinių), ypač dėl maisto tvarkymo ir saugojimo ir kaip galima būtų išvengti šių problemų.

4. Specialistų mokymai. Kadangi maisto saugai ir kokybei užtikrinti yra naudojamos pažangios technologijos ir nauji tyrimams skirti būdai, tačiau ne visi specialistai yra pakankamai

⁹² Europos Tarybos 1989 m. birželio 14 d. direktyva Nr. 89/397/EB, dėl oficialios maisto produktų kontrolės. [1989] OL L 186, p.23.

⁹³ Europos Parlamento ir Tarybos 2004 m. balandžio 29 d. reglamentas Nr. 882/2004/EB, dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių. [2004] OL L 191, p.1.

⁹⁴ Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems.

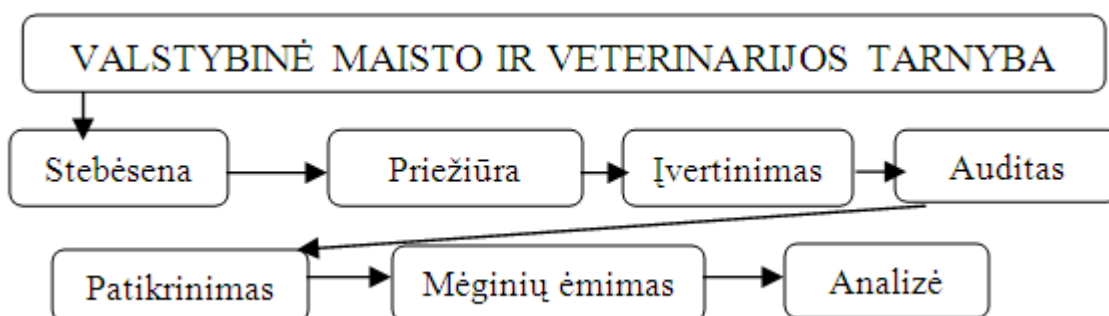
<http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Englsih_Guidelines_Food_control.pdf > [žiūrėta 2012-02-07].

išmokyti naudotis šiomis naujomis priemonėmis ir kartais neturi tam skirtų įgūdžių ir patirties. Todėl reikalingas finansavimas maisto inspektorių specialioms mokymams bei jų kvalifikacijai kelti.

5. **Kokybės užtikrinimas.** Gamintojai, prekybininkai ir perdirbėjai turi vadovautis griežtomis kokybės kontrolės procedūromis, laikytis higienos normų, tinkamo ženklavimo, gerų laikymo sąlygų visoje maisto grandinėje, užtikrinant, kad vartotojai gautų aukštos kokybės ir saugius maisto produktus.

6. **Bendradarbiavimas.** Europos Sąjungos šalyse yra labai svarbus bendradarbiavimas tarp maisto gamintojų, prekybininkų, vartotojų ir valstybinių institucijų, kurios prižiūri maisto saugą ir kokybę, taip pat reikalingas bendradarbiavimas tarp šalių narių su Europos maisto saugos tarnyba.

Valstybinė maisto kontrolė, remiantis ES maisto įstatymu (Nr. 178/2002 EB)⁹⁵, šalyse narėse yra apibrėžiama kaip bet kokios formos kontrolė, kurią atlieka kompetentinga institucija, siekdama įvertinti atitikimą pašarų, gyvūnų sveikatos bei jų gerovę atitinkančias taisykles bei maistas, maisto priedai, vitaminai, mineralinės medžiagos, mikroelementai bei kitokie priedai, skirti parduoti, taip pat medžiagos ir prekės, kurios liečiasi su maisto produktais, atitinka reglamentuojančius teisės aktus, skirtus užkirsti pavojų visuomenės sveikatai, užtikrinti sąžiningus verslo sandorius ar saugoti vartotojų interesus, įskaitant vartotojų informavimą.



13 pav. Maisto kontrolės sistema Europos Sąjungos šalyse

Europos Sąjungos šalyse maisto saugos specialistai kontrolę vykdo periodiškai, tačiau, jei atsiranda rizikos faktorius, atliekama ir dažniau, remiantis rizikos veiksnių analizės ir svarbiausių valdymo taškų principais, kuriais sudaryta laikantis ES reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų. Jei specialistai tikrinimo metu nustato, kad yra pažeidžiami ES teisės aktų reikalavimai, tada kontrolė atliekama antrą kartą. Patikrinimai rengiami nepranešus iš anksto maisto įmonėms ir apima visus maisto paruošimo, gamybos, įvežimo į ES, perdirbimo, laikymo, transportavimo, paskirstymo ir prekybos skirtus etapus.

⁹⁵ Europos Parlamento ir Tarybos 2004 m. balandžio 29 d. reglamentas Nr. (EB) Nr. 882/2004, dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių. [2004] OL L 165, p. 0001-0141.

Europos Sąjungos šalyse valstybinės maisto ir veterinarijos specialistai patikrinimus vykdo tam skirtuose objektuose. Remiantis Europos maisto reglamentu (2002)⁹⁶, priežiūros objektais yra laikomi fiziniai ir juridiniai asmenys, turintys su maistu susijusias įmones, skirtas gamybai ar prekybai, gamintojų įrenginiai, pašarai ir maisto verslo įmonės, taip pat jų aplinka, patalpos, biurai, įrenginiai ir mechanizmai, transportas, pašarai, maistas, pusgaminiai, medžiagos ir gaminiai, skirti kontaktuoti su maistu, valymo bei priežiūros produktai ir jų procesai, pesticidai, maisto produktų ženklavimas ir jų pateikimo būdas, žaliavos ir jų sudedamosios dalys, sandėliavimo ir laikymo sąlygos, higienos reikalavimai.

Pagal pateiktą schemą (žr. 13 pav.) valstybinės maisto saugos tarnybos vykdo kontrolę iš pradžių stebėdamos, kaip dirba įvairūs prekybos centrai, gamintojai ir kt., jei iškyta rizika dėl vartojamų produktų vartotojo sveikatai (pvz.: maisto tarnybos gauna iš vartotojų skundų dėl maisto produktų), tada maisto saugos specialistai atlieka kontrolę, kurios metu yra tikrinami maisto produktai, keliantys riziką, jų ženklavimas ir kt., personalo higienos sąlygos, produktų laikymo ir sandėliavimo sąlygos, įvertinama rizika. Tada yra rengiamas auditas, kurio metu yra išsiaiškinama, ar raštiškos medžiagos ir dokumentai neprieštaruoja priimtiems teisės aktų reikalavimams ir jų pateikta informacija. Jei tikrinimo metu nustatomi neatitikimai ir randama riziką keliančių produktų, valstybių narių kompetentingų institucijų (Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos) specialistai paima pavojų keliančių pašarų ar maisto produktų ir kt. mėginius, siunčia juos į laboratorijas tyrimo analizei. Laboratorijos specialistai patikrinę mėginius, nustatę ar įtarę teisės aktų pažeidimus, skirtus maisto saugai ir kokybei užtikrinti, taiko Bendrijos teisės aktuose nustatytas priemones. Jei pasitvirtinę atvejai kelia riziką, patikrintiems objektams (pvz.: gamintojams arba prekybos centrams) skiriamos baudos ir papeikimai, o keliantys pavojų maisto produktai yra utilizuojami. Galima konstatuoti, kad ši schema (žr. 13 pav.) apibūdina, kaip vadovaujasi valstybių narių maisto ir veterinarijos tarnybos. Jų atliekami patikrinimai yra pakankamai veiksmingi, jei iš tiesų laiku yra pranešama apie įvairius pažeidimų atvejus.

Bendraisiais maisto kontrolės principais maisto ir veterinarijos darbuotojai atlieka patikrinimus fiziniams ir juridiniams asmenims. Patikrinimų metu šios tarnybos specialistai turi teisę susipažinti su asmenų laikomais dokumentais, pasidaryti šių dokumentų kopijas arba nuorašus, tačiau išlaikomas konfidencialumas gautos informacijos, išskyrus atvejus, kurie yra nurodyti ES teisės aktuose.

Europos Sąjungos šalių kompetentingos institucijos, atsakingos už maisto saugos ir kokybės priežiūrą, siekia šių pagrindinių tikslų:

⁹⁶ Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31, p.1.

1. **Užtikrinti** veterinarinę ir higienos kontrolę visuose maisto tvarkymo etapuose - nuo maistui skirtų augalų ir gyvūnų auginimo iki maisto tiekimo vartotojams;
2. **Igyvendinti** priemones, saugančias visuomenės sveikatą, mažinant per maistą plintančių ligų riziką;
3. **Apsaugoti** vartotojus nuo nesveikų ir neteisingai suženklintų arba falsifikuotų maisto produktų;
4. **Saugoti** vartotojų interesus, kad į šalies rinką ir eksportui tiekiamas maistas atitiktų teisės aktais nustatytus saugos, ženklavimo ir kitus privalomuosius reikalavimus;
5. **Prisidėti** prie ekonominio vystymosi, išlaikant vartotojų pasitikėjimą maisto priežiūros tarnybomis;
6. **Teikti** informaciją apie nesaugius ir nekokybiškus maisto produktus⁹⁷.

Europos Sąjungos valstybių narių maisto tarnybos (Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos) pateikia metinę ataskaitą Europos Komisijai, kuri apima informaciją apie daugiamečių nacionalinių kontrolės planų įgyvendinimą. Šiuose planuose atsispindi išsami informacija per praėjusius metus atliktos oficialios kontrolės ir audito rezultatai. Tokiu būdu Komisijos Europos maisto tarnyba rengia patikrinimus valstybėse narėse, kurių metu tikrinama, ar valstybių narių kontrolė atliekama laikantis ES teisės aktuose nustatytų reikalavimų ir visoje ES įgyvendinama vienodai ir teisingai⁹⁸.

Europos Maisto tarnybos komisijos, kuri apsilanko reguliariai valstybėse narėse, patirtis parodė, kad yra randama labai daug skirtumų tarp šalių narių, kaip skirtingai yra įgyvendinami ir vykdomi teisės aktuose nustatyti reikalavimai. Pavyzdžiui, centralizuota sistema vyrauja Nyderlanduose, Danijoje ir Belgijoje, decentralizuotos sistemos, kai kompetentingos institucijos skirstomos pagal regioną, Vokietijoje ir Ispanijoje arba vietos sistema dominuoja Jungtinėje Karalystėje ir Airijoje. Vadinasi, vartotojai negali būti tikri, kad gauna tą patį apsaugos lygį palyginus su Europos Sąjungos šalių lygiu, todėl sunku įvertinti nacionalinių priemonių veiksmingumą.

Komisijos ekspertai valstybėse narėse atlieka bendrus ir konkrečius auditus. Šie auditai organizuojami reguliariai ir bendradarbiaujant su valstybių narių kompetentingomis institucijomis. Šių ekspertų pagrindinis tikslas – išsiaiškinti, ar valstybėse narėse atliekama oficiali kontrolė pagal šalių pateiktus daugiamečius nacionalinius kontrolės planus ir yra laikomasi Europos Sąjungos teisės aktų.

Lietuva yra laikoma pavyzdžiu dėl maisto saugos ir kokybės užtikrinimo veiksmingumo kitoms valstybėms narėms. Tai rodo ir šalyje pasienio postuose atliekami patikrinimai. Valstybinė maisto ir veterinarinės tarnyba vykdo patikrinimus importuojamiems ir gabenamiems maisto produktams ir kt. iš trečiųjų šalių, taip pat tikrinamos jų siuntos, jei reikia, riziką keliantys produktų mėginiai siunčiami į

⁹⁷ Europos Parlamento ir Tarybos 2004 m. balandžio 29 d. reglamentas Nr. (EB) Nr. 882/2004, dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių. [2004] OL L 165, p. 0001-0141.

⁹⁸ Europos Sąjungos institucijų įstaigų ir organų pranešimai, Audito rūmai 2010. <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:303:0001:0242:LT:PDF>> [žiūrėta 2012-02-11].

laboratorijas ištyrimui. Tačiau maisto produktai, kurie yra atvežti iš ES šalių į kitą valstybę narę, pasienyje netikrinami. Išimtiniais atvejais, kai yra pranešama rizika dėl tam tikrų maisto produktų nesaugumo ar užkrėstų gyvulių (pvz.: paukščių gripas, dioksinas ir kt.), vykdomas bendradarbiavimas su atitinkamomis institucijomis. Kontrolei atlikti yra organizuojamos specialios grupės ir muitinės pareigūnai kartu su veterinarijos inspektorais atlieka patikrinimus pasienio postuose ir keliuose⁹⁹.

Taigi, galima teigti, kad pasienio postai kartu su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba vykdo maisto produktų ir tranzito kontrolę, siekiant išvengti atvejų, susijusių su kontrabandine maisto produkcija, ir reikalavimus neatitinkančių maisto produktų.

Tam, kad būtų vykdomas efektyvus bendradarbiavimas tiek vidaus rinkoje, tiek pasienyje, valstybės narės yra įdiegusios informacines duomenų bazines (RAPEX sistema), kuriomis apsieikiama informacija tarp šalių narių dėl nesaugių produktų ir kt., užfiksuojami visi maisto kontrolės ir laboratorinių tyrimų duomenys. Šiuos duomenis analizuoja valstybių narių Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos, gautus metinius rezultatus siunčia Europos Komisijai ir valstybių vyriausybėms¹⁰⁰. Kalbant apie pasienio postus, svarbu paminėti, kad visuose ES valstybių narių pasienio postuose yra sumontuoti stacionarūs įrenginiai, kurie matuoja radioaktyvią taršą. Todėl visa produkcija, nepriklausomai iš kokios šalies, yra patikrinama dėl jonizuojančios spinduliuotės, ypatingas dėmesys skiriamas žuvies produktams.

Kaip matyti, valstybės narės imasi visų būtinų priemonių, užtikrinančių, kad maisto produktai, skirti pristatyti į kitą valstybę narę, būtų rūpestingai kontroliuojami ir patektų į tos šalies rinką saugūs. Tačiau valstybių narių pasienio postai, atlikdami patikrinimą, paskirties vietoje užfiksuoja pažeidimus ir riziką, imasi tam tikrų priemonių ir maisto produktus ar kt. siuntas grąžina į kilmės šalį, išsaugant, kad į rinką nepatektų nesaugių produktų.

Valstybių narių vyriausybės ir Europos Sąjungos Komisija užtikrina, kad patikrinimus atliekantiems darbuotojams ir kitiems kontrolės ištekliams būtų skiriamas pakankamas finansavimas, taip pat nustatomi baudų dydžiai pažeidėjams ir kiti administraciniai mokėjimai už paslaugas ir atliekamus tyrimus.

Apibendrinant galima daryti išvadą, jog svarbiausi Europos Sąjungos prioritetai yra laikomi maisto sauga, kokybė bei vartotojų apsauga. Priežiūros analizė parodė, kad valstybės narės, atlikdamos kontrolę savo šalyse, vykdo bendradarbiavimą tarp šalių narių, vadovaujasi ES teisės aktuose nustatytais reikalavimais. Maisto saugos įstatymu yra įsteigiama Komisijos Europos maisto tarnyba; maisto priežiūros sistemos apima visus etapus: pradedant maisto gamyba, perdirbimu ir baigiant pardavimu, užtikrinant maisto saugą ir kokybę; maisto priežiūros sistemą geriausiai apibūdina

⁹⁹ Maisto kokybės kontrolė tobulinama ir toliau. Parengė VMVT Strateginio planavimo ir kokybės valdymo skyriaus vedėja I. Miliūtė. <<http://vmvt.lt/lt/naujienos/1401/>> [žiūrėta 2012-02-11].

¹⁰⁰ Europos Komisijos 2004 m. balandžio 16 d. reglamentas (EB) Nr. 745/2004, nustatantis priemones, taikomas asmeniniam vartojimui skirtiems gyvūninės kilmės produktams. [2004] OL L 122, p. 0001-0009.

komponentai: įstatymai ir kiti norminiai dokumentai, patikrinimai ir analizės, informacija, specialistų mokymai, kokybės užtikrinimas, bendradarbiavimas.

Maisto saugai ir kokybei užtikrinti kontrolė rengiama periodiškai, išvardijami kontrolės objektai, pagrindiniai tikslai, Komisijai valstybės narės pateikia kiekvienais metais daugiamečius nacionalinės kontrolės planus, kuriuose pateikia patikrinimuose surinktą ir išanalizuotą informaciją apie įvairius pažeidimus, bausmes, nesaugius produktus ir t.t. Mėginių tyrimai atliekami tam skirtuose laboratorijose; pasienio postai vykdo kontrolę iš trečiųjų šalių ir, esant rizikai, iš ES šalių maisto produktams ir gyvūnams; Komisijos ekspertai valstybėse narėse atlieka bendrus ir konkrečius auditus, yra skiriamas finansavimas atliekamai kontrolei.

3.4. Maisto saugai ir kokybei gerinti skirtas kokybinis tyrimas

Kokybinis tyrimas pasirinktas, siekiant atskleisti platesnį tiriamojo reiškinio kontekstą bei surinkti išsamią informaciją iš pirminio šaltinio, t. y. iš ekspertų, turinčių glaudų ryšį su maisto sauga ir jo kokybe ES plotmėje.

Šio tyrimo tikslas - išsiaiškinti maisto saugos ir kokybės problemas, vartotojų nusiskundimų priežastis, kaip specialistai užtikrina maisto saugą ir kokybę, kokias prevencines priemones taiko gerinant maisto saugą ir kokybę. 2012 m. sausio mėnesį buvo atliktas kokybinis tyrimas pusiau standartizuoto tipo anketinės apklausos ir struktūrizuoto interviu tipo metodu buvo siekiama identifikuoti tiriamo objekto realią padėtį.

Kokybiniame tyrime dalyvavo 5 informantai: Vilniaus miesto valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos vedėjo pavaduotoja ir vyriausiasis specialistas, Valstybinės vartotojų teisių apsaugos tarnybos vedėja ir jos pavaduotoja, Prekybos centro IKI direktoriaus pavaduotoja.

Tyrimo duomenys buvo apdorojami, naudojant naratyvinį aprašomosios analizės metodą. Tai reiškia, kad, naudojant sisteminės analizės principus, gauti duomenys yra pateikiami kartu su interpretacijomis, tam tikrais apibendrinimais, pastebėjimais, dalinėmis išvadomis. Faktai yra pateikiami ne skaitmenine forma, o tiesiog aprašomi, be to, faktai susilieja su interpretacijomis, išvadomis¹⁰¹.

Specialistai iš anksto buvo supažindinami su tyrimo tikslu, jiems buvo išdalytas klausimynas, pabrėžiant tyrimo dalyvio konfidencialumą, paaiškinta, jog duomenys bus skelbiami tik apibendrintai, buvo susitarta dėl laiko atsiimant klausimyną su užpildytais atsakymais. Specialistams pirmasis klausimas buvo užduotas dėl skundų, susijusių su maisto produktais (žr. 4 priedą). Pagal jų pateiktus teiginius išsiaiškinta:

¹⁰¹ Bitinas, 2008.

Į nusiskundimus, susijusius su maisto produktais, prekybos centro IKI direktoriaus pavaduotoja atsakė taip:

„Pirkėjų skundų dėl prastos kokybės mėsos ar jos gaminių gauname retai. Maždaug 10 proc. visų skundų sudaro kreipimaisi dėl mėsos ar žuvies. Daugiau nei pusė skundų būna nekonkretūs. Kartais pirkėjai skundžiasi dėl maisto produktuose pateiktos informacijos aiškumo, dėl neaiškios maisto produktų kilmės, taip pat pasitaikė atvejų dėl maisto produktų akcijų metu kainų skirtumo, lentynoje maisto produkto kaina buvo mažesnė nei kasose, tokiu atveju mes gražindavome pirkėjui pinigus“.

Valstybinės maisto ir veterinarijos specialistas atsakė taip:

„Kiekvienais metais labiausiai vartotojai buvo nepatenkinti maisto produktų kokybe: skundai dėl kokybės 2011 m. sudarė 47 % visų pagrįstų atvejų (2010 m. – 48 %). Skundai dėl higienos pažeidimų sudarė 13 % visų pagrįstų atvejų (2010 m. – 14 %). Skundai dėl maisto produktų su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais sudarė 12 % (2010 m. – 14 %) visų pagrįstų atvejų. Skundai dėl ženklinimo pažeidimų sudarė 12 % (2010 m. – 12 %)“.

Vartotojų teisių apsaugos tarnybos buvo pateiktas toks atsakymas:

„Dažniausiai vartotojai skundžiasi dėl to, kad kasoje jiems tenka už prekę sumokėti brangiau nei buvo nurodyta kainų etiketėje arba prekybos tinklo “savaitės pasiūlymų” leidinyje, arba prekybos salėje vykdomos akcijos informaciniame stende; maisto produktai, ypač šaldyta žuvis ir kepiniai lentynose sudėti netvarkingai, kad sunku atsirinkti, kiek kas kainuoja; ant maisto produktų nurodytas grynas svoris nesutampa su tikroju produkto svoriu (vartotojai skundžiasi, kai produkto svoris būna mažesnis nei deklaruota etiketėje); vartotojai neįskaito informacijos, kuri nurodyta labai mažu šriftu“.

Taigi galima teigti, kad dažniausios nusiskundimų priežastys, susijusios su maisto produktais, yra įvardijamos kaip klaidinanti informacija etiketėse, prastos higienos ir laikymo sąlygos, produkto grynas kiekis nesutampa su tikroju kiekiu, kainų skirtumai, produktai su pasibaigusiais galiojimo terminais, neaiški produkto kilmė, ženklinimo pažeidimai. Visi šie skundai tik dar labiau didina vartotojų nerimą ir nepasitikėjimą maisto institucijomis ir prekybos centrais.

Kitas klausimas dėl patikrinimų dažnumo buvo užduotas specialistams iš Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos ir Prekybos centro direktoriaus pavaduotojai (žr. 5 priedą). Į šį pateiktą klausimą buvo suformuluoti tokie atsakymai. Prekybos IKI centro direktoriaus pavaduotoja teigė, kad

“Patikrinimai iš VMVT atliekami dažnai ir tendencingai, apie tai neinformuojant iš anksto mūsų įstaigos, dažnumas vieną kartą per savaitę, kartais pasitaiko vieną kartą per mėnesį“.

Iš pateikto atsakymo susidaro išpūdis, kad patikrinimai vykdomi pavyzdingai, tokiu atveju, pirkėjai gali tikėtis šiame prekybos centre saugių ir kokybiškų maisto produktų.

„Kontrolė būna planinė ir neplaninė (gavus skundą, įvykus ūmių infekcinių žarnyno susirgimų protrūkiams, bendri patikrinimai su kitomis institucijomis ir kt.). Atliekant patikrinimą yra remiamasi rizikos veiksnių analize svarbiausių valdymo taškų principais, atsižvelgiant į rizikos grupes (padidintos, vidutinės ir mažos rizikos). Patikrinimuose dalyvauja ne mažiau kaip 2 mūsų tarnybos pareigūnai, tikrinimo metu surašomas patikrinimo aktas 2 egzemplioriais, vienas paliekamas tikrinimo įstaigoje, o kitas saugomas mūsų įstaigoje. Yra tikrinama ar maisto higiena, sauga ir kokybė atitinka teisės aktuose keliamus reikalavimus“.

Pagal pateiktus atsakymus galima spręsti, kad prekybos centruose patikrinimai vykdomi pakankamai dažnai ir esant rizikos atvejams dar dažniau ir siekia 1 kartą per savaitę, o VMVT specialistai vykdo planinę ir neplaninę kontrolę, taip pat specialistai paaiškina plačiau, kaip atlieka

patikrinimą. Patikrinimui Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba skiria net kelis pareigūnus, kurie įvykdo kontrolę ir surašo patikrinimo aktą.

„Tikrinimo metu dažniausiai yra užfiksuojami bendri higienos ir maisto produktų ženklavimo pažeidimai. Neretai pasitaiko atveju, kai neužtikrinami patalpų, inventoriaus ir įrenginių paviršių, tiesiogiai besiliečiančių su maistu, kokybė, trūksta rankų plovimo priemonių, nustatoma kryžminė tarša, randama produktų su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais, neužtikrinamas gatavų produktų atsekamumas, sumaišomos produktų partijos, maisto produktams neužtikrinamos geros laikymo ir sandėliavimo sąlygos. 2011 metų sausio – birželio mėnesiais buvo užregistruota 17 ūmių infekcinių žarnyno susirgimų protrūkių, kilusių dėl maisto tvarkymo subjektų veiklos. Šių protrūkių metu susirgo 88 asmenys. Susirgimų padaugėjo lyginant su praėjusiu metų tuo pačiu laikotarpiu (2010 m. I pusmetį užregistruota 11 protrūkių, susirgo 69 asmenys)“.

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos tikrinimo praktika rodo, jog maisto tvarkymo subjektai vis dar nepakankamai užtikrina geras higienos sąlygas, vartotojai klaidinami dėl produktų ženklavimo, dėl nekokybiškų ir nesaugių maisto produktų susiduriama su padidėjusiu infekcinių ligų protrūkių, visi šie reiškiniai kelia nerimą dėl vartojamo maisto.

Trečiuoju klausimu (žr. 5 priedą) buvo siekiama išsiaiškinti, su kokiais problemomis susiduria specialistai dėl maisto produktų saugos ir kokybės, į šį klausimą buvo atsakyta taip:

„Problemu iškyla kartais su elektros tiekimu, tam, kad kondicionieriai bei šaldytuvai dirbtų nepertraukiamai, prekybos centras šiai problemai spręsti yra pasirūpinęs alternatyviais energijos šaltiniais, kurie palaiko energiją iki 5 parų, tol, kol bus pašalintas gedimas“. „Naujiems darbuotojams trūksta kompetencijos ir žinių, todėl stengiamasi, kad darbuotojai būtų mokomi, taip užtikrinant pirkėjui saugius ir kokybiškus maisto produktus“. „Būna atveju, kai transportuojant maisto produktus iš kitų šalių, prarandama produkto prekinė išvaizda ar gamintojas pagamina nekokybiškus produktus, tokiems produktams mes darome nuolaidas, ypač prastos kokybės produktus sunaikiname, išvengiant pretenzijų paliekame teisę pačiam pirkėjui apsispręsti ar pirkti tokį produktą ar ne“.

Iš prekybos centro IKI direktoriaus pavaduotojos atsakymo matyti, jog pardavėjai taip pat susiduria su tam tikrais sunkumais, kurie kartais gali būti priežastimi prastų laikymo sąlygų arba netgi susirgimų skaičiaus padidėjimu. Kartais nekokybiškų produktų atsiradimas įvardijamas, kaip gamintojo kaltė, tačiau prekybos centras stengiasi visomis įmanomomis priemonėmis išvengti nuostolių. Prekybos centro IKI direktoriaus pavaduotoja neaktualizuoja problemų svarbumo, nes, jos teigimu, įmonė, pati sugebanti valdyti susidariusią situaciją.

„Tarnyba tikrindama užfiksavo, kad ne visose maisto gamybos įmonėse įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema, taip pat atlikdami mėginių tyrimus radome, kad daržovėse ir vaisiuose, kartais pasitaiko padidinti pesticidų koncentracijos kiekius, viršijančius nustatytas leistinas normas teisės aktuose. Maisto mikrobiologinei ir cheminei taršai nustatyti yra atliekama per mažai laboratorinių tyrimų, nes trūksta finansavimo. Mūsų tarnybos specialistams trūksta kvalifikacijos ir kompetencijos, dėl besikeičiančių maisto technologijų, tačiau siūsti darbuotojus į tobulinimo kursus, nepakanka valstybės suteiktų lėšų“.

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos specialistai išskyrė tokią problemą: pesticidų leistinos koncentracijos viršija nustatytas ES teisės aktuose nustatytas normas gamybos ir prekybos įmonėse. Taip pat akcentuojama, jog nepakankamas laboratorinių tyrimų finansavimas negali užtikrinti geros maisto produktų saugos, atsirandančios dėl mikrobiologinės ir cheminės taršos, todėl vartotojas nėra pakankamai apsaugotas nuo galimų pavojų.

Šiame tyrime buvo siekiama sužinoti, kokias priemones taiko specialistai, užtikrinant maisto saugą ir kokybę (žr. 5 priedą).

„Vartotojų teisių apsauga įgyvendinama taikant prevencines priemones (ugdant, informuojant, konsultuojant vartotojus, atliekant tyrimus, atliekant rinkos priežiūrą ir kitas priemones); per administracinę, civilinę, baudžiamąją atsakomybę; ginant vartotojų teises ne teisme, Vartotojų teisių apsaugos įstatymo šeštojo skirsnio ir kitų įstatymų nustatyta tvarka ir teisme“.

Vartotojų tarnybos specialistai, taikydami tokias gerinimo priemones, pakankamai užtikrina vartotojų teisių apsaugą, todėl galima teigti, kad ši tarnyba rūpinasi vartotojais, juos gina ir stengiasi visomis įmanomomis informavimo priemonėmis suteikti būtina informaciją.

„Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba informuoja, kad maisto sauga ir kokybė yra užtikrinama vykdant valstybinę maisto kontrolę. Atkreipiame Jūsų dėmesį, kad gamintojas atsako už maisto produkto saugą ir kokybę, o Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba už kontrolę. Viena iš tarnybos maisto kontrolės priemonių yra laboratoriniai tyrimai, užtikrinantys efektyvų maisto saugos, vartotojų apsaugos, gyvūnų sveikatingumo ir veterinarijos reikalavimų vykdymą šalyje“.

Šios tarnybos specialistai akcentuoja, jog svarbiausia priemonė, užtikrinanti aukštą maisto produktų saugą ir kokybę gyventojams, yra valstybinė maisto kontrolė bei laboratoriniai tyrimai, dėl kurių sumažinami pavojingi veiksniai, kurie gali paveikti gyventojų sveikatą.

„Mūsų prekybos centre IKI yra įdiegta standartizuota kokybės valdymo sistema, užtikrinanti griežtą produkcijos kontrolę nuo produktų pristatymo į mūsų parduotuves iki jų pridavimo utilizuoti, pasibaigus galiojimo terminams“. „Iš gamintojų paimame produkciją, prieš transportuojant į parduotuvę, tikriname dokumentaciją, maisto produktų būklę ir laikymo sąlygas, jeigu atsitinka taip, kad vis dėlto į parduotuvę pateko blogos būklės gaminiai, grąžiname gamintojui nekokybiškus maisto produktus ir prašome pakeisti kokybiškais“.

Prekybos centro IKI nurodytos priemonės maisto produktų saugai ir kokybei garantuoti yra pakankamos ir veiksmingos, pirkėjai gali nesibaimindami nusipirkti tinkamos saugos ir kokybės maisto produktų.

Jei kalbėtume apie teisinį reglamentavimą, apklausti specialistai vadovaujasi panašiais dokumentais, teisės aktais (žr. 5 priedą), siekdami apsaugoti vartotojus nuo pavojingų veiksnių ir garantuoti sveikus, saugius ir kokybiškus maisto produktus, kaip to reikalauja ES teisės aktuose nustatytos normos. Visi paminėti dokumentai rodo, kad ES Komisija ir valstybių narių valdžios institucijos priima ir išleidžia pakankamai teisės aktų dėl maisto saugos ir kokybės.

Šiam tyrimui buvo siekiama nustatyti, ar pateiktų tarnybų ir prekybos centro darbuotojai bendradarbiauja tarpusavyje ir su kokiomis kitomis institucijomis palaiko ryšius dėl maisto saugos ir kokybės užtikrinimo (žr. 5 priedą). Specialistų atsakymai parodė, kad vykdomas nuolatinis bendradarbiavimas tarp visų šių institucijų, taip pat ir su kitomis valstybinėmis institucijomis bei tarptautinėmis organizacijomis, pvz.: Valstybinė maisto veterinarinė tarnyba keičiasi informacija su Europos maisto saugos tarnyba (EFSA), Pasaulio prekybos organizacija (WTO), Europos Komisija ir kt.

Buvo prašoma specialistų nurodyti jų atliekamos institucijos ir prekybos įmonės indėlį į maisto saugos ir kokybės užtikrinimo problemų sprendimą (žr. 5 priedą).

„Saugoti vartotojų interesus, kad šalies rinkai tiekiamas maistas atitiktų Lietuvos Respublikos įstatymais, kitais teisės aktais įteisintus saugos, kokybės, ženklavimo ir kitus privalomuosius reikalavimus, maisto ir su juo susijusių paslaugų teikimo srityje ginti pažeistas vartotojų teises“.

Valstybinė maisto ir saugos tarnyba yra laikoma pagrindine institucija, kuri kontroliuoja maisto saugos ir kokybės sritį. Šios tarnybos specialistai sprenddami problemas dėl nesaugių ir nekokybiškų maisto produktų vadovaujasi ES teisės aktų nustatytais reikalavimais, kuriais gina vartotojų interesus, užtikrina, kad rinkai būtų tiekiamas tik saugus ir kokybiškas maistas.

„Mūsų tarnyba gindama vartotojų teises nagrinėja maisto saugos arba Maisto įstatymo pažeidimo, taikant Produktų saugos įstatyme numatytą atsakomybę, bylas pagal Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos surašytus Maisto įstatymo pažeidimo protokolus“.

Lyginant Vartotojų teisių apsaugos tarnybos atsakymą su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba matyti, kad, kaip ir prieš tai paminėta tarnyba, yra laikoma viena iš institucijų, ginanti vartotojų teises. Skirtumas yra tas, jog šios tarnybos specialistai papildomai nagrinėja teisės aktų pažeidimus, susijusius su maisto produktų sauga ir kokybe.

„Esame suinteresuoti, kad mūsų parduotuvėse pirkėjai įsigytų tik kokybiškų produktų, todėl įmonėje įdiegta savikontrolės sistema. Stengiamės pateikti aukščiausios kokybės ir saugius maisto produktus“.

Prekybos centro IKI darbuotojos teigimu, jie stengiasi, kad pirkėjai būtų patenkinti nusipirktais maisto produktais, kadangi jų įmonė rūpinasi savo pirkėjais ir į prekybą stengiasi pateikti tik aukštos kokybės ir saugius maisto produktus. Tai galima palyginti ir su anksčiau institucijų suformuluotais atsakymais, nes vieni ir kiti stengiasi užtikrinti, kad pirkėjai (vartotojai) būtų patenkinti ir jų teisės ir interesai būtų ginami tinkamai.

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos teigiama, kad tikrinimo metu pasitaiko pažeidimų dėl prastų laikymo sąlygų, todėl buvo bandoma išsiaiškinti, pateikiant klausimą Prekybos centro IKI direktoriaus pavaduotojai dėl gerų laikymo sąlygų užtikrinimo (žr. 5 priedą).

„Mūsų prekybos centras vadovaujasi gamintojo nurodyta ant pakuotės temperatūra, geroms laikymo sąlygoms užtikrinti. Maisto produktų laikymo sąlygos tikrinamos kasdien, matuojant temperatūrą šaldytuvuose, kuri užfiksuojama temperatūros matavimui skirtam dokumente“.

Šios įmonės direktoriaus pavaduotojos teigimu, maisto produktų laikymo sąlygos tikrinamos kasdien, matuojant temperatūrą šaldytuvuose, kadangi jų įmonė suinteresuota teikti tik kokybiškus ir saugius maisto produktus pirkėjams, taip pat jie laikosi gamintojų pateiktos laikymo sąlygų rekomendacijos, nurodytos maisto produkto pakuotėje.

Vartotojų tarnybos specialistų buvo klausama, ką daryti vartotojui nusipirkus pasibaigusio galiojimo arba nekokybišką maisto produktą.

„Parduoti prekes, kurių tinkamumo naudoti terminas pasibaigęs – draudžiama, tačiau jei vartotojui vis dėlto buvo parduota prekė, kurios tinkamumo naudoti terminas pasibaigęs, vartotojas savo pasirinkimu turi teisę reikalauti, kad prekė būtų pakeista į tokią pat tinkamos kokybės prekę; atitinkamai sumažinti kainą; gražinti prekę pardavėjui ir reikalauti gražinti už prekę sumokėtus pinigus“.

Šios tarnybos specialistė atsakydama į pateiktą klausimą remiasi Produkto saugos įstatymo nustatytais reikalavimais ir, gindama vartotojo teises, pareiškė, kad maisto įmonė parduodama maisto produktą su pasibaigusiu galiojimo terminu pažeidžia įstatymą, todėl ši įmonė privalo vartotojui atlyginti patirtą žalą, pakeičiant maisto produktą kitu arba grąžinti vartotojui sumokėtus pinigus.

Apibendrintai galima daryti išvadą, jog tyrimo duomenys parodė, kad specialistai labai dažnai sulaukia iš gyventojų skundų, susijusių su maisto produktų pažeidimais, taip pat keliamos problemos dėl maisto saugos ir kokybės, tarp visų specialistų vyksta glaudus bendradarbiavimas, naudojami panašia teisine baze, patikrinimai maisto tvarkymo objektuose vyksta pakankamai dažnai ir tendencingai, specialistai išskiria gerinimo priemones, skirtas maisto saugai ir kokybei, visų specialistų nurodytas tikslinis indėlis priveda prie vieno bendro atsakymo ginti ir rūpintis vartotojais, tiekiant jiems kokybiškus ir saugius maisto produktus.

3.5. Maisto saugai ir kokybei skirtas kiekybinis tyrimas

Maisto saugos ir kokybės gerinimo situacijai ir probleminėms priežastims nustatyti Lietuvoje buvo taikytas anketinės apklausos metodas, konstruojant standartizuotą klausimyną. Tyrimo instrumentas sudarytas remiantis Europos maisto saugos tarnybos vartotojams pateiktu klausimynu taip pat atsižvelgiant į Lietuvos žemės ūkio universiteto mokslininkų pateikta informacija apie maisto produktams skirtus nustatymo klasifikavimo kriterijus šviežumui ir kokybei nustatyti. Šios apklausos tikslas buvo išsiaiškinti vartotojo nuomone, apie Europos Sąjungos politikos priemonių, skirtų maisto saugai ir kokybei, įgyvendinimą Lietuvoje. Tyrimo metu buvo išplatinta 128 anketos. Anketą sudaro trys diagnostiniai blokai: demografinis, maisto saugos ir kokybės situacijos analizės ir maisto saugos ir kokybės priežasčių analizės blokai.

Pirmajame bloke pateikiamos nominalinės skalės, susijusios su respondentų amžiumi, išsilavinimu, socialine padėtimi (žr. 1 priedą, 11 lent.). Pagal amžiaus grupes daugiausia dominuoja 46-55 m. respondentai (28,1 proc.), kiek mažiau 20 - 35 m. (27,3 proc.), 56m. ir vyresni (23,4 proc.), 36-45 m. (21,1 proc.). Šie duomenys rodo, kad respondentų pasiskirstymas yra gana proporcingas ir mažai kuo skiriasi. Pagal išsilavinimą matyti, kad 35,9 proc. apklausti respondentai turi neuniversitetinį aukštąjį išsilavinimą, profesinį - 19,5 proc., nebaigtą aukštąjį - 15,6 proc. Aukštasis ir vidurinis išsilavinimas pasiskirstęs vienodai - 10,2 proc., mažiausiai nebaigtas vidurinis 8,6 proc. Galima teigti, jog vartotojai yra pakankamai išsilavinę ir gali pakankamai aiškiai ir objektyviai išsakyti savo nuomonę.

Socialinė padėtis parodė tokius duomenis (žr. 1 priedą, 11 lent.): tarnautojas 28,9 proc., darbininkas 19,5 proc., pensininkas 15,6 proc., studentas 10,9 proc., bedarbis 10,2 proc., kita 7,8proc.,

namų šeiminių 5,5 proc., verslininkas 3,9 proc., ūkininkas 0,8 proc. Daugiausia tarp respondentų pagal socialinę padėtį buvo tarnautojų, darbininkų ir pensininkų, o mažiausiai studentų, verslininkų ir kt.

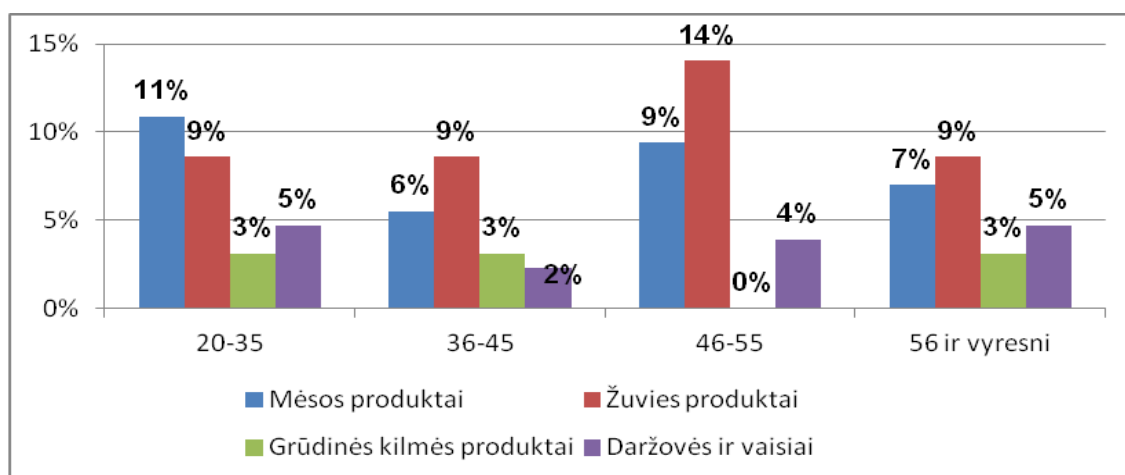
Apžvelgus demografinį bloką, galima daryti išvadą, jog apklausoje dalyvavo pakankamai respondentų, jog būtų galima daryti apibendrinančias išvadas ir gauti išsamią informaciją aktualiais klausimais. Taip pat galima teigti, kad respondentai yra pakankamai išsilavinę ir įvairios socialinės padėties bei pakankamai gerai pasiskirsčiusios amžiaus grupės.

3.5.1. Maisto saugos ir kokybės situacijos analizė Lietuvoje

Respondentų buvo klausiama apie maisto saugos ir kokybės pagerėjimą įstojus į Europos Sąjungą (žr. 2 priedą, 14 pav.). Apklausos rezultatai atskleidė, kad 16 respondentų mano, kad maisto sauga ir kokybė pagerėjo, 28 respondentai teigė, kad nepagerėjo, 27 respondentai neturi nuomonės, 56 respondentai mano „iš dalies“. Jeigu duomenis lyginsime amžiaus grupėse, tai dažniausiai pasirinktas atsakymas visose grupėse yra teiginys „iš dalies“: 46 - 55 m. amžiaus grupėje siekė netgi 17 proc., mažiausiai buvo pasirinktas atsakymas „taip“, kuris amžiaus grupėse 36 - 45 m. taip pat 56 m. ir vyresni siekė tik 2 proc. Taigi atsakymas „iš dalies“ siekė net 44 proc. visų apklaustųjų ir tik atsakymas „taip“ 13 proc. Iš atsakymų matyti, kad vartotojai nelabai pajuto, kad maisto produktų kokybė ir sauga pagerėjo, tačiau, jų nuomone, taip pat neįmanoma ir labai žymaus pablogėjimo.

Kitu klausimu buvo bandoma išsiaiškinti, *pagal kokius kriterijus respondantai renkasi maisto produktus* (žr. 2 priedą, 15 pav.). Pateikto paveikslo duomenys rodo, kad 20 - 35m. amžiaus grupėje didžiausią įtaką daro perkant maistą produkto kokybė, kuri apima net 18 proc. (23 k.), mažiausiai yra reikšminga produkto pakuotė 2,3 proc. (3 k.), 36 - 45m. amžiaus grupė daugiausia kreipia dėmesį į maisto produkto sudėtį 12,5 proc. (16 k.), 46 - 55m. amžiaus grupei svarbi yra maisto produktų kokybė 20,3 proc. (26 k.), o 56m. ir vyresni amžiaus grupei vis dėlto svarbi yra maisto produkto kaina 18 proc. (23 k.). Apibendrinant galima teigti, jog daugiausia visos amžiaus grupės kreipia dėmesį į maisto produkto kainą 65 proc., o mažiausiai maisto produkto pakuotei 11 proc. Tokį pasirinkimą galėjo nulemti ir mažėjančios respondentų pajamos, o tai rodo, kad vartotojai mokėdami pigiau gauna prastesnės kokybės maisto produktus.

Kitas respondentams pateiktas klausimas: *kokių maisto produktų kokybė tenkina mažiausiai?* Taigi dauguma respondentų įvardijo, kad labiausiai jie nepatenkinti (žr. 16 pav.) žuvies produktų kokybe (41 proc.), o grūdinių kilmės produktai (9 proc.) yra laikomi pakankamai kokybiškais. Reikia pastebėti, kad ir parduotuvėse mažiau perkama šios rūšies produktų dėl jų prastos kokybės ir padidėjusio dioksino kiekio žuvyse.



16 pav. **Mažiausiai kokybiški maisto produktai (N=128)**

Remiantis Lietuvos žemės ūkio universiteto mokslininkų pateikta informacija¹⁰², kaip yra nustatomi produktų kokybės vertinimo kriterijai, respondentų teirautasi plačiau, kaip jie atpažįsta gerą maisto produktų kokybę. Šiam klausimui buvo išskirtos trys maisto produktų grupės: *žalia mėsa, pienas, daržovės ir vaisiai*. Respondentų buvo prašoma apibūdinti šių produktų kokybę pagal svarbumo kriterijus.

Iš 12 lentelės (žr. 1 priedą) matyti, kad vartotojams renkantis žalią mėsą *labai svarbios* produkto savybės (106 respondentai), produkto galiojimo terminas (75 respondentai). Renkantis šį produktą *svarbus* gamintojas (57 respondentai) ir kaina (43 respondentai). *Mažai svarbus* ženklavimas (43 respondentai) ir grynasis kiekis (31 respondentas). *Visiškai nesvarbi* produkto kilmė (11 respondentų). Šiuo klausimu buvo rastas statistinis reikšmingumas $p=0,01$ tarp dviejų kintamųjų. Tai rodo stiprų ryšį tarp laikymo sąlygų ir produkto galiojimo termino. Reikia pastebėti: jei produkto laikymo sąlygos yra netinkamos ir blogai prižiūrimos, tai ant prekės pakuotės užrašytas galiojimo terminas nebeatitiks gamintojo keliamų reikalavimų, tokiu atveju produkto kokybė suprastės.

Pieno gerą kokybę respondentai įvertina taip (žr. 1 priedą, 13 lent.): *labai svarbu* šio produkto sudedamųjų dalių sąrašas (77 respondentai), *svarbu* galiojimo terminas (55 respondentai), *mažai svarbu* ženklavimas (43 respondentai), *visiškai nesvarbu* pakuotė (24 respondentai).

Pirkėjai rinkdamiesi „daržoves ir vaisius“ gerą kokybę atpažino pagal šiuos kriterijus (žr. 1 priedą, 14 lent.): *labai svarbus* produkto savybės (93 respondentai), *svarbus* produkto kilmė (58 respondentai), *mažai svarbus* produkto ženklavimas (43 respondentai), *visiškai nesvarbi* produkto kokybės klasė (4 respondentai).

Taigi šie atsakymai rodo, kad respondentai sugeba atpažinti gerą maisto produktų kokybę atkreipiant, visų pirma, dėmesį į produkto savybes ir į galiojimo terminą.

¹⁰² Brazauskienė ir kt., 2006.

Pagal valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos duomenis vartotojai labai dažnai skundžiasi dėl parduotuvėse matytų pažeidimų, todėl šios apklausos metu buvo siekiama išsiaiškinti, ar respondentai iš tiesų pastebi parduotuvėse, kokių nors pažeidimų, susijusių su maisto produktais. Iš 17 pav. (žr. 2 priedą) matyti, kad net 44 proc. respondentai atsakė „taip“, „iš dalies“ 32 proc. ir tik 22 proc. „ne“. Ši situacija tik patvirtina faktą, kad vartotojai labai dažnai pastebi parduotuvėse įvairių pažeidimų, todėl nenuostabu, kad tarnyba labai dažnai sulaukia nusiskundimų.

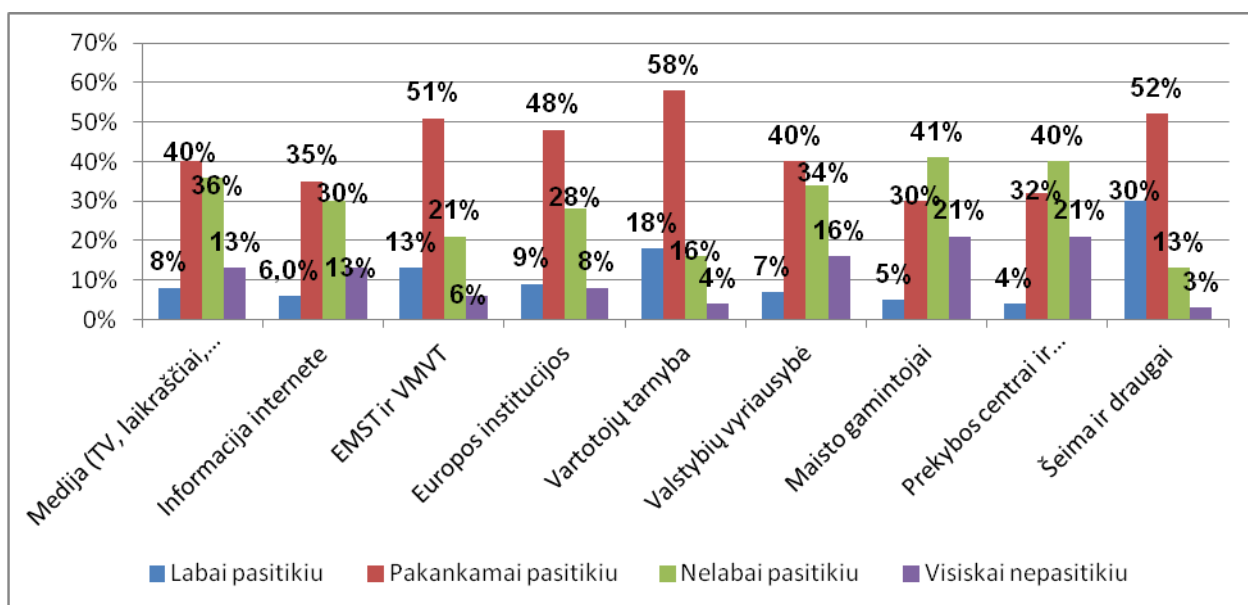
Respondentų buvo klausiama, ar jie žino, kas yra atsakingas už maisto saugą ir kokybę Lietuvoje. Į šį klausimą respondentai pateikė tokius atsakymus (žr. 2 priedą, 18 pav.): 96 apklaustųjų (75 proc.) priskiria atsakomybę Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai, 65 apklaustieji (51proc.) mano, kad gamintojas, 56 apklaustųjų nuomone (44 proc.) atsakomybę prisiima Parduotuvių tinklai, 44 apklaustieji (34 proc.) priskyre Valstybinei visuomenės sveikatos priežiūros tarnybai ir tik 13 apklaustųjų (10 proc.) nežino. Šio klausimo atsakymai parodė, kad apklaustieji turi supratimą ir yra pakankamai išsilavinę, tai liudija ir apklausos rezultatai.

Tyrimo metu respondentai turėjo įvardyti, iš kokių šaltinių jie sužino apie nesaugius ir nekokybiškus maisto produktus (žr. 2 priedą, 19 pav.). Dažniausiai informacijos respondentai gauna iš „žiniasklaidos (televizijos, radijo)“, tai pažymi daugiau kaip 89 proc. (114 respondentų), iš spaudos 47 proc. (60 respondentų), nemažai informacijos randa ir internete 57 proc. (73 respondentai), žurnaluose yra tik 24 proc. (31 respondentas). Galima teigti, kad žiniasklaida visais laikais buvo dažniausias ir lengvai pasiekiamas bet kurio amžiaus apklaustiesiems šaltinis. Šiuo klausimu buvo nustatytas statistinis reikšmingumas $p=0,02$, tai rodo stiprų ryšį tarp dviejų šaltinių: žiniasklaidos ir laikraščių. Galima daryti prielaidą, jog, jei šį klausimą užduosime respondentams, po tam tikro laiko gausime lygiai tuos pačius arba panašius atsakymus. Taigi, respondentams būtinos informacijos apie maisto produktus suteikia būtent žiniasklaida ir laikraščiai.

Kadangi pastaruoju metu ES šalių gyventojai yra praradę pasitikėjimą maisto tarnybomis ir jaučia pasipiktinimą dėl nepakankamos maisto saugos ir kokybės užtikrinimo, todėl šiuo klausimu siekta išsiaiškinti, kokiomis tarnybomis ir kokiais šaltiniais gyventojai išreiškia savo pasitikėjimą. Respondentų buvo prašoma nurodyti laipsnį pasitikėjimo intervalais. Apklausos analizė parodė (žr. 2 priedą, 20 pav.), jog gyventojai labai pasitiki šeima ir draugais (35 proc.), pakankamai pasitiki medija (52 proc.), Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (46 proc.), nelabai pasitiki informacija internete (34 proc.), visiškai nepasitiki Europos maisto saugos tarnyba (9 proc.). Iš gautų atsakymų galima teigti, kad daugiausia pasitikima šeimos nariais ir draugais, pakankamai pasitikima medijos gauta informacija bei Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba. Savo nepasitikėjimą apklaustieji išreiškė informacijai internete, kai kurie respondentai apklausos metu teigė, kad pateikta informacija internete ne visada būna objektyvi ir tiksli. Didžiausią nepasitikėjimą gauti duomenys parodė Europos maisto

saugos tarnybai. Galima nuspėti, kad apklaustieji nepakankamai gauna informacijos apie šią tarnybą ir nežino, koku būdu ši tarnyba prisideda prie maisto saugos ir kokybės.

Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) yra viena iš svarbiausių institucijų Europos Sąjungoje, kuri siekia, kad vartojami maisto produktai būtų aukščiausios kokybės ir saugūs vartoti. Ši tarnyba rūpinasi, kad visose ES šalyse vartotojai labiau pasitikėtų tarnybomis ir kitomis institucijomis ir gauta informacija iš įvairių šaltinių. EFSA kas penkerius metus atlieka vartotojų apklausas, siekdama išsiaiškinti vartotojų požiūrį rūpimais klausimais. 2010 metais buvo vykdoma vartotojų apklausa visose ES šalyse dėl pasitikėjimo institucijomis, įstaigomis ir informacijos šaltiniais (žr. 21 pav.). Šios apklausos analizė parodė tokius duomenis: Europos vartotojai labai pasitiki šeima ir draugais (30 proc.), pakankamai pasitiki vartotojų tarnyba (58 proc.), Europos maisto saugos tarnyba ir Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba (51 proc.), Europos institucijomis (48 proc.). Nedidelį pasitikėjimą vartotojai įvardijo maisto gamintojais (41 proc.) ir prekybos centrais ir jų parduotuvėmis (40 proc.). Visišką nepasitikėjimą pareiškė valstybių vyriausybėms (16 proc.), informacija internete (13 proc.) ir medijos šaltiniais (13 proc.).



Šaltinis: sudaryta pagal Europos maisto saugos tarnybos pateiktus duomenis, 2010

21 pav. Pasitikėjimo apie maisto produktų kokybę šaltiniai Europos Sąjungos šalyse

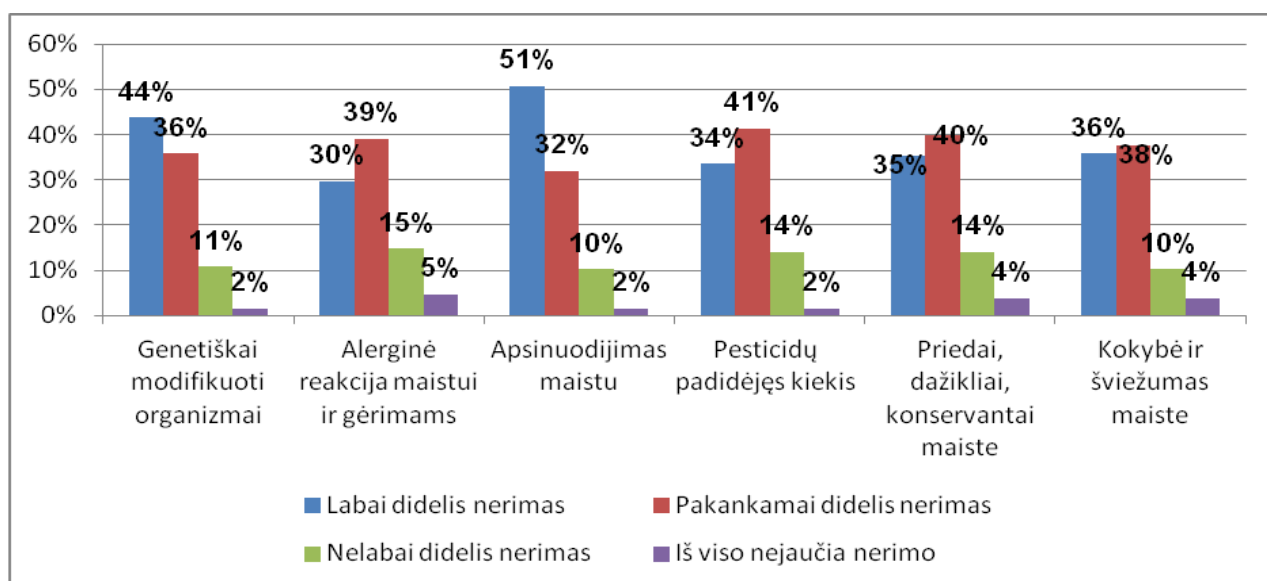
Apibendrinant situacijos bloką galima konstatuoti, jog vartotojai nepajuto didelio maisto produktų kokybės pagerėjimo, žuvies produktais išreiškiamas didžiausias nepasitenkinimas, maisto produktus respondentai renkasi daugiausia pagal kainą, kokybiškus produktus atpažįsta, visų pirma, pagal produktų savybes, galiojimo terminą. Šiame bloke kai kuriais klausimais buvo nustatyti

statistiniai reikšmingumai: $p=0,01$ tarp dviejų kriterijų laikymo sąlygų ir galiojimo termino, taip pat tarp dviejų šaltinių žiniasklaidos ir laikraščių $p=0,02$. Apklaustieji turi supratimą apie institucijas, kurios yra atsakingos už maisto produktus, dažnai pastebi įvairius pažeidimus prekybos centruose. Daugiausia informacijos jiems suteikia žiniasklaida, labiausiai pasitiki šeimos ir draugų gauta informacija, pasitikėjimą išreiškė ir Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos suteikta informacija.

Europos maisto saugos tarnybos apklausos duomenys parodė, kad 27 valstybių narių gyventojai labai pasitiki šeimos ir draugų suteikta informacija, pasitikima ir kompetentingomis tarnybomis, atsakingomis už maisto saugą ir kokybę, mažiausiai pasitikima valstybių vyriausybėmis, prekybos centrais ir gamintojais.

3.5.2. Maisto saugos ir kokybės priežasčių analizė Lietuvoje

Respondentų buvo klausiama nurodyti veiksnius, kurie verčia nerimauti dėl vartojamo maisto, atsakymus pažymint pagal nerimo lygį. Iš 22 pav. matyti, kad apklaustiesiems daugiausia nerimą keliantis veiksnys yra apsinuodijimas maistu (51 proc.), pakankamai didelį nerimą lemia alerginė reakcija (39 proc.), priedai, dažikliai, konservantai (40 proc.), nelabai didelį nerimą respondentai įvardijo dėl pesticidų padidėjusio kiekio (14 proc.), iš viso nejaučia nerimo genetiškai modifikuotiems organizmams (2 proc.).



22 pav. Veiksniai, keliantys nerimą vartotojams dėl maisto kokybės (N=128)

Palyginti su EFSA tarnybos apklausų rezultatais (žr. 2 priedą, 23 pav.) matyti, kad ES šalyse labai didelį nerimą keliantis veiksnys yra pesticidų padidėjęs kiekis (31 proc.) ir priedai, dažikliai, konservantai maiste (25 proc.). Prie labiausiai susirūpinusių šiuo požymiu yra priskirtina net 12 ES šalių: Graikija (91 proc.), Kipras (90 proc.), Lietuva (88 proc.), Italija (85 proc.), Liuksemburgas (85 proc.), Bulgarija (84 proc.), Vengrija (84 proc.) ir kt. Pakankamai didelį nerimą kelia šie veiksniai:

pesticidų padidėjęs kiekis (41 proc.), priedai dažikliams, konservantai maiste (41 proc.), apsinuodijimas maistu (39 proc.), genetiškai modifikuoti organizmai (39 proc.). Priedai, dažikliams, konservantai maiste – požymis, kuris pakankamai kelia nerimą šiems ES šalims: Lietuvai (87 proc.), Graikijai (85 proc.), Kiprui (82 proc.), Švedijai (54 proc.). Apsinuodijimą maistu išskyrė Kipras (85 proc.), Bulgarija (84 proc.), Lietuva (84 proc.), Vokietija (51 proc.). Nelabai didelį nerimą Europos gyventojai įvardijo alerginei reakcijai maistui ir gėrimams (35 proc.). Tai pažymėjo šių šalių gyventojai: bulgarai (77 proc.), airiai (67 proc.), portugalai (67 proc.), olandai (29 proc.), anglai (28 proc.). Visiškai gyventojai nejaučia nerimo, jei yra pesticidų padidėjęs kiekis (6 proc.).

Pastebėta, kad daugiausia nerimą keliantys veiksniai tiek Lietuvos gyventojams, tiek kitų ES šalių gyventojams yra pesticidų padidėjęs kiekis maiste, apsinuodijimas, priedai, dažikliams, konservantai maiste, tai rodo, kad šiuolaikiniai vartotojai yra pakankamai reiklūs ir rūpinasi savo sveikata. Netgi specialistai vienareikšmiškai teigia, kad gerą sveikatą, visų pirma, lemia gyventojams mityba. Šiuo klausimu buvo nustatytas statistinis reikšmingumas $p=0,05$, kuris rodo glaudų ryšį tarp dviejų veiksnių: apsinuodijimo maistu ir kokybės ir šviežumo maiste. Šio ryšio esmę galima būtų paaiškinti taip: kai maisto produktas yra nešviežias, jis praranda ir gerą kokybę. Vartojant tokį produktą gyventojas gali sulaukti neigiamos organizmo reakcijos, būtent apsinuodijimo maistu.

Apklausoje buvo domėtasi respondentų nuomone, *ar pakankamai Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba užtikrina maisto saugą ir kokybę, apsaugant vartotojus nuo galimų pavojų*. Iš 24 pav. (žr. 2 priedą, 24 pav.) matyti, jog respondentai teigia, kad cheminio užterštumo rizika maiste pakankamai užtikrinta 41 proc., ir tik 3 proc. mano, kad ši tarnyba neapsaugo nuo galimo pavojaus. Bakterinio užterštumo rizika maiste: 45 proc. mano, kad užtikrinta, 2 proc. apklaustųjų mano priešingai. Pastaruoju metu mokslininkai išrado naujus „pagerintus“ maisto produktus. Tokie produktai turi genetiškai modifikuotų organizmų genų, tačiau jų keliama rizika gyventojų sveikatai nėra iki galo ištirta. Taigi apklaustųjų nuomonė dėl rizikos nuo naujų technologijų: teigiamai atsakė tik 12 proc., o 31 proc. apklaustųjų mano, kad tarnyba neužtikrina pakankamos apsaugos vartotojams. Nuo maisto kylanti rizika Jūsų sveikatai: 128 apklaustieji vertina, kad valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba neapsaugo jų sveikatos dėl nesaugaus maisto, taip mano 30 proc., o 17 proc. laikosi nuomonės, kad tarnyba užtikrina ir taiko pakankamai veiksmingas priemones.

Šiame tyrime šiuo klausimu palyginimui buvo pasirinktas ir Europos maisto saugos tarnybos apklausos rezultatai (žr. 1 priedą, 15 lent.). Duomenys rodo, jog Europos gyventojai dėl cheminio užterštumo rizikos teigia, kad kompetentingos tarnybos apsaugo: taip mano 48 proc. (Kipras (62 proc.), Malta (62 proc.), Slovakija (62 proc.), 10 proc. gyventojų nežino, ar apsaugo nuo galimo pavojaus. Dėl bakterinio užterštumo rizikos pavojaus ES šalių gyventojai teigia, kad tarnyba apsaugo, ir taip mano 56 proc. gyventojų (Jungtinė Karalystė (66 proc.), Malta (72 proc.), Suomija (70 proc.)) ir

tik 9 proc. neturi nuomonės. Dėl rizikos nuo naujų technologijų: mano teigiamai ir tai apima 42 proc. visų Europos Sąjungos šalių vidurkį. Taip mano Suomija (53 proc.), Slovakija (58 proc.), Vengrija (54 proc.), Estija (50 proc.) ir kt. Visiškai neigiamai įvertina šios šalys: Airija (66 proc.), Latvija (57 proc.), Slovėnija (57 proc.). Kaip pavojų keliantį veiksni - nuo maisto kylančią riziką sveikatai - valstybių narių gyventojai pasiskirstė taip: 55 proc. visų 27 šalių gyventojai mano, kad tarnybos pakankamai gerai apsaugo nuo šio pavojaus (Belgija (60 proc.), Prancūzija (63 proc.), Malta (68 proc.), Nyderlandai (66 proc.)). Kaip nepakankamai užtikrina apsaugą - mano Čekija (50 proc.), Lietuva (52 proc.), Airija (48 proc.). Galima teigti, jog Europos gyventojų teiginiai patvirtino, kad šalių narių valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos pakankamai gerai apsaugo gyventojus nuo galimų pavojų.

Apklausos metu buvo siekiama išsiaiškinti vartotojų nuomonę apie *priežastis, kurios galėjo turėti lemiamą poveikį nekokybiškų maisto produktų atsiradimui*. Iš 25 pav. (žr. 2 priedą) duomenys rodo, jog *ekonominę krizę*, kaip vieną iš priežasčių, įvardija 42 proc. respondentų, *aplinkos užterštumą* kaip pakankamai tikėtina 41 proc., *gaminant maisto produktą atsižvelgiama ne į kokybę, o į kiekybę*, kaip labai tikėtiną priežastį, net 45 proc. apklaustųjų pabrėžė, kaip pakankamai tikėtina 47 proc. respondentų priskiria „*prastas higienos ir laikymo sąlygas*“, o „*nekokybiška žaliava*“ siekia kaip labai tikėtiną priežastį 31 proc. apklaustųjų.

Apibendrinant darytina išvada, jog labiausiai apklaustieji nerimauja dėl apsinuodijimo maistu, valstybių narių gyventojams nerimą kelia pesticidų padidėjęs kiekis maiste, mažiausią nerimą kelia alerginė reakcija. Šiame bloke buvo nustatytas tarp veiksnių stiprus statistinis reikšmingumas $p=0,05$ tarp „apsinuodijimo maistu“ ir „kokybės ir šviežumo maiste“. Apklausą parodė, kad respondentų nuomone kompetentingos tarnybos pakankamai gerai apsaugo vartotojų nuo galimų pavojų, išskyrus „riziką nuo naujų technologijų“, tos pačios nuomonės laikosi ir Europos šalių gyventojai. Visos išvardintos priežastys dėl prastos maisto produktų kokybės respondentų nuomone yra įvardijamos kaip labai tikėtinoms.

4. MAISTO SAUGOS IR KOKYBĖS GERINIMUI ĮGYVENDINANT ES POLITIKOS NUOSTATAS SKIRTOS PRIEMONĖS

Maisto saugos ir kokybės gerinimui įgyvendinant Europos Sąjungos politikos nuostatas priskirtinos prie šių priemonių:

1) *Specialistų rengimas ir tobulinimas.*

Siekiant užtikrinti aukštą maisto saugos ir kokybės lygį bei teisingą teisės aktų įgyvendinimą maisto tvarkymo objektuose, Europos Sąjungos valstybių narių kontroliuojančiose įstaigose dirbantys darbuotojai, atsakingi už maisto saugą ir kokybę, turi būti kvalifikuoti ir patyrę. Todėl reikia finansuoti šių specialistų mokymus. Mokymams būtina nustatyti aiškius prioritetus. Vykdam mokymus dėmesys turi būti skiriamas ne tik susipažinti su teisiniais reikalavimais, bet ir su kontrolės pagrindiniais metodais, susijusiems įgūdžiams įgyti, taip supažindinimas su kylančiais pavojais (cheminiu, biologiniu, fiziniu), specifinėmis problemomis, susijusiomis su tam tikromis gamybos apdorojimo, konservavimo ir platinimo būdais, būtų mokomi nustatyti maisto saugos reikalavimų neatitikimą teisės aktuose ir nesąžiningą praktiką maisto tvarkymo objektuose. Dėl šių mokymų pagerėtų maisto objektų vykdoma kontrolė, būtų geriau įgyvendinami ES standartai, taip pat padidėtų ir maisto saugos lygis.

2) *Reikalavimų (standartų) prekybos vietose laikymasis*

Transportuojant maisto produktus, turi būti užtikrinama, kad būtų laikomasi griežtų laikymo sąlygų, higienos reikalavimų, taip pat maisto saugos reikalavimų, siekiant išvengti įtakos įvairiems aplinkos pavojams (cheminio, biologinio, fizinio užterštumo atvejams). Maisto produktų esančiose etiketėse informacija turi būti aiški ir įskaitoma. Reklamuojami produktai turi būti saugūs ir kokybiški bei atitiktų skelbiamų teiginių apie jų naudą sveikatai pagrįstumą ir neklaidintų vartotojo. Turi būti užtikrinamas maisto produktų atsekamumas visuose maisto tvarkymo etapuose, kol produktas pasiekia pirkėją. Pasinaudojant RVASVT priemone, skirta įvertinti rizikos veiksnius ir nustatyti kontrolės sistemas, pagrįstas ne galutinio produkto tikrinimu, o prevencija maisto produktams, užtikrinant jų saugą, atliekant patikrinimus, reikėtų vadovautis šiais principais¹⁰³:

1. tikrinimo metu įvertinti kiekvienos maisto produktų partijos saugumą ir kokybę, nustatant jų rizikos veiksnius, susijusius su tam tikru tvarkymo etapu;
2. nustatyti svarbius valdymo taškus ir kritines ribas;
3. įdiegti monitoringo sistemą;

¹⁰³Europos Bendrijos Komisijos rekomendacinis dokumentas, dėl rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais grindžiamų procedūrų įgyvendinimo ir RVASVT principų įgyvendinimo supaprastinimo tam tikrose maisto verslo įmonėse, 2005. <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_lt.pdf> [žiūrėta 2012-02-07].

4. atlikti korekcinių veikslių nustatymą, jei randama, jog kuris nors vienas valdymo taškas nebekontroliuojamas;

5. užfiksuoti duomenų registravimo klaidas (pvz.: jei produkto galiojimo terminas yra pasibaigęs);

6. nustatyti patvirtinimo procedūras.

Pagal šią sistemą būtų aptinkami pažeidimų, nekokybiškų produktus reikėtų pašalinti iš prekybos vietų. Šios priemonės padėtų prekybos įmonėms sumažinti maisto produktų išlaidas, parinkti reikiamą kontrolės dažnumą, būtų užtikrinti teisės aktuose keliami reikalavimai maisto saugai ir kokybei, vartotojai būtų apsaugoti nuo galimų pavojų ir nekokybiškų ir nesaugių maisto produktų.

3) Vidaus rinkos aprūpinimas saugiais ir kokybiškais maisto produktais.

Atsižvelgiant į vartotojų poreikius, kurie siekia įsigyti saugių, kokybiškų ir ekologiškų maisto produktų už atitinkamą kainą, yra būtina sukurti prielaidas sąlygas tokiems produktams atsirasti rinkoje. Lietuviški maisto produktai prekyboje turi paklausą, nes jie yra laikomi labiau ekologiškais, turintys maistinę vertę, saugūs ir kokybiški nei importuojami kitų šalių produktai. Tačiau daugeliui vartotojų yra svarbesnė produkto kaina, o ne kokybė, todėl importuotų produktų apimtys kartais būna didesnės nei pagamintos produkcijos šalies viduje. Todėl valstybė turi siekti, kad vidaus rinka būtų aprūpinta aukštos kokybės maisto produktais, pagamintais šalies viduje, mažinant maisto produktų importą iš kitų šalių, išskyrus tuos atvejus, jei tam tikrų produktų Lietuvos gamintojai negali pagaminti dėl tam nepritaikytų gamtinių sąlygų. Siekiant padidinti lietuviškų produktų konkurencingumą, reikėtų pasinaudoti marketingo sistema, rengti prekybos vietos rinkoje skatinimo programas, remti vietos ir regionų perdirbėjų ir pardavėjų iniciatyvą, steigiant gamintojų kooperatyvus.

4) Inovacinių priemonių panaudojimas maisto tvarkymo objektuose.

Siekiant sumažinti nesaugių ir nekokybiškų maisto produktų atsiradimą bei išskylandčius pavojus vartotojų sveikatai, įgyvendinant ES politikos nuostatas, būtina įdiegti maisto objektuose pažangesnę maistui tvarkyti skirtą įrangą ir naujesnes informacines sistemas, tačiau jie yra brangūs ir gamintojams, įsigijus šią įrangą, gali padidėti produkto savikaina. Šiuo metu atliekami maistui skirti tyrimai yra nepakankamai efektyvūs, o naujiems metodams taikyti nėra skiriamas pakankamas finansavimas. Todėl iš ES struktūrinių fondų turi būti skiriamas didesnis finansavimas, dėl kurio vartotojus pasiektų tik kokybiški, saugūs maisto produktai. Naujų inovacijų įdiegimas maisto įmonėse paskatintų tolimesnį ekonomikos augimą bei užtikrintų spartesnę mokslo ir technologijų pažangą Europos Sąjungos šalyse.

5) Vartotojų švietimas.

Valstybėms narėms dėti daugiau pastangų platinant informaciją apie ES produktams taikomus maisto kokybės ir maisto saugos standartus ir juos populiarinti. Pasitikintis ir protingas vartotojas,

reikalaujantis aukštų maisto kokybės standartų, prisideda prie stiprios ir konkurencingos rinkos kūrimo, ekonomikos vystymosi, tolimesnės maisto produktų gamybos plėtros. Publikacijos dienraštyje, informaciniai leidiniai, įvairūs pranešimai žiniasklaidai apie nesaugius maisto produktus, taip pat daugiau informacijos pateikti apie ekologiškų maisto produktų naudą. Gerai, kad būtų vykdomi projektai dėl geresnio vartotojų švietimo. Didinti vartotojų informuotumą apie gamintojų maisto produktuose pateiktą informacijos aiškumą, maisto produktų ženklimą, ekologiško maisto naudą mitybai, modifikuotus maisto produktus, higieną ir maisto apdorojimą. Supažindinti su svarbiausiais teisės aktais, ginančiais jų teises ir užtikrinančiais maisto saugą ir kokybę. Tik nuo pirkėjo sąmoningumo ir informuotumo priklauso, kokie maisto produktai dominuos valstybių narių vidaus rinkoje. Todėl būtina sudaryti sąlygas atsakingam vartojimui, atsižvelgiant į maisto produktų gaminimo būdus, jų poveikį aplinkai, prekybininkų ir gamintojų sąžiningumą apie skelbiamos informacijos etiketėse apie maisto produktų sudėtį ir apdorojimo būdą.

IŠVADOS

Atlikus teorinės dalies mokslinės literatūros šaltinių analizę, galima apibendrintai pateikti išvadas apie maisto saugą ir kokybę įgyvendinant ES politiką.

1. Maisto sauga ir kokybė yra sietina su įstatyminiu maisto kokybės reguliavimu, gyventojų sveikatos priežiūra bei ekologiniu ūkininkavimu, o tai sudaro sąlygas vartoti saugius produktus ir išvengti ligų. Maisto saugos ir kokybės gerinimui užtikrinti yra pasirenkamos priemonės - naujų produktų atsiradimas rinkoje su specialiomis nuorodomis: *Saugoma kilmės vietos* nuoroda (SKVN), *Saugoma geografinė* nuoroda (SGN), *Garantuotas tradicinis gaminys* (GTG), ES vartotojų teisių ir interesų užtikrinimas, gaminių atestacija, kokybės ženklo suteikimas, aukštos kokybės produkcijos protegavimas į tarptautines parodas, ekologiškų produktų mugės. Europoje maisto sauga yra laikoma prioritetine sritimi. Europos Sąjungos šalių gyventojams vis didesnę visuomenės susirūpinimą kelia maisto sauga, užkrečiamųjų ligų suaktyvėjimas, aplinkoje esančių medžiagų galimas poveikis sveikatai. Apibendrintai galima teigti, kad, atsiradęs maisto užterštumas mikrobiologinėmis, cheminėmis ir fizinėmis medžiagomis bei GMO poveikis vartotojų sveikatai, nėra iki galo iširta ir šioms problemoms spręsti nebuvo skiriamas didelis kontroliuojančių institucijų dėmesys. Tinkamiausias sprendimo būdas maisto saugai ir kokybei užtikrinti yra Rizikos veiksnių svarbiųjų valdymo taškų sistemos analizė.

Empirinių tyrimų rezultatai parodė, kad tyrimo hipotezė pasitvirtino iš dalies:

2. Nagrinėtini ES dokumentai (maisto reglamentas, maisto produktų higiena, mikrobiologiniai kriterijai ir kt.) rodo, kad vienaip ar kitaip ES, pasinaudodama šiais teisės aktais, stengiasi įvairiais būdais užtikrinti maisto produktų kokybę, taikydama priemones maisto saugai ir higienai gerinti, aiškias prekių žymėjimo taisykles, kontroliuodama pesticidų ir maisto priedų kiekį bei reikalaujama neklaidinti vartotojų ir skelbti teisingą informaciją apie maisto sudėtį, taip pat nurodomos taisyklės gyvulių gerovei užtikrinti. ES teisės aktai reglamentuoja tik maisto saugumą, ženklumą, bet negarantuoja, kad vartotojas gali išvengti apsinuodijimo atveju ar kitokių sveikatos susirgimų. Taip pat šiuose aktuose neminima maisto kokybė ir biologinė vertė. Europos Sąjungoje už maisto saugos ir kokybės politikos įgyvendinimą yra atsakinga Europos maisto ir saugos tarnyba (EFSA). Maisto saugą Lietuvoje reglamentuoja LR įstatymai, kuriuose nurodomi maisto saugos reikalavimai bei atsakomybės už padarytą žalą klausimai. Vartotojų teisės yra reglamentuojamos vartotojų teisių gynimo įstatymu „Žaliojoje knygoje“, ES yra užregistravusi daugiau negu 700 maisto produktų, turinčių ypatingą nuorodą. Šių nuorodų pagrindiniai tikslai yra skatinti žemės ūkio ir maisto produktų įvairovę, suteikti papildomą vertę. Dėl šių produktų vartotojas įgyja galimybę gauti ir nusipirkti išskirtinės kokybės maisto produktus.

3. Europos gamtinė aplinka ir klimatas sudaro palankias sąlygas gaminti beveik visus žemės ūkio produktus, iš kurių grūdų produkcija yra laikoma svarbiausiu gyventojų mitybos pagrindu. Europos Sąjungos šalyse per dešimties metų laikotarpį buvo užauginta vidutiniškai 1201887 mln. tonų grūdų, 584204,7 mln. tonų vaisių ir 596464,4 mln. tonų daržovių, pagaminta 7.997,492 mln. tonų mėsos(skerdienos), 99,820,08 mln. tonų pieno produkcijos. Daugiausia vartotojai suvartoja grūdinės kilmės (2.574,694 mln. kg) ir mėsos produktų (1.372 mln. kg), mažiausiai pieno produktų (6.508 mln. kg /pieno 1.591,03 mln. l/1.807 mln. kg pieno produktų), vaisių (3417,602 mln. kg), daržovių (276,7098 mln. kg). Apibendrinus maisto gamybos tyrimo rodiklius, galima teigti, kad gamintojai gamina tokius produktus, kurie turi paklausą rinkoje, todėl ir gamybos apimtys pagrindinių sektorių - grūdų, mėsos - yra ženkliai padidėjusios, palyginti su vaisių ir daržovių, pieno sektoriumi, o žuvis produkcija nepopuliari. Ekonomikos klestėjimo laikotarpiu prekybininkai ir gamintojai visada gali tikėtis parduoti daugiau pagaminamų maisto produktų ir sulaukti pelno. Tačiau 2008 metais visame pasaulyje prasidėjęs krizės laikotarpis pakeitė šią tendenciją ir ženkliai sumažino prekių ir paslaugų pasiūlą bei turėjo įtakos produkcijos pardavimų apimtims ir sumažino vartojimą būtiniausioms prekėms.

4. Maisto saugai ir kokybei bendra tendencijų tyrimo analizė parodė, jog ligos, plintančios per maistą, daro didelę žalą sveikatai, tai yra laikoma viena iš globalizacijos pasekmių. 2010 m. VMVT Lietuvoje užregistravo 21 ūmių infekcinių žarnyno susirgimų atvejį, kurio priežastis - tvarkymo subjektų nesilaikymas maisto saugai ir kokybei užtikrinti higienos sąlygų. Tarnyba, vykdydama kontrolę 2010 m. dėl nesaugių maisto produktų ir pašarų, pasinaudodama RVASVT sistemos rezultatais, uždraudė realizuoti ir buvo išimta iš rinkos daugiau negu 1109 t nesaugių maisto produktų ir 122 t pašarų. Per 2010 m. buvo nustatyta 1404 maisto klastojimo ir maisto produktų ženklinimo pažeidimų atvejai. Dėl vartotojų klaidinimo tais pačiais metais buvo atlikti 72 patikrinimai, daugiausia nustatyta maisto produktų ženklinimo pažeidimų (66 kartai) ir dokumentų pažeidimai (26 kartai). Remiantis Europos centro susirgimų duomenimis, matyti, kad per maistą plintančių ligų protrūkiiai Europos Sąjungos šalyse 2009 m.: daugiausia paplitusi buvo *kampilobakteriozė* (198683 atvejai), *salmoneliozė* (108615 atvejai), *E-coli* (3573 atvejai), *listeriozė* (1654 atvejai), *botulizmas* (132 atvejai). Galima daryti prielaidą, jog Europos, nors ir gerai išsivysčiusios šalys (Jungtinė Karalystė, Vokietija, Liuksemburgas ir kt.), turtingos gyventojų skaičiumi ir pasižyminčios geresniu pragyvenimo lygiu, susirgimų atvejų skaičiai rodo, kad šalyse, kuriose už sveikatos apsaugą atsakingos sveikatos ministerijos ir kt., negali užtikrinti pakankamos sveikatos apsaugos ir sumažinti šių susirgimų skaičiaus, o mažiau išsivysčiusiose ES šalyse galima tikėtis geresnės sveikatos apsaugos. O tai patvirtina ir pateikti faktai. Priežiūros praktikos analizė atskleidė, jog Europos Sąjungos šalyse valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybų specialistai, vykdydami kontrolę maisto tvarkymo

objektuose, vadovaujasi Europos Parlamento ir Tarybos ((EB) Nr. 882/2004) reglamentu ir bendradarbiauja su kitų ES šalių institucijomis. Maisto priežiūros sistemos apima visus etapus: pradedant maisto gamyba, perdirbimu ir baigiant pardavimu, užtikrinant maisto saugą ir kokybę. Maisto saugai ir kokybei užtikrinti kontrolė rengiama periodiškai. Kiekvienais metais Komisijai valstybės narės pateikia daugiamečius nacionalinės kontrolės planus, kuriuose pateikia patikrinimuose surinktą ir išanalizuotą informaciją apie įvairius pažeidimus, bausmes, nesaugius produktus ir t.t.

5. Kokybinio tyrimo analizė parodė, jog dažniausios nusiskundimų priežastys, susijusios su maisto produktais, yra informantų įvardijamos kaip klaidinanti informacija etiketėse, prastos higienos ir laikymo sąlygos, produkto grynasis kiekis nesutampa su tikroju kiekiu, kainų skirtumai, produktai su pasibaigusiais galiojimo terminais, neaiški produkto kilmė, ženklavimo pažeidimai. Specialistai pažymėjo, kad dažnai sulaukia iš gyventojų skundų, susijusių su maisto produktų pažeidimais, taip pat keliamos problemos dėl maisto saugos ir kokybės. Tarp visų specialistų vyksta glaudus bendradarbiavimas, naudojasi panašia teisine baze, patikrinimai maisto tvarkymo objektuose vyksta pakankamai dažnai ir tendencingai. Visų specialistų nurodytas tikslinis indėlis priveda prie vieno bendro atsakymo ginti ir rūpintis vartotojais, tiekiant jiems kokybiškus ir saugius maisto produktus. Informantai išskyrė tokias gerinimo priemones, kaip vartotojų ugdymas, informavimas, konsultavimas, gynimas jų pažeistų teisių, kita priemonė, užtikrinanti aukštą maisto produktų saugą ir kokybę gyventojams, yra maisto kontrolė bei laboratoriniai tyrimai, dėl kurių sumažinami pavojingi veiksniai, kurie gali paveikti gyventojų sveikatą, taip pat maisto tvarkymo objektuose įdiegiama kokybės valdymo sistema, kuri užtikrina maisto produktų saugą ir kokybę.

6. Kiekybinio tyrimo duomenų situacijos analizė atskleidė, jog vartotojai nepajuto didelio maisto produktų kokybės pagerėjimo, žuvies produktais išreiškiamas didžiausias nepasitenkinimas, maisto produktus respondentai renkasi daugiausia pagal kainą, kokybiškus produktus atpažįsta, visų pirma, pagal produktų savybes, galiojimo terminą. Šiame bloke kai kuriais klausimais buvo nustatyti statistiniai reikšmingumai: $p=0,01$ tarp dviejų kriterijų laikymo sąlygų ir galiojimo termino, taip pat tarp dviejų šaltinių - žiniasklaidos ir laikraščių $p=0,02$. Apklaustieji turi supratimą apie institucijas, kurios yra atsakingos už maisto produktus, dažnai pastebi įvairius pažeidimus prekybos centruose. Daugiausia informacijos jiems suteikia žiniasklaida, labiausiai pasitiki šeimos ir draugų gauta informacija, pasitikėjimą išreiškė ir Valstybinės maisto ir veterinarinės tarnybos suteikta informacija, o labiausiai nepasitiki informacija internete ir Europos maisto saugos tarnyba. Europos maisto saugos tarnybos apklausos duomenys parodė, kad Europos Sąjungos 27 valstybių narių gyventojai labai pasitiki šeimos ir draugų suteikta informacija, pasitikima ir kompetentingomis tarnybomis, atsakingomis už maisto saugą ir kokybę, labiausiai nepasitikima valstybių vyriausybėmis, prekybos centrais ir gamintojais. Maisto saugos ir kokybės priežasčių analizė parodė, jog daugiausia nerimą

keliantys veiksniai tiek Lietuvos gyventojams, tiek kitų ES šalių gyventojams yra pesticidų padidėjęs kiekis maiste, apsinuodijimas, priedai, dažikliai, konservantai maiste, tai rodo, kad šiuolaikiniai vartotojai yra pakankamai reiklūs ir rūpinasi savo sveikata. Šiuo klausimu buvo nustatytas statistinis reikšmingumas $p=0,05$, kuris rodo glaudų ryšį tarp dviejų - apsinuodijimo maistu ir kokybės ir šviežumo maiste - veiksnių. Apklausoje rezultatai parodė, kad, respondentų nuomone, kompetentingos tarnybos pakankamai gerai apsaugo vartotojus nuo galimų pavojų, išskyrus riziką nuo naujų technologijų, tos pačios nuomonės laikosi ir Europos šalių gyventojai. Tačiau respondentai Lietuvoje pažymėjo, kad valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba nepakankamai gerai apsaugo jų sveikatą dėl nesaugaus maisto (30 proc.). Visos išvardytos priežastys dėl prastos maisto produktų kokybės (*ekonominė krizė, aplinkos užterštumas, prastos higienos ir laikymo sąlygos, nekokybiška žaliava, gaminant maisto produktą atsižvelgiama ne į kokybę, o į kiekybę*), respondentų nuomone, yra įvardijamos kaip labai tikėtinos.

REKOMENDACIJOS

Atlikus ekspertų apklausą bei vartotojų nuomonių tyrimą, pagal gautus tyrimo rezultatus buvo suformuluotos šios rekomendacijos maisto saugą ir kokybę kontroliuojančiai Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai:

1. Siekiant mažinti vartotojų susirgimų skaičių nuo vartojamo maisto, reikalinga skirti didesnę finansavimą naujausiems tyrimams atlikti, taip pat būtina iširti didesnę kiekį maisto produktų, kurie kelia riziką.

2. Užtikrinti, kad maisto tvarkymo objektuose būtų pakankamas kontrolės standartų diegimas ir jų laikymasis maisto produktų higienos ir gerų laikymo sąlygų, gyvūnų sveikatos ir gerovės, augalų sveikatos apsaugos ir užteršimo išorinėmis medžiagomis rizikos sumažėjimą.

3. Dėl globalizacijos pokyčių didėja tikimybė, kad maisto tiekimo sektoriuje atsiras daugiau rizikos faktorių, todėl būtina įdiegti naujesnius ir efektyvesnius metodus, kurie sumažintų iškilusios rizikos atvejus.

4. Vartotojams pateikti daugiau informacijos apie ekologiškų produktų naudą bei remti geros kokybės ir sveikų maisto produktų gamybą didinant finansavimą, šių produktų gamintojams.

5. Sparčiai vystantis moderniosioms technologijoms ir augant genetiškai modifikuotų organizmų naudojimui maisto pramonėje iš ES bendrojo finansavimo lėšų reikalinga organizuoti specializuotus mokymus maisto tarnybų specialistams, kurie savo kompetencija galėtų geriau iširti galimą pavojų žmonių sveikatai.

LITERATŪRA

Europos Sąjungos teisės aktai:

1. Europos Tarybos 1989 m. birželio 14 d. direktyva Nr. 89/397/EB, dėl oficialios maisto produktų kontrolės. [1989] OL L 186, p. 23.
2. Europos Tarybos 1998 m. liepos 20 d. direktyva Nr. 98/58/EB, dėl gyvūnų gerovės. [1998] OL L 221, p. 23—27.
3. Europos Parlamento ir Tarybos 2002 m. sausio 28 d. reglamentas Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras. [2002] OL L 31, p. 1.
4. Europos Parlamento ir Tarybos 2003 m. rugsėjo 22 d. reglamentas (EB) Nr. 1829/2003, dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų. [2003] OL L 268, p. 1.
5. Europos Parlamento ir Tarybos 2003 m. rugsėjo 22 d. reglamentas (EB) Nr. 1830/2003, dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo ir iš dalies pakeičiantis Direktyvą 2001/18/EB. [2003] OL L 268, p. 24-28.
6. Europos Komisijos 2004 m. balandžio 16 d. reglamentas (EB) Nr. 745/2004, nustatantis priemones, taikomas asmeniniam vartojimui skirtiems gyvūninės kilmės produktams. [2004] OL L 122, p. 0001-0009.
7. Europos Parlamento ir Tarybos 2004 m. balandžio 29 d. reglamentas (EB) Nr. 852/2004, dėl maisto produktų higienos. [2004] OL L 139, p. 1—54.
8. Europos Parlamento ir Tarybos 2004 m. balandžio 29 d. reglamentas (EB) Nr. 882/2004, dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių. [2004] OL L 165, p. 0001-0141.
9. Europos Komisijos 2005 m. lapkričio 15 d. reglamentas (EB) Nr. 2073/2005, dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. [2005] OL L 338, p. 1-26.
10. Europos Komisijos 2006 m. gruodžio 19 d. reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. [2006] OL L 364, p. 5-24.
11. Europos Tarybos 2006 m. kovo 20 d. reglamentas, Nr. (EB) 510/2006, dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos. [2006] OL L 93, p. 12-25.
12. Europos Parlamento ir Tarybos 2006 m. balandžio 7 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 575/2006, iš dalies keičiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 178/2002 dėl

Europos maisto saugos tarnybos nuolatinių mokslinių grupių skaičiaus ir pavadinimo. [2006] OL L 100, p. 3.

13. Komisijos 2007 m. gruodžio 5 d. reglamentas (EB) Nr. 1441/2007, iš dalies keičiantis reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. [2007] OL L 322, p. 12-29.

14. Europos Tarybos 2007 m. birželio 28 d. reglamentas (EB) Nr. 834/2007, dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo. [2007] OL L 189, p.1-23.

15. Europos Parlamento ir Tarybos 2008 m. gruodžio 16 d. reglamentas Nr. 1331/2008 nustatantis maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą. [2008] OL L 354, p. 16.

16. Europos Parlamento ir Tarybos 2008 m. gruodžio 16 d. reglamentas Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų. [2008] OL L 354, p. 16.

17. Europos Parlamento ir Tarybos 2008 m. gruodžio 16 d. reglamentas (EB) Nr. 1334/2008, dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir iš dalies keičiantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei direktyvą 2000/13/EB. [2008] OL L 354, p. 34-50.

18. Europos Komisijos 2008 m. liepos 2 d. reglamentas (EB) Nr. 629/2008, iš dalies keičiantis reglamentą (EB) Nr. 1881/2006, nustatantį didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas. [2006] , OL L 173, p. 6-9.

19. Europos Komisijos 2011 m. lapkričio 11d. reglamentas (ES) Nr. 1129/2011, kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą. [2011] OL L 295, p. 1-177.

20. Europos Komisijos 2011 m. gegužės 2 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 426/2011, kuriuo iš dalies keičiamas Reglamentas (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklavimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklavimo ir kontrolės. [2011] OL L 113, p.1-2.

Norminiai Lietuvos Respublikos teisės aktai:

21. 1991 m. spalio 30 d. Lietuvos Respublikos Aukščiausiosios Tarybos nutarimas Nr. I-1939, dėl nacionalinės sveikatos koncepcijos ir jos įgyvendinimo. *Valstybės žinios*.1991, Nr. 33-893.

22. Lietuvos Respublikos Konstitucija. *Valstybės žinios*. 1992, Nr. 33-1014.

23. LR produktų saugos įstatymas. *Valstybės Žinios*, 1999, Nr. 52-1673.

24. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas. *Valstybės žinios*. 2000, Nr. 32-893.

25. LR vartotojų teisių gynimo įstatymas. *Valstybės žinios*, 2000, Nr. 85 – 2581.

26. LR genetiškai modifikuotų produktų įstatymas, *Valstybės Žinios*, 2001, Nr. 56-1976.

27. LR produktų saugos pakeitimo įstatymas. *Valstybės Žinios*, 2001, Nr.: 64-2324.

28. LR geriamo vandens įstatymas. *Valstybės žinios*, 2001, Nr. 64-2327.
29. LR žmonių užkrečiamųjų ligų ir kontrolės įstatymas. *Valstybės žinios*, 2001, Nr. 112-4069.
30. Lietuvos higienos norma HN53-1:2001. *Valstybės žinios*, 2002, Nr. 24-891.
31. Lietuvos higienos norma HN53-2:2002, *Valstybės žinios*, 2003, Nr. 91-4135.
32. LR produktų saugos įstatymo 1,3,4,7,8,9,10,11,13,14,15,16,17,19,21,23,24,25 straipsnių ketvirtojo skirsnio pavadinimo pakeitimo bei įstatymo papildymo priedu įstatymas. *Valstybės žinios*, 2004, Nr. 25 – 757.
33. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos įsakymas Nr. V-980/B1-1108, dėl keitimosi apie maisto saugą informacija. *Valstybės žinios*, 2005, Nr. 3-49.
34. Žemės ūkio taisyklės. *Valstybės žinios*, 2009, Nr.6-178.
35. Lietuvos higienos norma HN53:2010. *Valstybės žinios*, 2010, Nr. 21-1009.

Specialioji literatūra:

36. Barzda A. Maisto sauga Lietuvoje // Mokslas ir gyvenimas. - Vilnius, 2007, Nr. 11, p. 8–9. - ISSN0134-3084
37. Bendroji žemės ūkio politika-apžvalga. - Europos Komisija: Žemės ūkio ir kaimo plėtra, 2005, p.14. – ISBN 9289-49-231-7
38. Brazauskienė M. Ar vartotojai pakankamai informuojami apie saugų maistą? // Mokslas ir gyvenimas. - Vilnius, 2007, Nr. 11, p. 13–15. – ISSN 01343-084
39. Bitinas B. ir kt. Kokybinių tyrimų metodologija: vadovėlis vadybos ir administravimo studentams. – Klaipėda: Socialinių mokslų kolegija, 2008, p. 303. - ISBN 9789-986-31-267-3
40. Bulletin of the International Dairy Federation. The World dairy situation.- International Dairy Federation, 2010, No 446/2010, p. 212. - ISSN 0250-5118
41. Čeponytė Z. Vartotojas maisto produktų sauga // Mokslas ir gyvenimas. - Vilnius, 2007, Nr. 11, p. 26–29. - ISSN 0134-3084
42. Danilčenko H. Augalinių maisto produktų kokybė ir sauga. - Kaunas: Lietuvos žemės ūkio universitetas, 2007, p. 247. - ISBN 9789-95-5865-018
43. ES privalomieji reikalavimai maisto produktams. - Vilnius: Europos verslo informacijos centras, 2003, p. 52.
44. European Centre for disease prevention and control //Annual epidemiological report, reporting on 2009 surveillance data and 2010 epidemic intelligence data. - Stockholm: ECDC, 2011, p. 239. - ISBN 9789-29-1933-211
45. Europos link vartotojo vadovas. - Vilnius: Lietuvos vartotojų institutas, 2004, p.183. - ISBN 9955-50-140-5

46. Eurostat pocketbooks: Food from farm to fork statistics. European Commission. - Luxembourg: European Union, 2011, p. 199. – ISBN 978-927-9202-39-1
47. Gajauskaitė R., Jankauskienė E. Maisto produktų degradavimas ir apsauga Lietuvoje. - Vilnius: Lietuvos mokslinės-techninės informacijos ir techninės-ekonominės analizės mokslinio tyrimo institutas, 2003, p. 80.
48. Jackūnaitė D., Ramanauskienė J. Žuvies produktų kokybės ir saugumo valdymo gerinimo prielaidos // Vadybos mokslas ir studijos, mokslo darbai.- Vilnius, 2009, Nr. 16(1). p. 61-66. - ISSN 1822-6760
49. Jarošienė V. Genetiškai modifikuotų maisto produktų kontrolė // Mokslas ir gyvenimas. - Vilnius, 2007, Nr. 11, p.12 –13. - ISSN 0134-3084
50. Kardelis K. Mokslinių tyrimų metodologija ir metodai. - Šiauliai: Lucilijus, 2005, p. 398. – ISBN 9955-655-35-6
51. Kazlauskaitė E. Kokybės valdymas // Maisto kokybės gerinimo problemos: mokslinės konferencijos medžiaga. – Kaunas, 1997, p. 37.
52. Kranauskas A. Priimtas maisto įstatymas // Integracijos žinios. Europos komiteto prie LRV informacinis leidinys. - Vilnius: Europos komitetas prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės, 2000, Nr. 6, p. 13-14. - ISSN 1392-7361
53. Liutkevičiūtė A. Vartotojo teisė į tinkamus maisto produktus // Sveikas žmogus. – Vilnius, 2010, Nr. 4, p. 5-6.
54. Luobikienė, I. Sociologinių tyrimų metodika: mokomoji knyga. - Kaunas: Technologija, 2005, p.141. - ISBN 9955-09-281-5
55. Maisto teisė: norminių teisės aktų rinkinys. - Vilnius: Eugrimas, 2008, p. 489. - ISBN 978-9955-7902-35.
56. Pečkaitis J. S., Mačerinskienė I. Magistro baigiamojo darbo rengimo tvarka.[diskas] - Vilnius: Mykolo Romerio universitetas, 2008, p. 80. - ISBN 978-9955-1908-37
57. Rutkauskienė G., Brazauskienė D. Žemės ūkio chemija: vadovėlis profesiniam mokymuisi. - Kaunas : Šviesa, 2006, p. 156. - ISBN 5430-03-851-2
58. Svitojus J. Maisto sauga, papildai ir vartotojų poreikiai // Tauragiškių balsas. – 2005, Nr.49, p.5.
59. Tidikis R. Mokslinių tyrimų metodologija. - Vilnius: Lietuvos teisės universitetas, 2003, p. 626. – ISBN 9955- 56-326-5
60. Tracy M. Maisto pramonė ir žemės ūkis rinkos ekonomikos sąlygomis. - Vilnius: Diemedis, 1998, p. 388. – ISBN 9986- 23-052-7

61. Vaitkevičius R., Saudargienė A. Statistika su SPSS psichologiniuose tyrimuose. - Kaunas: Vytauto Didžiojo universiteto leidykla, 2006, p. 224 - ISBN 9955-12-138-6

62. Vaznonis K., Ražanskaitė K. Klimato kaita ir pasaulio apsirūpinimas maistu // Mano ūkis. – Vilnius, 2001, Nr. 10, p.6 – 7.

63. Zagrebneviene G. Žarnyno infekcinių ligų epidemiologinė stebėseną Lietuvoje // Mokslas ir gyvenimas. - Vilnius, 2007, Nr. 11, p. 18. - ISSN 0134-3084

64. Zeitmahl V. A. Consumer Perceptions of Price, Quality, and Value: A Means – End Model and Synthesis of Evidence // journal of marketing. – New York, 1988, Vol 52, No. 2 – 22.

65. Žydzūnaitė V. Taikomųjų tyrimų metodologijos charakteristikos. – Vilnius: Pedagogų profesinės raidos centras, 2006, p. 83. – ISBN 9955-69-536-6

Kiti šaltiniai:

66. Lietuvos higienos norma HN 119:2002. < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit> [žiūrėta 2012-01-03].

67. Lietuvos higienos norma HN 15:2005. < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit > [žiūrėta 2012-01-03].

68. Lietuvos higienos norma HN 26:2006. < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit > [žiūrėta 2012-01-03].

69. Lietuvos higienos norma HN 54:2008. < www.vvspt.lt/teises-aktai/higienos-normos/#tit > [žiūrėta 2012-01-03].

70. Genetiškai modifikuoti organizmai. < www.gmo.am.lt > [žiūrėta 2011-03-20].

71. Kudirkaitė R. Etiketė-pirkėjo pagalbininkė. Lietuvos vartotojų institutas, 2005. <<http://vartotojai.lt/lt/32/pbl192.html>> [žiūrėta 2012-01-03].

72. Baniukaitis M. Maisto sauga socialinių-ekonominių ir kokybės požiūriais //Studentų mokslinės konferencijos. Jaunasis Mokslininkas 2007m. straipsnių rinkinys. <www.lzuu.lt/jaunasis_mokslininkas/smk_2007/index.html> [žiūrėta 2011-12-20].

73. Europos Komisijos portalas. Bendroji žemės ūkio politika – apžvalga. „Vartotojų pasitikėjimas maisto sauga“. <http://ec.europa.eu/agriculture/capexplained/safety/index_lt.htm> [žiūrėta 2012-01-03].

74. European Commission. Animal Welfare on the Farm, 1998. <http://ec.europa.eu/food/animal/welfare/farm/index_en.htm> [žiūrėta 2011-12-22].

75. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. „Viskas apie „E“ maisto priedus“. <www.vmvt.lt/lt/maisto.sauga.ir.kokybe/viskas.apie.e.maisto.priedus/> [žiūrėta 2012-01-02].

76. Svirskis A. Realūs ir galimi pavojai, 2001. <<http://webcache.googleusercontent.com/search?q=cache:6S0RHZTqqBAJ:www.lzuu.lt/file.doc%3Fi>>

d%3D13574+2001+m.+bir%C5%BEelio+12+d.+priimtas+Geneti%C5%A1kai+modifikuot%C5%B3+organizm%C5%B3+%C4%AFstatymas,+%C4%AFsigalioj%C4%99s+nuo+2002+m.+gruod%C5%BEio+31+d.+Jis+skirtas+reglamentuoti+veiklos&cd=1&hl=lt&ct=clnk&gl=lt> [žiūrėta 2010-10-02].

77. Požiūrio į saugų maistą ir jo tvarkymą raida, 2002. <http://www.lzuu.lt/nm/l-projektas/aug_mp_kokybe_s/2.htm> [žiūrėta 2010-09-17].

78. Europos Komisijos portalas, „Leidžiamų naudoti maisto priedų sąrašas“. <<https://webgate.ec.europa.eu/sancofoods/main/?event=display>> [žiūrėta 2011-12-12].

79. FAO. „Global hunger declining, but still unacceptably high“. <www.fao.org/docrep/012/al390e/al390e00.pdf> [žiūrėta 2011-12-11].

80. Special Eurobarometer 354, Food-related risks report 2010. <http://ec.europa.eu/public_opinion/archives/ebs/ebs_354_en.pdf> [žiūrėta 2012-02-01].

81. Higienos instituto sveikatos informacijos centras, „Kai kurių ligų paplitimas tarp Lietuvos gyventojų“. <<http://sic.hi.lt/php/serg15.php?>> [žiūrėta 2012-01-22].

82. Ades G., Henry C.W., Ph.D., Feldstein F. The Food Safety Challenge of the Global Food Supply Chain // journal Food Safety, December 2011 /January 2012. <<http://www.foodsafetymagazine.com/article.asp?id=4375&sub=sub1>> [žiūrėta 2012-01-07].

83. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. Vieningas integruotas daugiamečių nacionalinės kontrolės planas 2010-2012 metai. <vmvt.lt/uploads/file/Binder1.pdf> [žiūrėta 2012-01-02].

84. Maisto kokybės kontrolė tobulinama ir toliau. Parengė VMVT Strateginio planavimo ir kokybės valdymo skyriaus vedėja I. Miliūtė. <<http://vmvt.lt/lt/naujienos/1401/>> [žiūrėta 2012-02-11].

85. Skulskis V. FAO projektas. „Informavimo, konsultavimo ir žinių sistemos apie tausojantį ir ekologinį žemės ūkį tobulinimas“, 2009. <http://www.laei.lt/tb_view.php?id_tb=2> [žiūrėta 2010-10-03].

86. Higienos instituto sveikatos informacijos centras, „Sergamumas kai kuriomis infekcinėmis ligomis“. <http://sic.hi.lt/php/sr1.php?dat_file=serg1.txt> [žiūrėta 2012-01-22].

87. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, „Maisto priedai“. <www.vmv.lt/lt/maisto.sauga.ir.kokybe/viskas.apie.e.maisto.priedus/> [žiūrėta 2012-01-02].

88. Europos Sąjungos portalas apie sveikatos apsaugą „Maisto sauga“. <http://ec.europa.eu/health-eu/my_environment/food_safety/index_lt.htm> [žiūrėta 2012-02-10].

89. Vartotojų apsauga Europos Sąjungoje. <http://ec.europa.eu/consumers/cons_info/10principles/lt.pdf> [žiūrėta 2010-02-12].

90. EPP Group in the European Parliament, „Policies“. <http://www.eppgroup.eu/Policies/envi/archive/policy2004-2009_lt.> [žiūrėta 2012-01-05].

91. Consumer rights in EU. < http://europa.eu/eu-life/consumer-rights/index_en.htm> [žiūrėta 2010-02-10].

92. World health organization, „Foodborne diseases“. < <http://www.who.int/foodsafety/en/#> > [žiūrėta 2012-01-22].

93. Europos Bendrijos Komisijos „Žalioji knyga“, dėl žemės ūkio produktų kokybės: produktų standartai, ūkininkavimo reikalavimai ir kokybės užtikrinimo programos, <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=COM:2008:0641:FIN:LT:PDF>> [žiūrėta 2012-01-04].

94. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos veiklos ataskaita 2010. < http://vmvt.lt/uploads/file/2010%20m%20Veiklos%20ataskaita_gera.pdf > [žiūrėta 2012-01-23].

95. Europos Sąjungos institucijų įstaigų ir organų pranešimai, Audito rūmai 2010. <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:303:0001:0242:LT:PDF>> [žiūrėta 2012-02-11].

96. Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems. <http://www.who.int/foodsafety/publications/capacity/en/Englsh_Guidelines_Food_control.pdf> [žiūrėta 2012-02-07].

97. Šileikienė D., „Ekologiškų maisto produktų ir aplinkos kokybės kontrolė ir nauji tyrimo metodai Lietuvoje ir ES“ .<<http://www.lzuu.lt/nm/l-projektas/razn/sileikiene.htm>> [žiūrėta 2012-02-04].

98. Europos Bendrijos Komisijos rekomendacinis dokumentas, dėl rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais grindžiamų procedūrų įgyvendinimo ir RVASVT principų įgyvendinimo supaprastinimo tam tikrose maisto verslo įmonėse, 2005. <http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/guidance_doc_haccp_lt.pdf> [žiūrėta 2012-02-07].

99. Europos Komisijos 2007 m. gegužės 30 d. baltoji knyga (2007/2285(INI)), dėl Europos strategijos su mityba, atsvariu ir nutukimu susijusioms sveikatos problemoms spręsti <<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2010:008E:0097:0105:LT:PDF>> [žiūrėta 2012-01-20].

Česnavičiūtė G. Maisto sauga ir kokybė: ES politika ir jos įgyvendinimas/ES politikos ir administravimo magistro baigiamasis darbas. Vadovas prof. habil. dr. B. Melnikas.- Vilnius: Mykolo Romerio universitetas, Politikos ir vadybos fakultetas, 2012. – 80 p.

ANOTACIJA LIETUVIŲ IR ANGLŲ KALBOMIS

Magistro baigiamajame darbe nagrinėjama maisto saugos ir kokybės situacija Europos Sąjungoje ir Lietuvoje įgyvendinant ES politiką. Pagrindinis Europos Sąjungos politikos uždavinys yra apsaugoti vartotojų sveikatą ir padidinti vartotojų pasitikėjimą kontroliuojančiomis institucijomis bei gamintojais maisto saugos ir kokybės grandinėje. ES yra patvirtinusi nemažai teisės aktų, skirtų maisto saugai ir kokybei gerinti, tačiau jų efektyvumas priklauso tik nuo kiekvienos šalies vykdomos politikos. Dėl globalizacijos pokyčių maisto saugos ir kokybės srityje tampa vis sunkiau išvengti pavojaus žmonių sveikatai ir paisyti jų interesų dėl saugaus ir kokybiško maisto.

Raktiniai žodžiai: maisto sauga, maisto kokybė, ES politika, vartotojų teisių apsauga, vartotojas, vartotojų sveikata.

ABSTRACT

This final master thesis analyses the issue of food safety and quality in the European Union and Lithuania the implementing the EU policy. The main task of the European Union's policy is to protect consumers' health and increase their confidence in the control authorities and producers in the chain of food safety and quality. The EU has approved a number of laws aimed at improving food safety and quality, but their efficiency depends solely on the policy each country. Due to globalisation and changes in the field of food safety and quality it is becoming increasingly difficult to avoid risks to human health and to respect their interests on safe and high quality food.

Key words: Food safety, food quality, EU policy, the protection of consumer rights, consumer, consumer health.

Česnavičiūtė G. Maisto sauga ir kokybė: ES politika ir jos įgyvendinimas/ES politikos ir administravimo magistro baigiamasis darbas. Vadovas prof. habil. dr. B. Melnikas.- Vilnius: Mykolo Romerio universitetas, Politikos ir vadybos fakultetas, 2012. – 80 p.

SANTRAUKA

Magistro baigiamojo darbo tikslas – ištirti maisto saugos ir kokybės situaciją ir gerinimo galimybes Europos Sąjungoje ir Lietuvoje.

Teorinėje magistro darbo dalyje pateikiamos maisto saugos ir kokybės sampratos, aptariamos aktualijos ir prioritetai maisto saugai ir kokybei gerinti, supažindinama su išskirtinės kokybės maisto produktais. Išskiriamos maisto saugos ir kokybės gerinimo priemonės, kuriomis vadovaujasi Europos Sąjungos valstybės. Aptariamos kokybės valdymo sistemos, kurių pagrindą sudaro ES ir Lietuvos teisės aktai ir politiniai dokumentai. Aprašomos maisto saugos ir kokybės problemos, kurias išskiria įvairūs užsienio ir Lietuvos mokslininkai, aptariamos visuomenės sveikatos problemos, kylančios dėl nepakankamos maisto saugos ir kokybės, išskiriami veiksniai, kurie turėjo įtakos vartotojų sveikatos pablogėjimui. Trumpai pristatomi mikrobiologinės ir cheminės maisto produktų taršos pavojai.

Empirinėje magistro darbo dalyje buvo atlikta išsami Europos Sąjungos ir Lietuvos teisės aktų analizė, išskiriant svarbiausius dalykus, plačiau analizuojamos maisto saugai ir kokybei gerinimo galimybės įvairiose užsienio šalyse. Buvo atlikta maisto gamybos ir vartojimo ES bendrųjų tendencijų analizė, taip pat analizuojamos maisto saugos ir kokybės gerinimui ES ir Lietuvoje bendros tendencijos susijusios su vartotojų sveikata. Buvo atlikta maisto saugos ir kokybės priežiūros analizė, atliekamas kokybinis ekspertų tyrimas ir kiekybinis vartotojams skirtas tyrimas.

Gauti tyrimo rezultatai parodė, kad darbo pradžioje iškelta tyrimo hipotezė, jog *maisto saugai ir kokybei gerinti ES politikos įgyvendinimui skirtos priemonės yra efektyvios ir atitinka ES maisto saugumui ir kokybei užtikrinti keliamus reikalavimus*, pasitvirtino iš dalies, nes ES išleisti teisės aktai, maisto saugai ir kokybei užtikrinti, negarantuoja, kad maistas nebus užterštas cheminėmis, mikrobiologinėmis ar fizinėmis medžiagomis, kad vartotojas gali išvengti apsinuodijimo atvejų ar kitokių sveikatos susirgimų, kurių atvejų skaičius turi didėjimo tendenciją ir kelia vis didesnę visuomenės susirūpinimą.

Magistro darbe pateikiamos išvados ir gerinimo priemonės maisto saugai ir kokybei užtikrinti įgyvendinant Europos Sąjungos politiką.

Česnavičiūtė (G). Food safety and quality: EU policy and its implementation/ EU policy and administration master's thesis. Supervisor Prof. Habil. Dr. B. Melnikas. -Vilnius: Mykolas Romeris University, Faculty of policy and management, 2012. 80 p.

SUMMARY

The objective of the final master's work is to examine the situation and improvement opportunities of food safety and quality in the European Union and Lithuania.

The theory part of the master's work is dedicated to the concepts of food safety and quality, current events and priorities to improve the quality and safety of food are discussed, the exclusive quality food products are introduced. Distinction between food safety and quality improvement measures is concerned, which shall be applied in the State of the European Union. The quality management system, which is based on the EU and Lithuanian legislation and political documents is analysed. The problems of food safety and quality, distinguished by the various foreign and Lithuanian researchers are discussed, also public health problems arising from the lack of food safety and quality, are mentioned identifying the factors that have an impact on consumer health deterioration. A brief introduction the microbiological and chemical hazards in food contamination is also presented here.

In the empirical part of the master's work a full analysis of legislative documents in the European Union and Lithuania has been carried out, emphasising the main points and paying more attention to food safety and quality improvement opportunities in various foreign countries. Analysis of the EU general food production and consumption has been carried out, as well as analysis of trends in food safety and quality improvement in the EU and Lithuania and also general trends related to consumer health. Analysis of food safety and quality control has been carried out, including a qualitative study for experts and quantitative for consumers.

The results of the study have showed that the hypothesis held at the beginning of the study, which states that the means for implementation of EU policy to improve the quality of food safety and comply with EU food safety and quality assurance requirements has proved to be, partly true because of the EU food safety legislation, which does not ensure the quality of the food and does not guarantee that it will not be contaminated by chemical, microbiological or physical substances, the user is not prevented the occurrence of cases of poisoning or other health diseases number of which has tendency to increase from causing an increasing public concern.

This paper presents conclusions and improvement suggestions to ensure the quality and safety of food in the implementation of European Union policy.

PRIEDAI

3 lentelė. Maisto ir gėrimų gamyba Europos Sąjungos šalyse

	Įmonės	Vietiniai	Darbuotojų	Apyvarta	Pridėtinė vertė
	(vnt.)		1000	(mln. EUR)	
ES-27	287		5 1109	992 782	195 308
Airija	642	701	40.0	23 968	5 266
Austrija	4 013	6 251	77.7	18 019	4 306
Belgija	968	8 374	995	37 911	6 560
Bulgarija	5 071	5 234	1 065	4 413	782
Čekija	6 609	8 186	1252	15 221	2843
Danija	1 708	2 164	817	22 504	4 412
Estija	408	482	161	1 489	298
Graikija					
Ispanija	28 722	29 651	398.4	100 940	20 445
Italija	57 549	68 347	401.0	103 120	16 963
Didžioji Britanija	7 449	9 840	423.2	82 487	22 792
Kipras	982	982	13.1	1558	384
Latvija	721	1 510	30.7	1909	423
Lenkija	16 037	21 192	438.1	48,957	9 738
Lietuva	1 244	2 459	48.5	3 316	586
Liuksemburgas	175				
Malta					
Nyderlandai	4 261	5 952	127.6		
Portugalija	10 835	11 806	111.4	15 181	2 816
Prancūzija	62 213	65 265		169 248	31 272
Rumunija	9 593	995.7	206.9	11 257	2 493
Slovakija	864		40.0	4 074	636
Slovėnija	1 079	1 252	17.8	2 259	469
Šuomija	1816	1896	39.7	10 367	2 255
Švedija	3 380	3 772	65.6	16 241	3 339
Vengrija	6 709	8 126	1102	11 335	1 993
Vokietija	31 554	5 796	845.4	174 332	33 183

Šaltinis: sudaryta pagal struktūrinės prekybos statistikos duomenis, 2011

4 lentelė. Grūdų gamybos pagrindiniai rodikliai (2000=100 t)

	Aliejinių augalų sėklos	Javai	Cukriniai runkeliai	Bulvės
2000	100.0	100.0	100.0	100.0
2001	100.4	102.3	90.5	88.6
2002	100.5	103.9	103.6	86.3
2003	100.5	90.6	89.1	76.6
2004	129.0	116.9	96.6	85.7
2005	125.1	103.4	99.1	75.5
2006	130.3	96.8	80.8	68.6
2007	129.9	93.6	83.5	76.8
2008	141.7	113.5	71.6	74.3
2009	155.4	106.6	83.5	75.5
2010	152.9	102.6	78.1	68.8

Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

5 lentelė. Grūdų gamyba Europos Sąjungos šalyse

	Javai	Cukriniai runkeliai	Bulvės	Aliejinių augalų sėklos
ES-27	295.842	114.136	62 595	28 769
Airija	2 384	45	363	23
Austrija	5.144	3.083	722	327
Belgija	3.324	5.185	3.296	42
Bulgarija	5.273	0	353	1.533
Čekija	7.832	3.038	753	1.280
Danija	10.117	2.011	1.417	596
Estija	879		139	136
Graikija	4.814	1.600	846	28
Ispanija	17.833	4.154	2.481	908
Italija	15.892	3.308	1.753	801
Didžioji Britanija	22.036	8.330	6.423	2.007
Kipras	57	0	107	1
Latvija	1.663	0	525	209
Lenkija	29.827	10.849	9.703	2.528
Lietuva	3.807	682	656	418189
Liuksemburgas	189	0	20	18
Malta	0	0	10	0
Nyderlandai	2.089	5.735	7.181	15
Portugalija	1.057	137	519	14
Prancūzija	70.000	34. 913	7.164	7.428
Rumunija	14.934	685	4.011	1.753
Slovakija	3.330	899	216	596
Slovėnija	533	262	103	13
Suomija	4.261	559	755	142
Švedija	5.249	2.406	854	321
Vengrija	13.571	708	536	2.216
Vokietija	49.748	25.550	11.663	5.421

Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

6 lentelė. Daržovių ir vaisių gamyba Europos Sąjungos šalyse (1000t)

ES-27	Vaisiai	Kriaušės	Apelsinai	Obuoliai	Daržovės	Pomidorai	Svogūnai	Morkos
Belgija								
Bulgarija		1,4		43,2	504	114,6	19,1	10,6
Čekija	215,4	5	0	133,4	135,9	7,9	44,9	21,4
Danija		5,3		24,2	274,5	15	52,3	107,8
Vokietija		38,9	0	835	3447,6	73,3	387,1	554
Estija		0	0	0,6		0	0	16,7
Airija								
Graikija		68,4		239,1		1406,2	188,2	43,6
Ispanija		473,4	3120	596	9941,2	4312,7	1106,9	424,3
Prancūzija		173,7	4,6	1711,2	6786	808,4	351,5	541,7
Italija		736,6	3765,1	2205	13972,8	6024,8	380,9	489,2
Kipras	196,1	1,8	25,2	6,8	120,6	26,8	6,5	2
Latvija		0,2		10,3		5,3	8,1	17,2
Lietuva	47,1	1	0	29,2	190,7	13,6	16,9	37,7
Liuksemburgas		0,3	0	2,6	1,3	0,1	0	0,5
Vengrija	1060,2	24,2	0	496,9	1144,4	134,3	40,9	58,5
Malta		0,1	1,3	0,1		14,5	9,3	1,4
Nyderlandai	646	264	0	340	4742	765	1328	511
Austrija	695,9	48,4	0	332	589,6	44,2	154,1	85,6
Lenkija	2738,1	57,5	0	1859	4250,2	249,7	582,7	814,9
Portugalija	2102,4	176,9	193,9	164,7		1406,1		
Rumunija	2159,6	57,8	0	543,8	2473,2	414,5	232,7	121
Slovėnija		10,9	0	117,6	-	4	5,1	-
Slovakija	34,7	0,6	34,2	81,5	10,5	14,7	14,7	7,2
Suomija	16,7	0	4,3	238,3	39,2	20	20	67,5
Švedija			23,5		13,8			83
Jungtinė Karalystė		32,8	358,8		0	365	365	748

Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

7 lentelė. Mėsos produktų gamyba Europos Sąjungos šalyse (1000t)

	Kiaulių mėsa	Galvėnos mėsa	Avienos ir ožkienos	Paukštienos mėsa
ES-27	22010,778	7917,682		
Airija	214,129	559	47,796	123,635
Austrija	542,131	224,79	8,029	112,656
Belgija	1123,769	263,142	2,715	505,882
Bulgarija	37,346	4,51	4,359	96,018
Čekija	275,905	74,258	0,149	188,177
Danija	1666,3	131,2	1,7	184,3
Estija	31,93	8,956	0,086	15,85
Graikija	113,717	58,028	107,051	178
Ispanija	3368,921	606,591	141,849	1349,428
Italija	1632,715	1075,414	37,256	1179,874
Jungtinė Karalystė	774,466	924673	281,027	1570,904
Kipras	57,059	4,482	4,843	27,705
Latvija	23,327	1,61	0,173	23,394
Lenkija	1741,425	385,981	1,081	1342,317
Lietuva	54,814	42,649	0,092	71,931
Liuksemburgas	9,509	9,553	0,038	
Malta	6,96	1,42	0,077	4,398
Nyderlandai	1288,274	388,61	14,528	798,648
Portugalija	384,201	93,664	11,207	296,347
Prancūzija	2010,326	1521,166	90,06	1712
Rumunija	234,195	28,315	4,432	287,47
Slovakija	68,599	13,609	0,721	63,958
Slovėnija	24,902	35,772	0,115	61,43
Suomija	203,068	82,132	0,718	96,33
Švedija	263,478	148,344	4,996	119,397
Vengrija	416,145	27,091	0,197	359,994
Vokietija	5443,166	1186,722	20,231	1379,562

Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

8 lentelė. Grūdų suvartojimo pagrindiniai rodikliai (kg)

	Javai	Kviečiai	Ryžiai	Auginiai aliejai ir riebalai	Bulvės	Cukrus
2000	2.815	2.347	109	269	2.246,43	972,48
2001	2.760,00	2.308,99	116,332	239,886	2.200,01	938,904
2002	2.933,00	2.416,81	113,502	241,751	2.078,85	39,066
2003	2.938,00	2.435,94	107,717	232,812	2.189,28	879,058
2004	2.794,43	2.408,21	98,7	235,581	2.295,07	935,546
2005	2.773	2.349,51	85,749	223,49	2.103,74	768,688
2006	2,474	2.099,72	102,941	169,986	2.064,94	688,495
2007	2.232	1.965,56	74,674	188,499	1.776,03	652,58
2008	2.297,00	1.913,41	66,898	131,487	1.789,23	554,032
2009	2.227,00	1.837,55	61,246	113,209	1.725,56	509,08
2010	2,07	1.634,65	62,367	85,536	1.563,55	554,686

Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

9 lentelė. Mėsos produktų suvartojimas Europos Sąjungos šalyse (kg)

	Mėsa	Kiauliena	Galviena	Paukštiena	Aviena
ES-27	805	595	219	294	20,000
Airija		31	20	26	3
Austrija	100	57	18	20	1
Belgija		40	18		
Bulgarija		24		22	2
Čekija		0	0		0
Danija		80	26	26	
Estija	84	44	14	21	1
Graikija					
Ispanija					
Italija	90	38	23	19	1
Jungtinė Karalystė					
Kipras					
Latvija					
Lenkija					
Lietuva					
Liuksemburgas	91	38	29	15	2
Malta					
Nyderlandai					
Portugalija	113	48	19	35	3
Prancūzija	94	33	25	23	4
Rumunija		33	7	19	2
Slovakija	65	31	4	20	0
Slovėnija			0		
Suomija					
Švedija					
Vengrija	80	44	3	29	0
Vokietija	88	54	13	19	1

Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

10 lentelė. Daržovių ir vaisių suvartojimas Europos Sąjungos šalyse (kg)

	Apelsinai	Obuoliai	Kriaušės	Presuoti pomidorai	Švieži pomidorai
ES-27					
Airija	132,325	13,849	8,193	12,618	8,507
Austrija	5,029	29,421	7,245	16,992	8,322
Belgija					
Bulgarija					
Čekija					
Danija					
Estija	29,840	16,412	2,909	7,982	11,638
Graikija					
Ispanija					
Italija	18,598	19,896	11,414	55,305	16,880
Jungtinė					
Kipras					
Latvija					
Lenkija	14,106	11,275	1,311	12,166	9,151
Lietuva	10,063	8,839	1,015	8,242	2,807
Liuksemburgas	111,624	20,291	5,290	20,078	6,328
Malta	22,158	16,989	3,485		37,965
Nyderlandai	78,178	46,034	6,914	40,393	2,911
Portugalija	16,467	25,782	10,539		
Prancūzija	122,695	23,725	4,103	17,572	12,865
Rumunija	6,587	5,001	2,238	11,857	22,226
Slovakija	11,887	12,787	1,199		15,185
Slovėnija					
Suomija					
Švedija	24,376	17,432	5,454	17,270	9,742

Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

11 lentelė. Duomenys apie respondentus (N=128)

Duomenys		Dažniai	Procentai
Amžius	20-35 m.	35	27,3
	36-45 m.	27	21,1
	46-55 m.	36	28,1
	56 ir vyresni	30	23,4
Išsilavinimas	Nebaigtas vidurinis	11	8,6
	Vidurinis	13	10,2
	Profesinis	25	19,5
	Nebaigtas aukštasis	20	15,6
	Aukštasis	13	10,2
	Neuniversitetinis aukštasis	46	35,9
Jūs esate:	Studentas	14	10,9
	Darbininkas	25	19,5
	Pensininkas	16	15,6
	Ūkininkas	1	0,8
	Verslininkas	5	3,9
	Tarnautojas	37	28,9
	Namų šeimininkė	7	5,5
	Bedarbis	13	10,2
	Kita	10	7,8

12 lentelė. Kriterijai, renkantis „žalią mėsą“ (N= 128)

Kriterijai	Labai svarbu				Svarbu				Mažai svarbu				Visiškai nesvarbu			
	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni
Produkto savybės	31	20	30	25	3	7	6	5	0	0	0	0	1	0	0	0
Produkto gamintojas	8	8	5	11	19	11	15	12	7	8	9	4	1			2
Produkto ženklintas	8	4	6	8	10	9	8	6	13	11	12	7	3	1	2	2
Produkto laikymo sąlygos	15	11	16	12	16	8	5	11	3	5	3	0	0	1	2	0
Produkto galiojimo terminas	27	17	16	15	6	4	9	10	1	4	1	2	1	0	2	0
Produkto grynas kiekis	10	7	6	10	14	9	8	12	10	9	10	2	1	0	1	1
Produkto kaina	14	13	9	19	17	9	12	6	3	3	6	3	0	2	4	0
Produkto kilmė	10	6	6	9	16	9	10	8	7	6	9	5	1	3	4	3

13 lentelė. Kriterijai, renkantis „pieną“ (N= 128)

Kriterijai	Labai svarbu				Svarbu				Mažai svarbu				Visiškai nesvarbu			
	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni
Produkto sudedamųjų dalių sąrašas	21	16	22	18	11	8	11	11	3	2	3	1	0	1	0	0
Produkto gamintojas	12	3	3	8	10	12	18	12	10	8	8	5	2	3	2	0
Produkto identifikacinis ženklas	7	2	2	4	10	10	8	13	13	11	12	6	3	2	3	1
Produkto laikymo sąlygos	16	10	13	10	15	14	11	12	3	1	6	1	0	1	1	0
Produkto galiojimo terminas	22	17	14	14	11	5	7	12	0	3	2	1	2	0	0	0
Produkto grynas kiekis	9	6	7	5	14	9	11	14	9	10	6	4	1	0	0	3
Produkto kaina	10	11	8	13	17	10	13	12	5	4	8	3	2	0	2	0
Produkto riebumas	11	2	5	6	11	15	13	14	11	8	7	5	0	1	2	1
Produkto terminis apdoravimo būdas	9	5	7	6	14	13	11	16	11	5	6	2	0	2	0	0
Produkto maistingumo žymėjimas	8	5	5	3	8	10	6	12	16	8	13	6	2	2	0	1
Produkto kilmė	11	4	5	5	11	13	16	15	10	6	6	5	2	4	1	2
Produkto pakuotė	5	2	2	1	7	9	5	13	13	10	13	8	9	5	8	2

14 lentelė. Kriterijai, renkantis „daržoves ir vaisius“ (N= 128)

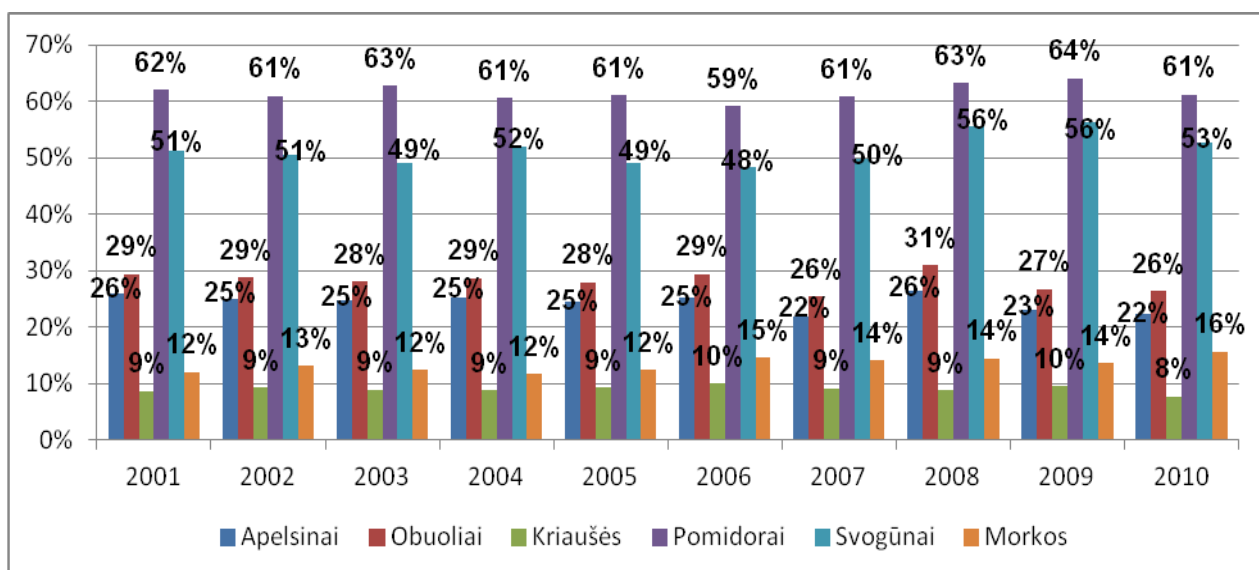
Kriterijai	Labai svarbu				Svarbu				Mažai svarbu				Visiškai nesvarbu			
	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni	20-35	36-45	46-55	56 ir vyresni
Produkto savybės	25	17	28	23	10	10	7	7	0	0	1	0	0	0	0	0
Produkto grynas kiekis	6	6	5	8	17	12	15	9	10	6	4	7	1	1	0	1
Produkto kaina	16	12	9	20	13	12	19	7	5	2	5	1	1	0	1	0
Produkto ženklintas	3	6	3	4	16	7	11	11	12	11	11	9	3	2	7	1
Produkto kokybės klasė	11	11	7	7	14	4	10	13	7	9	6	5	1	1	2	0
Produkto kilmė	10	4	6	4	13	14	11	20	12	6	15	2	0	3	2	2
Produkto laikymo sąlygos	16	10	11	7	12	10	8	18	5	4	7	2	1	3	1	0

**15 lentelė. Galimi pavojai, keliantys riziką maisto produktų vartotojams
Europos Sąjungos šalyse**

	Cheminio užterštumo rizika maiste			Bakterinio užterštumo rizika maiste			Rizika nuo naujų technologijų			Nuo maisto kylanti rizika Jūsų sveikatai		
	Taip, žinoma	Ne, tikriausiai	Nežinau	Taip, žinoma	Ne, tikriausiai	Nežinau	Taip, žinoma	Ne, tikriausiai	Nežinau	Taip, žinoma	Ne, tikriausiai	Nežinau
ES-27	48%	42%	10%	56%	35%	9%	42%	44%	14%	55%	37%	8%
Belgija	52%	44%	4%	57%	39%	4%	47%	47%	6%	60%	38%	2%
Bulgarija	52%	23%	25%	56%	20%	24%	43%	28%	29%	47%	33%	20%
Čekija	57%	38%	5%	57%	39%	4%	50%	43%	7%	46%	50%	4%
Danija	57%	39%	4%	69%	28%	3%	51%	42%	7%	62%	34%	4%
Vokietija	41%	52%	7%	51%	43%	6%	36%	56%	8%	49%	44%	7%
Estija	56%	34%	10%	62%	27%	11%	50%	35%	15%	51%	40%	9%
Airija	37%	62%	1%	41%	58%	1%	28%	66%	6%	51%	48%	1%
Graikija	56%	37%	7%	62%	32%	6%	42%	42%	16%	62%	33%	5%
Ispanija	40%	50%	10%	53%	36%	11%	33%	52%	15%	52%	39%	9%
Prancūzija	54%	32%	14%	62%	25%	13%	43%	33%	24%	63%	25%	12%
Italija	49%	40%	11%	50%	37%	13%	46%	38%	16%	54%	35%	11%
Kipras	62%	30%	8%	62%	30%	8%	50%	34%	16%	57%	33%	10%
Lietuva	34%	55%	11%	38%	52%	10%	30%	56%	14%	38%	52%	10%
Latvija	40%	53%	7%	47%	46%	7%	35%	57%	8%	46%	46%	8%
Liuksemburgas	48%	45%	7%	57%	35%	8%	43%	48%	9%	62%	33%	5%
Vengrija	57%	39%	4%	63%	33%	4%	54%	37%	9%	57%	39%	4%
Malta	62%	19%	19%	72%	11%	17%	45%	22%	33%	68%	19%	13%
Nyderlandai	59%	35%	6%	70%	25%	5%	51%	41%	8%	66%	31%	3%
Austrija	57%	39%	4%	64%	34%	2%	50%	45%	5%	63%	34%	3%
Lenkija	46%	36%	18%	49%	34%	17%	40%	39%	21%	47%	37%	16%
Portugalija	52%	38%	10%	53%	36%	11%	45%	39%	16%	57%	34%	9%
Rumunija	45%	38%	17%	46%	37%	17%	39%	40%	21%	42%	42%	16%
Slovėnija	41%	55%	4%	51%	45%	4%	38%	57%	5%	53%	44%	3%
Slovakija	62%	33%	5%	64%	31%	5%	58%	34%	8%	61%	35%	4%
Suomija	57%	41%	2%	70%	28%	2%	53%	45%	2%	57%	42%	1%
Švedija	48%	45%	7%	62%	32%	6%	43%	48%	9%	53%	42%	5%
Jungtinė Karalystė	57%	31%	12%	66%	23%	11%	48%	36%	16%	66%	24%	10%

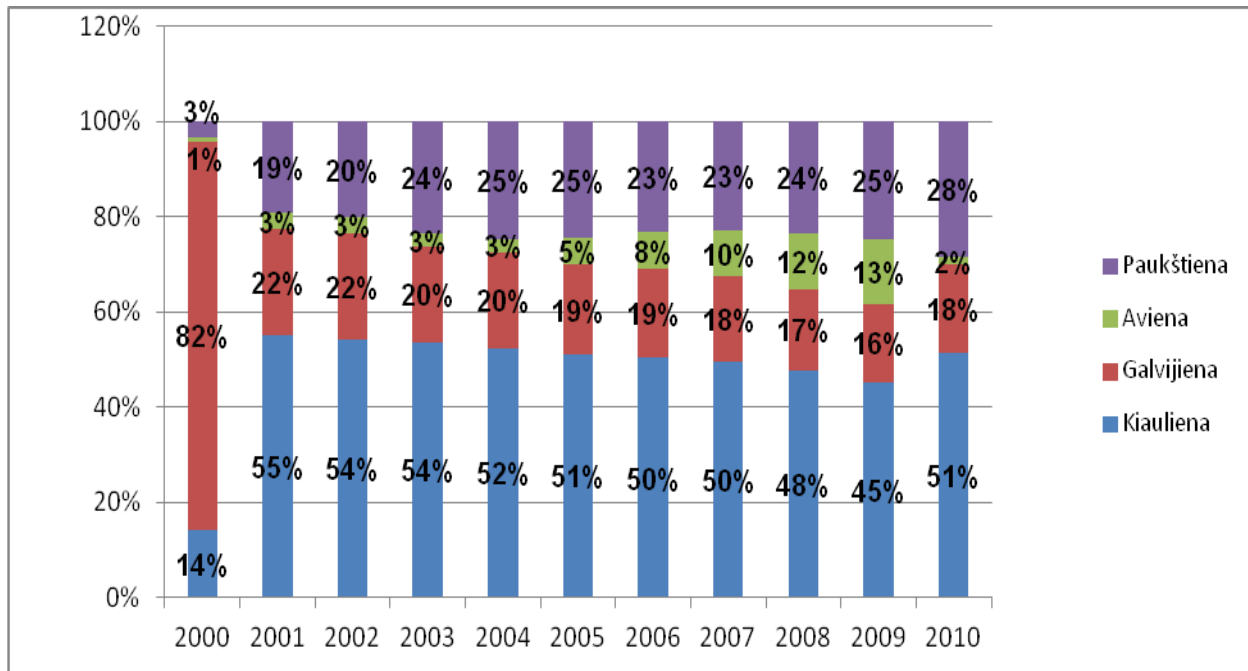
Šaltinis: sudaryta pagal Europos maisto saugos tarnybos pateiktus duomenis, 2010

2 PRIEDAS



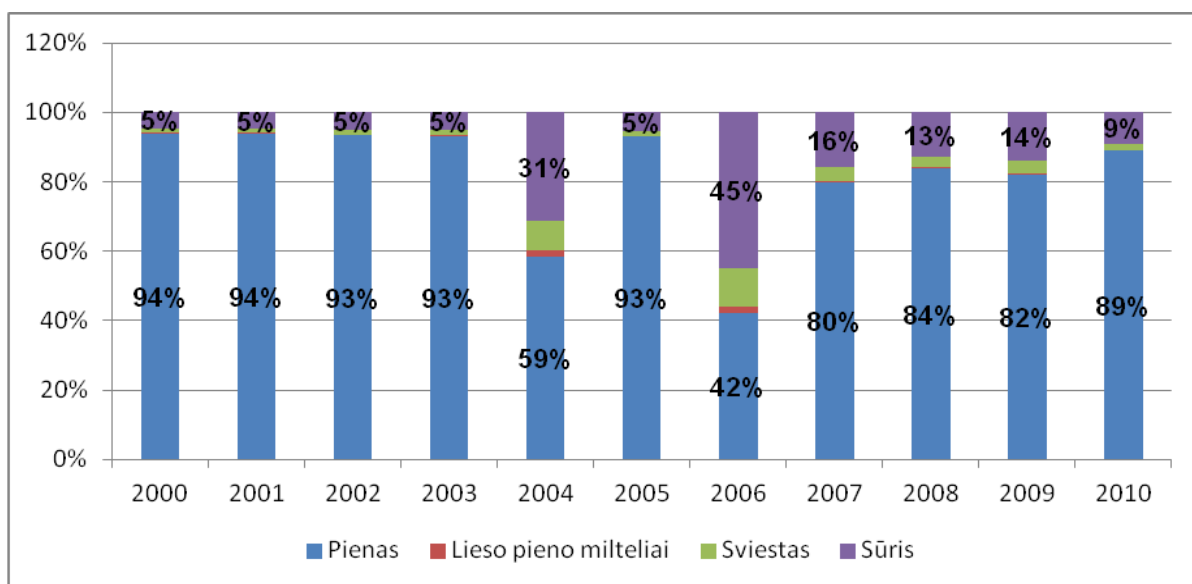
Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

2 pav. Daržovių ir vaisių gamybos pagrindiniai rodikliai (proc.)



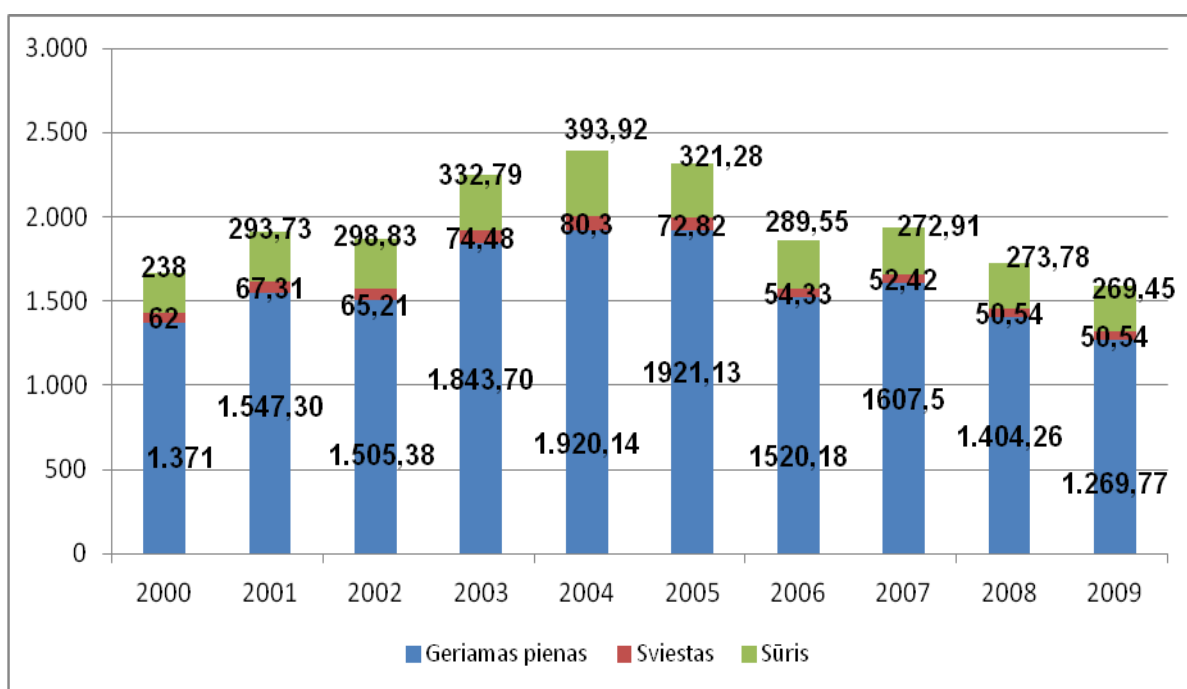
Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

3 pav. Mėsos produktų gamybos pagrindiniai rodikliai (proc.)



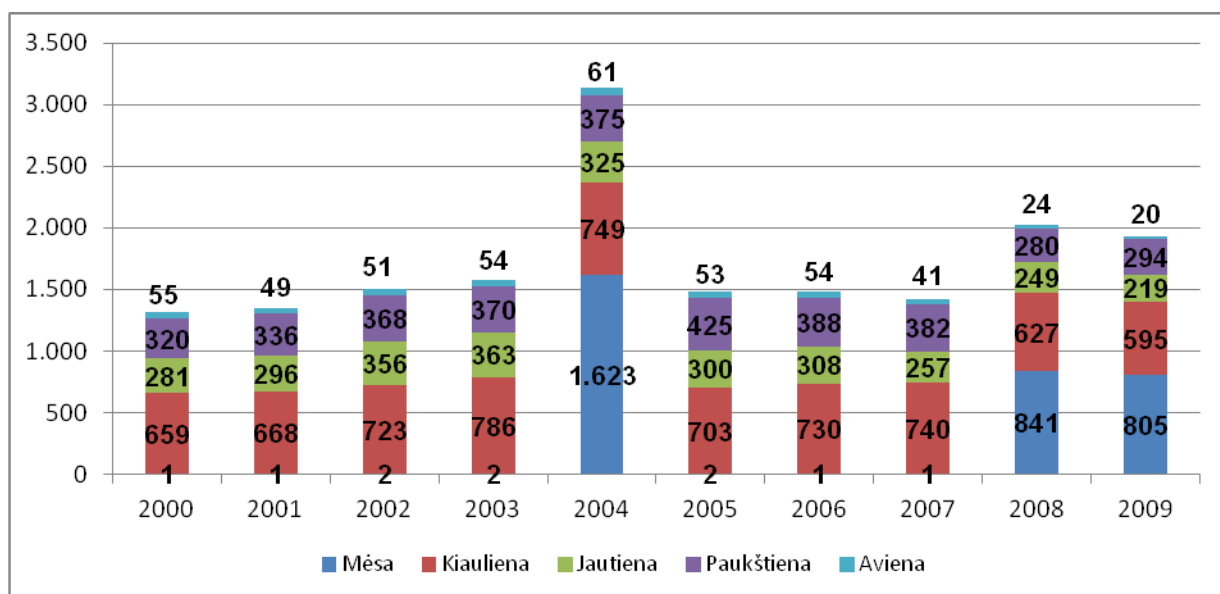
Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

4 pav. Pieno produktų gamybos pagrindiniai rodikliai (proc.)



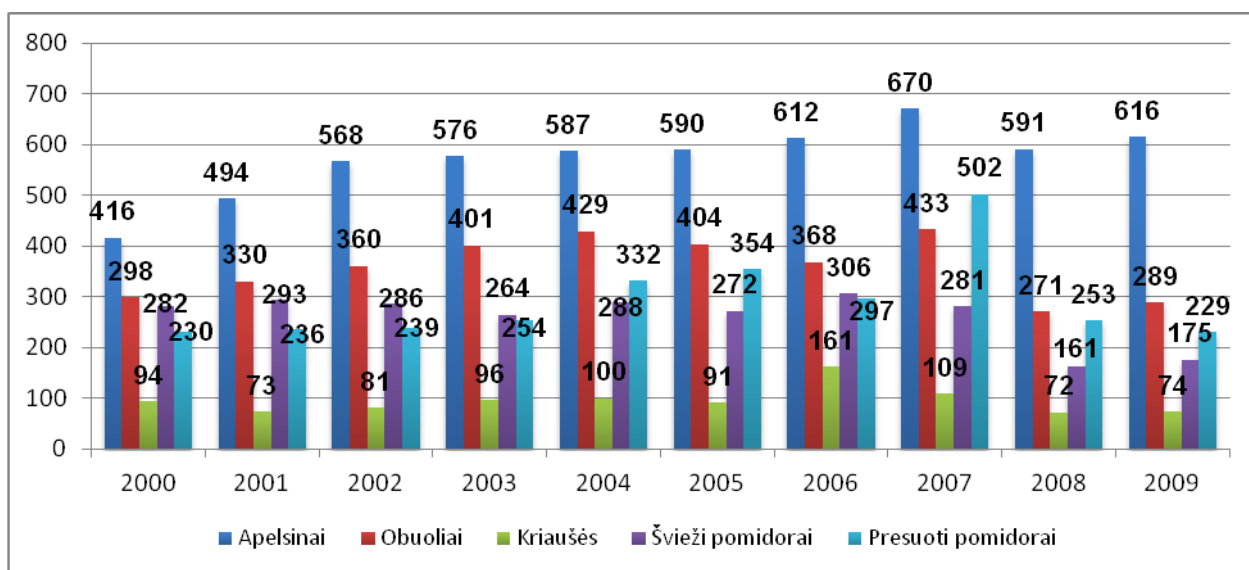
Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

5 pav. Pieno produktų suvartojimo rodikliai (kg)



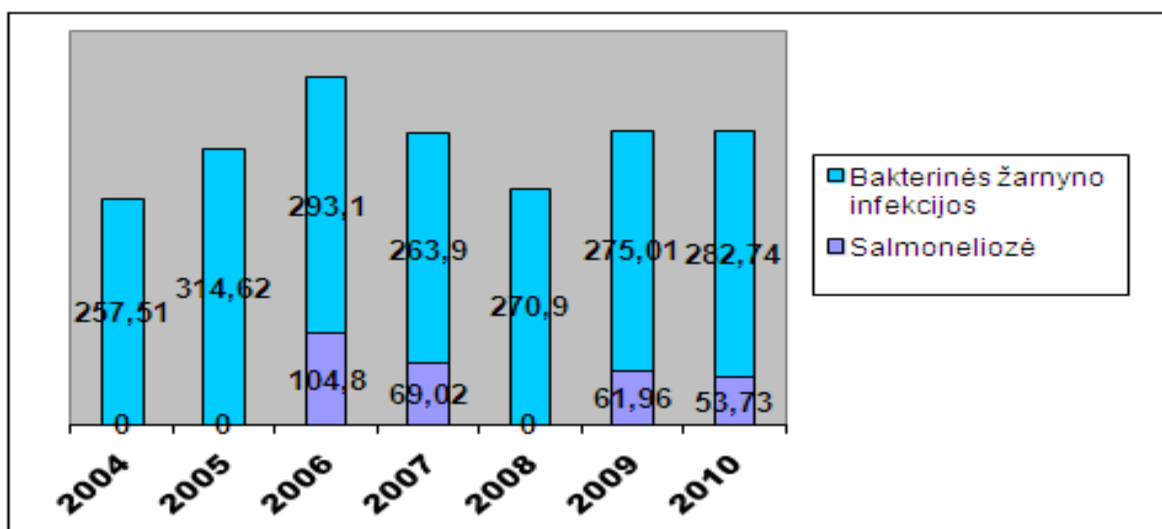
Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

6 pav. Mėsos produktų suvartojimo rodikliai (kg)



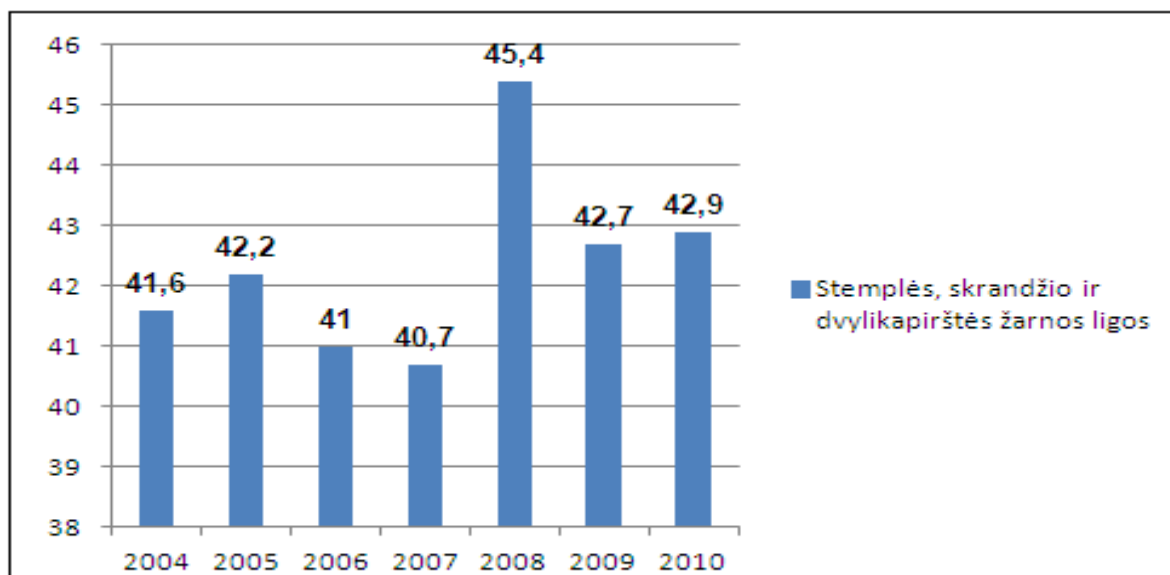
Šaltinis: sudaryta pagal Eurostato duomenis, 2011

7 pav. Daržovių ir vaisių suvartojimo rodikliai (kg)



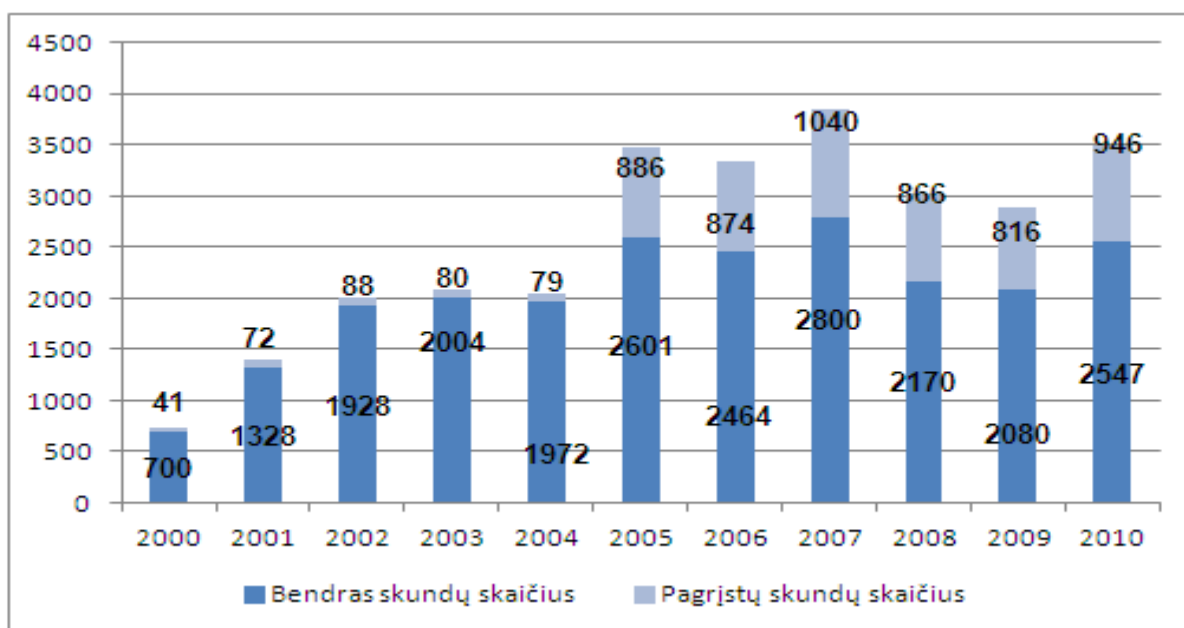
Šaltinis: sudaryta pagal Higienos instituto sveikatos informacijos centro duomenis, 2010

8 pav. Sergamumas kai kuriomis infekcinėmis ligomis Lietuvoje



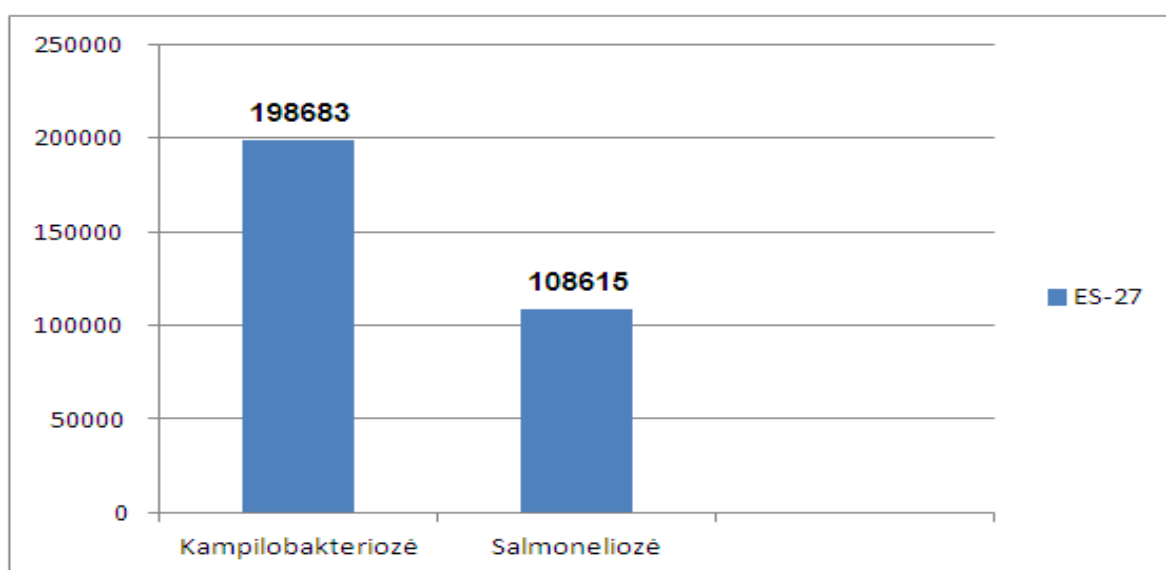
Šaltinis: sudaryta pagal Higienos instituto sveikatos informacijos centro duomenis, 2010

9 pav. Žarnyno ligų paplitimas tarp Lietuvos gyventojų (100 tūkst. gyv.)



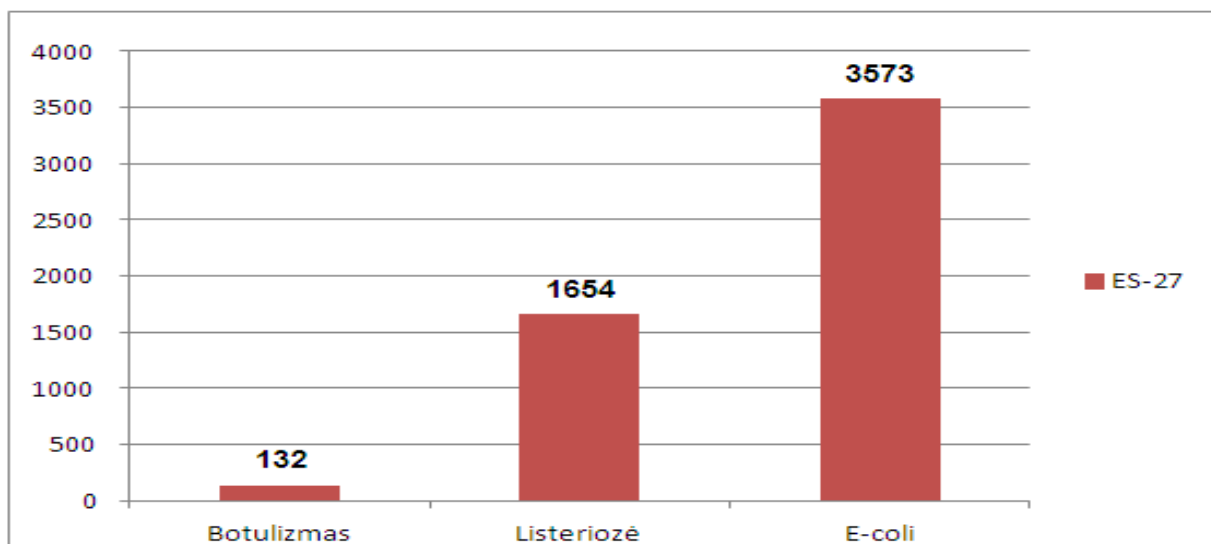
Šaltinis: sudaryta pagal Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos duomenis, 2011

10 pav. Vartotojų skundų paplitimas



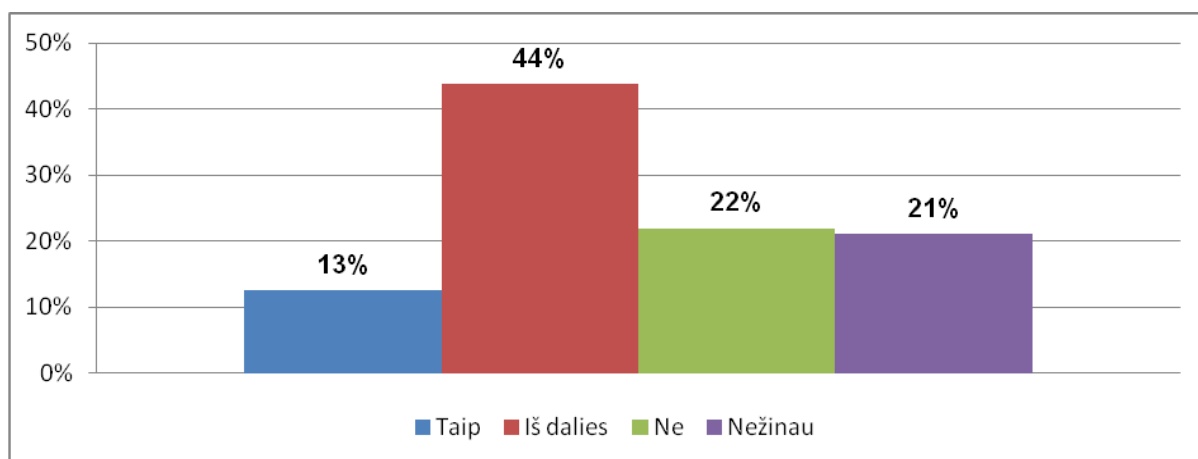
Šaltinis: sudaryta pagal Europos centro susirgimų prevencijos ir kontrolės duomenis, 2011

11 pav. Per maistą plintantys infekcinių ligų protrūkiai Europos Sąjungos šalyse

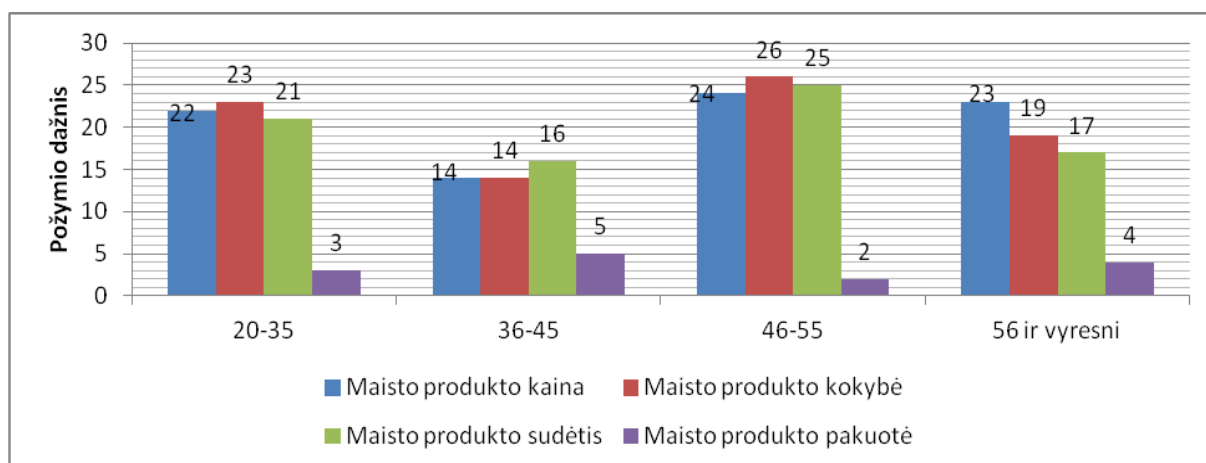


Šaltinis: sudaryta pagal Europos centro susirgimų prevencijos ir kontrolės duomenis, 2011

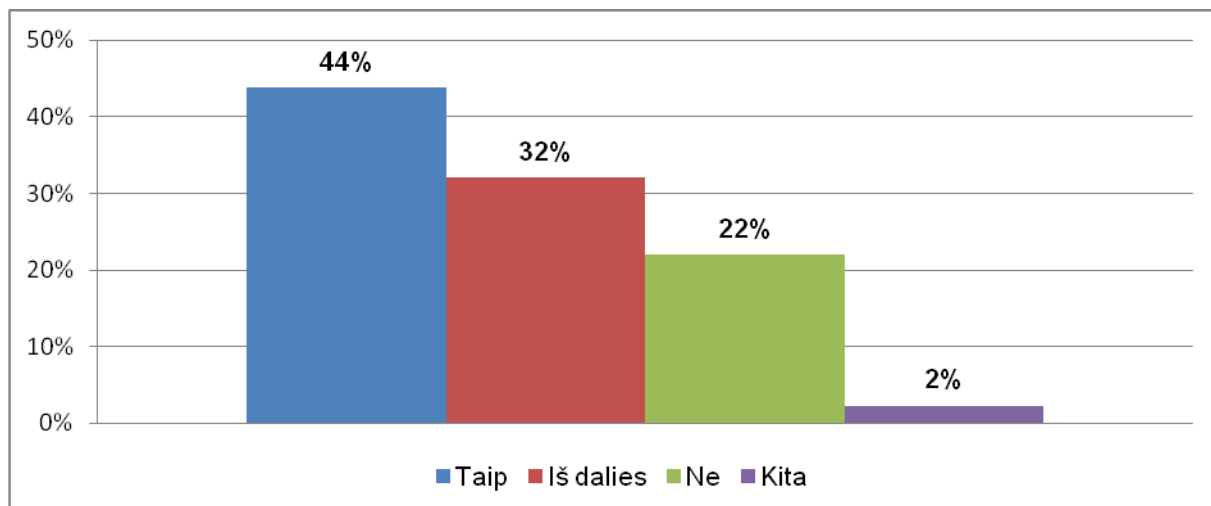
12 pav. Per maistą plintantys epidemiologinių ligų protrūkiai Europos Sąjungos šalyse



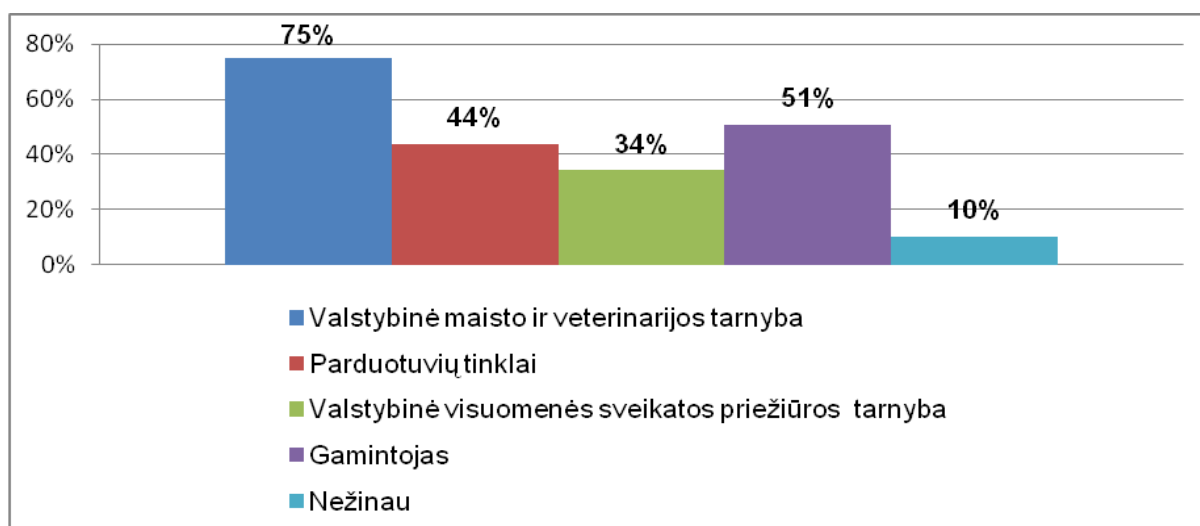
14 pav. Respondentų nuomonė apie maisto saugos ir kokybės pagerėjimą Lietuvoje (N=128)



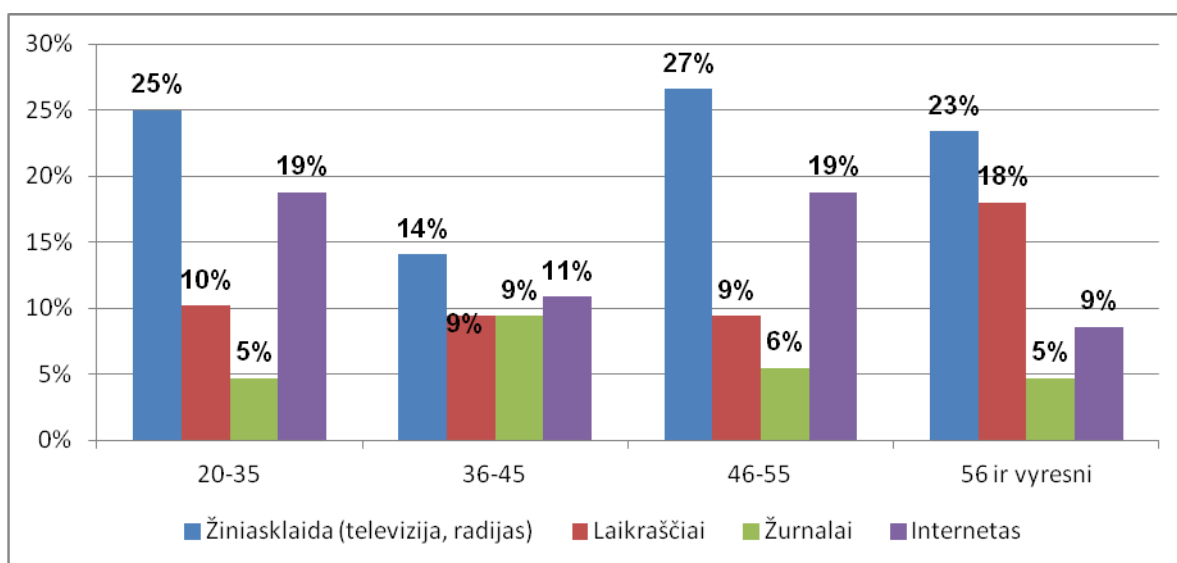
15 pav. Kriterijai renkantis maisto produktus (N=128)



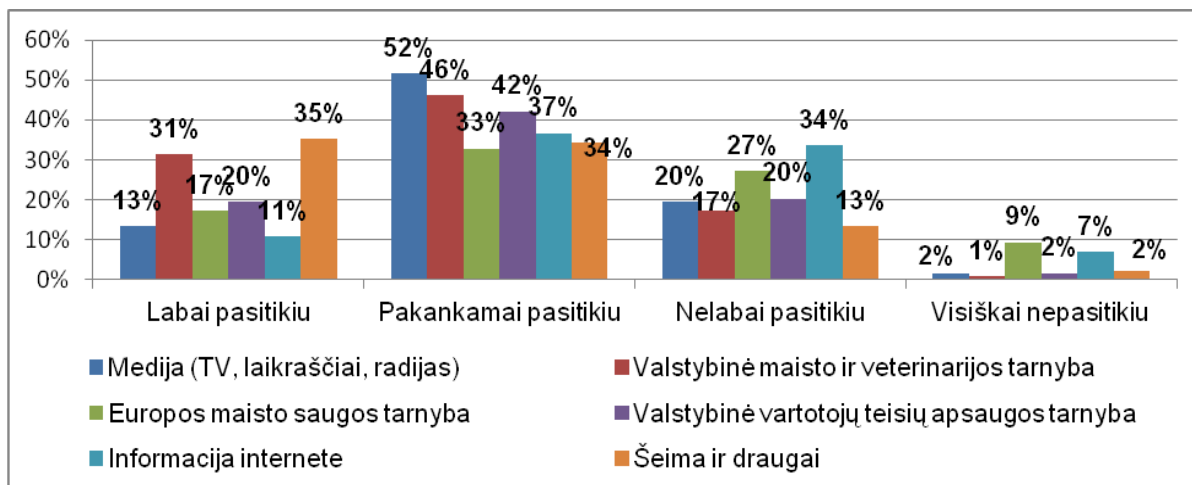
17 pav. Pažeidimai atsirandantys dėl maisto produktų kokybės (N=128)



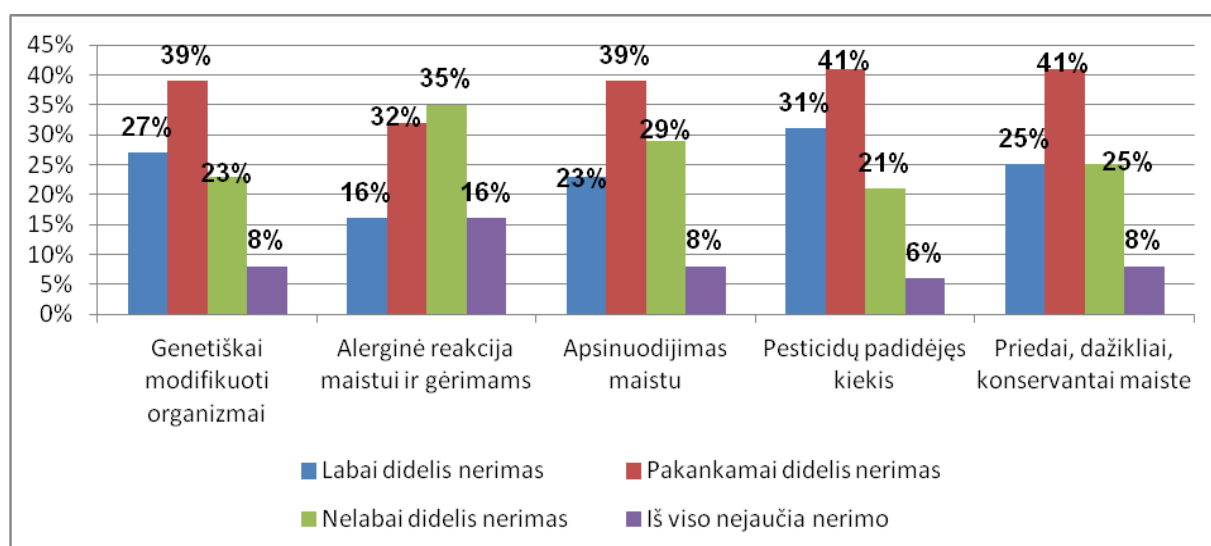
18 pav. Tenkanti atsakomybė už maisto saugą ir kokybę Lietuvoje (N=128)



19 pav. Informacijos šaltiniai apie nesaugius ir nekokybiškus maisto produktus (N=128)

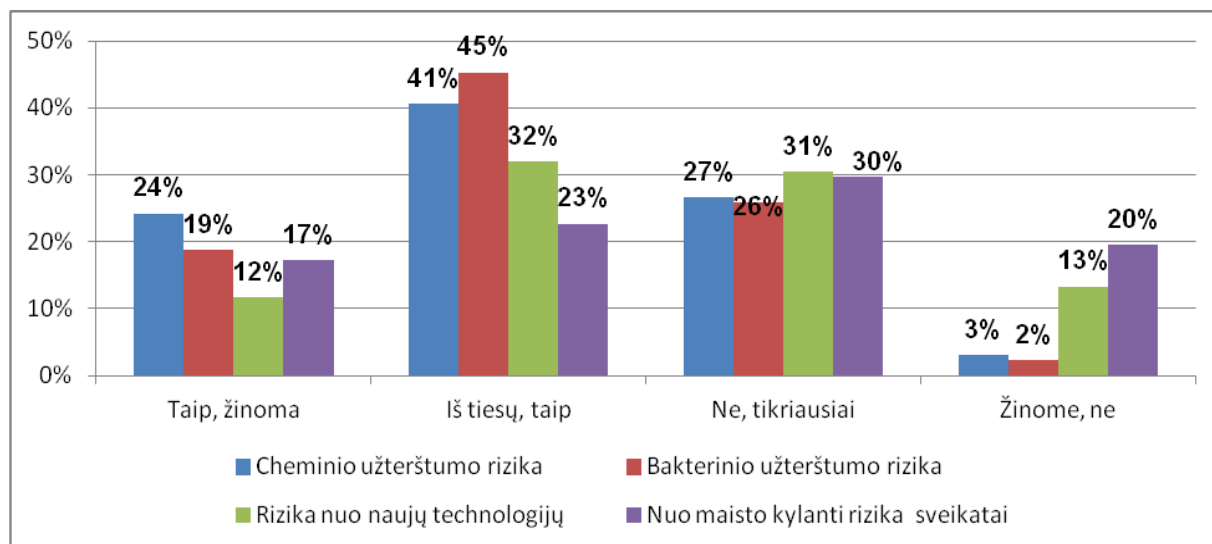


20 pav. Pasitikėjimo apie maisto produktų kokybę šaltiniai Lietuvoje (N=128)

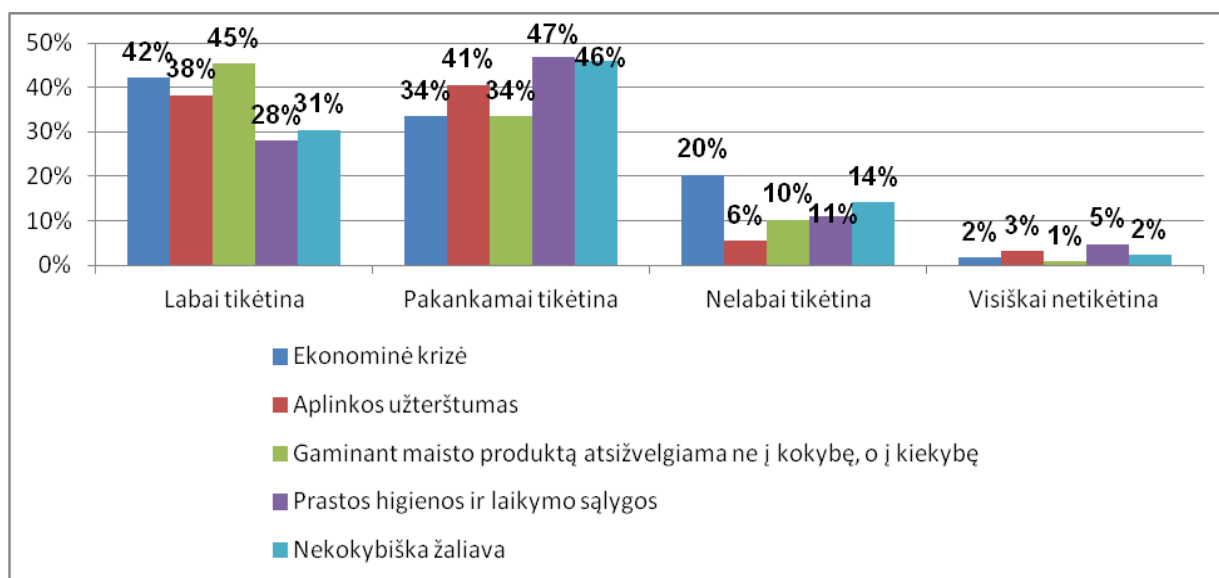


Šaltinis: sudaryta pagal Europos maisto saugos tarnybos pateiktus duomenis, 2010

23 pav. Veiksniai, keliantys nerimą maisto produktų vartotojams Europos Sąjungos šalyse



24 pav. Galimi pavojai, keliantys riziką maisto produktų vartotojams Lietuvoje (N=128)



25 pav. Priežastys, lėmusios nekokybiškų maisto produktų atsiradimą Lietuvoje (N=128)

PAGRINDINIŲ SAŲOKŲ ŽODYNĖLIS

Botulizmas – infekcinė nervų sistemos liga, sukeliama dažniausiai su maistu patekusio labai stipraus neurotoksino, kurį gamina bakterijos *Clostridium botulinum*.

E-coli (*Ešerichiozė*) – bakterija, kuri randama visų žmonių bei šiltakraujų gyvūnų žarnyne, kuria užsikrečiama vartojant užterštą maistą ar vandenį.

Ekologinė gamyba – tai ūkininkavimo sistema, užtikrinanti aukštos kokybės žemės ūkio produktų gamybą be sintetinių trąšų, pesticidų ir kitų techninių medžiagų.

Eurobarometras – tai tyrimai padedantis stebėti ir analizuoti visuomenės nuomonę įvairiais klausimais ES šalyse.

Gamintojas – fizinis ar juridinis asmuo (ar kita organizacija) teisės aktų nustatyta tvarka vykdomas savo veiklą Lietuvos Respublikoje ar Europos Sąjungoje.

Genetiškai modifikuoti organizmai (GMO) – tai organizmai, kurių genetinė medžiaga buvo dirbtinai pakeista naudojant genų inžinerijos technologijas.

Išskirtinės kokybės maisto produktai – tai tik lietuviški (ar kitos ES šalies) produktai, kurie pasižymi savo natūralumu, maistingumu bei aplinkos tausojimo aspektais.

Kampilobakteriozė- per maistą plintanti infekcinė liga, kurią sukelia *campylobacter* bakterijos, Šios bakterijos yra viena iš dažniausių žmonių žarnyno infekcinių ligų priežasčių.

Listeriozė- žmonių ir gyvūnų infekcinė liga, kurią sukelia gramteigiamos lazdelės formos *Listeria monocytogenes* rūšies bakterijos, kurių infekcijos šaltinis yra laukiniai ir naminiai gyvūnai.

Maistas – tai medžiaga arba produktas, perdirbtas, perdirbtas iš dalies arba neperdirbtas, kurį žmogus nuris arba pagrįstai tikimasi, kad nuris. Maistas tai taip pat ir vanduo, gėrimas, kramtomoji guma ar kuri nors kita medžiaga, įskaitant vandenį, apgalvotai įdėta į maistą jį gaminant, ruošiant ar apdorojant.

Maisto higiena - tai rizikos veiksniams kontroliuoti ir žmonių vartojamų maisto produktų tinkamumui, atsižvelgiant į jų paskirtį, užtikrinti reikalingos priemonės ir sąlygos.

Maisto kokybė - maisto savybių visuma, tenkinanti konkrečius vartotojo poreikius, kurių protingai galima tikėtis, bei atitinkanti saugos ir kitus privalomuosius teisės aktų nustatytus reikalavimus.

Maisto kontrolė - tikrinimas, kurį atlieka kompetentinga institucija, siekdama nustatyti, ar maistas, maisto priedai, vitaminai, mineralinės medžiagos, mikroelementai bei kitokie priedai, skirti parduoti, taip pat medžiagos ir prekės, kurios liečiasi su maisto produktais, atitinka nuostatas, skirtas užkirsti kelią pavojui visuomenės sveikatai, užtikrinant sąžiningus verslo sandorius ar saugant vartotojų interesus, įskaitant ir vartotojų informavimo nuostatas.

Maisto priedas - bet kuri medžiaga, paprastai atskirai nevartojama kaip maisto produktas ir nevartojama kaip būdingas maisto produkto ingredientas, nepriklausomai nuo to, ar ji turi maistinę vertę, ir kurios sąmoningas dėjimas į maisto produktą pagal gamybos, perdirbimo, ruošimo, apdorojimo, pakavimo, transportavimo ar saugojimo technologiją reiškia ar gali reikšti, kad ji arba jos šalutiniai produktai tiesiogiai ar netiesiogiai tampa tų maisto produktų komponentu.

Maisto produkto atsekamumas – tai galėjimas visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti arba atsekti maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną arba į maistą ar pašarą skirtą ar numatytą dėti medžiagą.

Maisto produktus reglamentuojantys įstatymai – tai įstatymai ir kiti teisės aktai, Bendrijoje arba valstybėse narėse reglamentuojantys maistą apskritai, o ypač maisto saugą; jie taikomi visiems maisto bei maistui skirtiems gyvūnams gaminamo arba jiems šeriamo pašaro gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapams;

Maisto sauga- tai teisės aktų, nustatytų maisto ir jo tvarkymo reikalavimų visuma, užtikrinanti, kad vartojant maistą įprastomis, gamintojo nustatytomis ar galimomis iš anksto pagrįstai numatyti vartojimo sąlygomis, įskaitant ir ilgalaikį vartojimą, nebus jokios rizikos vartotojų sveikatai ar gyvybei arba ji bus ne didesnė negu ta, kuri teisės aktuose nustatyta kaip leidžiama bei laikoma atitinkančia aukštą vartotojų apsaugos lygį.

Maisto saugos politika – tai įmonės vadovybės pareiškimas, kuriame yra apibrėžiami pagrindiniai požiūrio į saugaus maisto gamybą ir apdorojimą aspektai.

Mikrobiologinis kriterijus - kriterijus, apibrėžiantis produkto, maisto produktų partijos arba proceso priimtinumą pagal tai, ar jame nėra arba yra mikroorganizmų arba pagal tų mikroorganizmų skaičių ir (arba) pagal mikroorganizmų toksinų (metabolitų) kiekį, tenkantį masės, tūrio, ploto arba partijos vienetui.

Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVSAVT) sistema - biologinių, cheminių ar fizinių veiksnių, galinčių turėti reikšmės maisto saugai, nustatymo, įvertinimo ir valdymo sistema, taikoma maisto tvarkymo vietose savikontrolės tikslais.

Salmoneliozė – tai infekcinė liga, kurią sukelia salmonelėmis vadinamos bakterijos. Šios bakterijos sukelia plonosios žarnos uždegimą.

Vartotojas - fizinis asmuo, kuris pareiškia savo valią pirkti, perka ir naudoja prekę ar paslaugą asmeniniams, šeimos, namų ūkio poreikiams, nesusijusiems su verslu ar profesija, tenkinti.

EKSPERTŲ INTERVIU KLAUSIMYNAS

Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai

1. Ar dažnai gyventojai skundžiasi dėl nekokybiško maisto? (pavyzdžiai)
2. Kaip vyksta patikrinimai prekybos centrų ir gamintojų?
3. Kokia yra tikrinimo praktika? Ar daug užfiksuojama pažeidimų? Kokių?
4. Kokios kyla problemos dėl maisto saugos ir kokybės?
5. Kokiomis priemonėmis stengiatės užtikrinti maisto saugą ir kokybę?
6. Kokiais dokumentais (Lietuvos ir ES teisės aktais) vadovaujate?
7. Kaip vykdomas tarptautinis bendradarbiavimas užtikrinant maisto saugą ir kokybę?
8. Jūsų institucijos tikslinis indėlis į maisto saugos ir kokybės užtikrinimo problemų sprendimą.

Prekybos centrui

1. Ar dažnai pirkėjai skundžiasi dėl maisto produktų? Kaip stengiatės spręsti šias problemas?
2. Ar dažnai vyksta patikrinimai iš Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos?
3. Su kokiomis problemomis susiduriate norėdami užtikrinti maisto saugą ir kokybę?
4. Iš kokių šalių vyrauja vaisių ir daržovių produkcija?
5. Ar reguliariai tikrinama maisto produktų laikymo sąlygos?
6. Kaip užtikrinamos higienos ir sanitarinės sąlygos?
7. Kokiais dokumentais (Lietuvos ir ES teisės aktais) vadovaujate?
8. Kokiomis priemonėmis stengiatės užtikrinti maisto saugą ir kokybę pirkėjui?
9. Su kokiomis institucijomis vykdate bendradarbiavimą Lietuvoje?
10. Jūsų institucijos tikslinis indėlis į maisto saugos ir kokybės užtikrinimo problemų sprendimą.

Vartotojų teisių apsaugos tarnybai

1. Kokios yra dažniausios nusiskundimų priežastys, susijusios su maistu?
2. Kokios priemonės geriausiai užtikrina vartotojų teisių apsaugą?
3. Kokiais dokumentais (Lietuvos ir ES teisės aktais) vadovaujate?
4. Ką daryti vartotojui nusipirkus produktą, kurio galiojimo laikas pasibaigęs arba maisto prekė yra netinkamos kokybės?
5. Kokius dokumentus pirkėjas turi pateikti pardavėjui, norėdamas pakeisti ar grąžinti maisto prekę?
6. Kaip vykdomas tarptautinis bendradarbiavimas užtikrinant maisto saugą ir kokybę?
7. Jūsų institucijos tikslinis indėlis į maisto saugos ir kokybės užtikrinimo problemų sprendimą.

Protokolas Nr. 1

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos specialistai

Dažniausios nusiskundimų priežastys susijusios su maistu.	„Kiekvienais metais labiausiai vartotojai buvo nepatenkinti maisto produktų kokybe: skundai dėl kokybės 2011 m. sudarė 47 % visų pagrįstų atvejų (2010 m. – 48 %). Skundai dėl higienos pažeidimų sudarė 13 % visų pagrįstų atvejų (2010 m. – 14 %). Skundai dėl maisto produktų su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais sudarė 12 % (2010 m. – 14 %) visų pagrįstų atvejų. Skundai dėl ženklavimo pažeidimų sudarė 12 % (2010 m. – 12 %). Gyventojai dažnai skundžiasi dėl greitai gendančių maisto produktų, dėl produktų, kurių tinkamumo vartoti terminas pasibaigęs, dėl maisto produktų kokybės, dėl klaidinančios informacijos pateiktos ant maisto produktų etiketės, dėl maisto ženklavimo, higienos pažeidimai“.
Vykdomi patikrinimai prekybos centruose ir maisto įmonėse.	„Tarnybos specialistai vykdo kontrolę prekybos centruose ir gamintojų įmonėse periodiškai, atsižvelgiant į atsiradusią riziką maisto saugai. Kontrolė būna planinė ir neplaninė (gavus skundą, įvykus ūmių infekcinių žarnyno susirgimų protrūkiams, bendri patikrinimai su kitomis institucijomis ir kt.). Planiniai tikrinimai atliekami vadovaujantis teisės aktais, sudarytais kontrolės planais ir kokybės sistemos dokumentais. Neplaniniai tikrinimai – pagal vartotojų skundus, epidemiologinius duomenis, įstaigų pranešimus ir pan. Maisto tarnybos specialistai kontrolę atlieka remiantis rizikos veiksnių analize svarbiausių valdymo taškų principais, atsižvelgiant į rizikos grupes (padidintos, vidutinės ir mažos rizikos). Patikrinimuose dalyvauja ne mažiau kaip 2 mūsų tarnybos pareigūnai, tikrinimo metu surašomas patikrinimo aktas 2 egzemplioriais, vienas paliekamas tikrinimo įstaigoje, o kitas saugomas kontrolės įstaigoje. VMVT kontroliuoja, ar prekybos maisto tvarkymo subjektuose įgyvendinami maisto higienos, saugos ir kokybės reikalavimai.“
Tikrinimo praktika ir pažeidimų užfiksavimas.	„Tikrinimo metu dažniausiai yra užfiksuojami bendri higienos ir maisto produktų ženklavimo pažeidimai. Neretai pasitaiko atvejų, kai neužtikrinami patalpų, inventoriaus ir įrenginių paviršių, tiesiogiai besiliečiančių su maistu, trūksta rankų plovimo priemonių, nustatoma kryžminė tarša, randama produktų su pasibaigusiais tinkamumo vartoti terminais, neužtikrinamas gatavų produktų atsekamumas, sumaišomos produktų partijos, maisto produktams neužtikrinamos geros laikymo sąlygos. 2011 metų tarp sausio – birželio mėnesių buvo užregistruota 17 ūmių infekcinių žarnyno susirgimų protrūkių, kilusių dėl maisto tvarkymo subjektų veiklos. Šių protrūkių metu susirgo 88 asmenys. Susirgimų padaugėjo lyginant su praėjusių metų tuo pačiu laikotarpiu (2010 m. I pusmetį užregistruota 11 protrūkių, susirgo 69 asmenys).“
Problemos, kylančios dėl maisto saugos ir kokybės.	„Tarnyba tikrindama užfiksavo, kad ne visose maisto gamybos įmonėse įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistema, taip pat atlikdami mėginių tyrimus radome, kad daržovėse ir vaisiuose, kartais pasitaiko padidinti pesticidų koncentracijos kiekiai, viršijantys nustatytas leistinas normas teisės aktuose. Maisto mikrobiologinei ir cheminei taršai nustatyti yra atliekama per mažai laboratorinių tyrimų, nes trūksta finansavimo. Mūsų tarnybos specialistams trūksta kvalifikacijos ir kompetencijos, dėl besikeičiančių maisto technologijų, tačiau siūsti darbuotojus į tobulinimo kursus, nepakanka valstybės suteiktų lėšų.“
Gerinimo priemonės, užtikrinančios maisto saugą ir kokybę.	„Maisto sauga ir kokybė yra užtikrinama vykdant valstybinę maisto kontrolę. Gamintojas atsako už maisto produkto saugą ir kokybę, o Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba už kontrolę. Viena iš tarnybos maisto kontrolės priemonių yra laboratoriniai tyrimai, užtikrinantys efektyvų maisto saugos, vartotojų apsaugos, gyvūnų sveikatingumo ir veterinarijos reikalavimų vykdymą šalyje. Vartotojų nusiskundimų skaičiaus mažinimas, ligų protrūkių mažinimas, įmonėse reikia įdiegti savikontrolės sistemas, taip pat rizikos vertinimu paremta kontrolės sistema, kuri padės užtikrinti efektyvesnę maisto produktų saugą ir geresnę kokybę, pakankamas maisto produktų laboratorinių tyrimų skaičius.“

Dokumentai, kuriais vadovaujasi VMVT specialistai.	“Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba vadovaujasi ES teisės aktais, LR įstatymais, tarptautinėmis sutartimis, vyriausybės nutarimais, VMVT teisės aktais, VMVT darbo reglamentu, platesnę informaciją galite rasti tinklalapyje http://vmvt.lt ir kt.”
Tarptautinis bendradarbiavimas.	„Tarnyba bendradarbiauja su LR sveikatos apsaugos ministerija, LR žemės ūkio ministerija, LR aplinkos ministerija, LR finansų ministerija, LR ūkio ministerija, Valstybine vartotojų teisių apsaugos tarnyba, Valstybine visuomenės sveikatos priežiūros tarnyba. VMVT keičiasi informacija ir bendradarbiauja su kitų ES šalių kompetentingomis institucijomis bei tarptautinėmis organizacijomis: Europos Komisija; Pasaulio gyvūnų sveikatos organizacija (OIE); Europos maisto saugos tarnyba (EFSA); Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacija (FAO); Pasaulio sveikatos organizacija (WHO); Pasaulio prekybos organizacija (WTO).“
VMVT tikslinis indėlis į maisto saugos ir kokybės užtikrinimo problemų sprendimą.	“Tarnyba siekia apsaugoti vartotojų interesus, kad šalies rinkai tiekiamas maistas atitiktų Lietuvos Respublikos įstatymais, kitais teisės aktais įteisintus saugos, kokybės, ženklinimo ir kitus privalomuosius reikalavimus, maisto ir su juo susijusių paslaugų teikimo srityje ginti pažeistas vartotojų teises. “

Protokolas Nr. 2

Prekybos centro darbuotojai

Dažniausios nusiskundimų priežastys susijusios su maistu.	<p>„Pirkėjų skundų dėl prastos kokybės mėsos ar jos gaminių gaunama retai. Maždaug 10 proc. visų skundų sudaro kreipimaisi dėl mėsos ar žuvies. Tačiau daugiau nei pusė kreipimųsi būna ne konkretūs skundai, o klausimai, pasitikslinimai ir kt.</p> <p>Kartais pasitaiko atvejų, kad pirkėjas nusiperka kokybišką maisto produktą, sumokėjęs už ją, po kažkurio laiko persigalvoja ir nori gražinti atgal, tokiu atveju mes paaiškiname jiems, kad jei produktas yra geros kokybės jo priimti mes negalime.</p> <p>Pirkėjai skundžiasi dėl maisto produktuose pateiktos informacijos aiškumo, tokiu atveju visada galima kreiptis į bet kurį parduotuvės darbuotoją, kuris su mielu noru padės išspręsti iškilusias problemas.</p> <p>Kiti nusiskundimų atvejai kyla dėl maisto produktų akcijų, pvz.: kartais lentynose pateikta kaina (dažniausiai ji būna mažesnė) skiriasi nuo kainos kasose (dažniausiai ji būna didesnė), jei pirkėjas pamato skirtumą ir apie tai informuoja mus, mes tokiu atveju gražiname skirtumą, arba gražiname visą sumą.”</p>
Patikrinimų dažnumas iš VMVT.	„Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnybos daro patikrinimus dažnai ir tendencingai, apie tai neinformuojant mūsų, kartais sulaukiame 1 kartą per savaitę, kartais 1 kartą per mėnesį.“
Problemos, kylančios dėl maisto saugos ir kokybės.	„Problemų iškyla kartais su elektros tiekimu, tam kad kondicionieriai bei šaldytuvai dirbtų nepertraukiamai, prekybos centras šiai problemai spręsti yra pasirūpinęs alternatyviais energijos šaltiniais, kurie palaiko energiją iki 5 parų, tol, kol bus pašalintas gedimas. „Naujiems darbuotojams trūksta kompetencijos ir žinių, todėl stengiamasi, kad darbuotojai būtų apmokomi, taip užtikrinant pirkėjui saugius ir kokybiškus maisto produktus“. „Būna atvejų, kai transportuojant maisto produktus iš kitų šalių, prarandama produkto prekinė išvaizda ar gamintojas pagamina nekokybiškus produktus, tokiems produktams mes darome nuolaidas, ypač prastos kokybės produktus sunaikiname, išvengiant pretenzijų paliekame teisę pačiam pirkėjui apsispręsti ar pirkti tokį produktą, ar ne.“
Vaisių ir daržovių produkcijos kilmė.	„Didžiausią dėmesį skiriame savos šalies gamintojams ir stengiamės supirkti vaisius ir daržoves iš stambių bei vidutinių ūkininkų ar specialiai įkurtų surinkimo centrų kur pavieniai žmonės parduoda vaisius ir daržoves. Atsižvelgdami į pirkėjo poreikius, stengiamės teikti kuo įvairesnį šių prekių asortimentą, kadangi ne visus vaisius ir daržoves galima užauginti Lietuvoje, dėl tam nepritaikytų sąlygų, todėl tiekiami produkciją ir iš kitų šalių, tokių kaip Lenkija, Prancūzija, Ispanija, Italija ir kt.“
Maisto produktų laikymo sąlygų tikrinimas.	„Mūsų prekybos centras vadovaujasi gamintojo nurodyta ant pakuotės temperatūra, geroms laikymo sąlygoms užtikrinti. Maisto produktų laikymo sąlygos tikrinamos kasdien, matuojant temperatūrą šaldytuvuose, kuri užfiksuojama temperatūros matavimui skirtam dokumente.“
Higienos ir sanitarinių sąlygų užtikrinimas.	„Prekybos centras yra apsirūpinęs reikalinga įranga, šaldymo įrenginiais plovimo, dezinfekavimo medžiagomis. Įrenginiai, indai, įrankiai po darbo išplaunami, dezinfekuojami. Po dezinfekavimo visuomet yra nuplaunama karštu vandeniu, išdžiovinama ir laikoma švariose lentynose. Matomoje vietoje pakabinami plovimo ir dezinfekcijos medžiagų naudojimo taisyklės. Laikomės higienos normų, nustatytų teisės aktuose.“
Dokumentai, kuriais vadovaujasi Prekybos centro darbuotojai.	„Prekybos centro vidaus darbo taisyklėmis, ES teisės aktais, LR įstatymais, vyriausybės nutarimais, Produktų saugos įstatymu, Vartotojų teisių apsaugos įstatymu, Reklamos įstatymu; Maisto įstatymu, Lietuvos higienos normomis ir t.t.“
Gerinimo priemonės, užtikrinančios maisto saugą ir kokybę.	„Mūsų prekybos centre „IKI“ yra įdiegta standartizuota kokybės valdymo sistema, užtikrinanti griežtą produkcijos kontrolę nuo produktų pristatymo į mūsų parduotuves iki jų pridavimo utilizuoti, pasibaigus galiojimo terminams“. „Iš gamintojų paimtą produkciją, prieš transportuojant į parduotuvę, tikriname dokumentaciją, maisto produktų būklę ir laikymo sąlygas, jeigu atsitinka taip, kad vis dėlto į parduotuvę pateko blogos būklės gaminiai, gražiname gamintojui nekokybiškus maisto produktus ir prašome pakeisti kokybiškais.“
Bendradarbiavimas tarp institucijų.	„Prekybos centras bendradarbiauja su Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba, Vartotojų teisių apsaugos tarnyba, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, Lietuvos žemės ūkio ministerija, Lietuvos Respublikos muitine ir kt.“
Prekybos centro tikslinis indėlis į maisto saugos ir kokybės užtikrinimo problemų sprendimą.	„Esame suinteresuoti, kad mūsų parduotuvėse pirkėjai išgytų tik kokybiškų produktų, todėl įmonėje įdiegta savikontrolės sistema. Stengiamės pateikti aukščiausios kokybės ir saugius maisto produktus.“

Protokolas Nr. 3**Valstybinės vartotojų teisių apsaugos tarnybos specialistai**

Dažniausios nusiskundimų priežastys susijusios su maistu.	„Maisto prekes ir paslaugas perkantys vartotojai, kurie kreipiasi į Valstybinę vartotojų teisių apsaugos tarnybą, dažniausiai skundžiasi dėl to, kad: <ul style="list-style-type: none"> • kasoje jiems tenka už prekę sumokėti brangiau nei buvo nurodyta kainų etiketėje arba prekybos tinklo “savaitės pasiūlymų” leidinyje, arba prekybos salėje vykdomos akcijos informaciniame stende. • maisto produktai, ypač šaldyta žuvis ir kepiniai lentynose sudėti netvarkingai, kad sunku atsirinkti kiek kas kainuoja. • ant maisto produktų nurodytas grynas svoris nesutampa su tikruoju produkto svoriu (vartotojai skundžiasi, kai produkto svoris būna mažesnis nei deklaruota etiketėje). • vartotojai neįskaito informacijos, kuri nurodyta labai mažu šriftu. • ant maisto produkto nurodyta netiksli arba iš viso nenurodyta kilmės šalis, pavyzdžiui, nurodyta kilmės šalis Lenkija, o produktas pavadintas “Rokiškio varškė”. • ženklinant mėsos produktus nenurodyta, kiek mėsos produkte yra mėsos.”
Priemonės, užtikrinančios vartotojų teisių apsaugą.	„Vartotojų teisių apsauga įgyvendinama: <ol style="list-style-type: none"> 1) taikant prevencines priemones (ugdant, informuojant, konsultuojant vartotojus, atliekant tyrimus, atliekant rinkos priežiūrą ir kitas priemones); 2) per administracinę, civilinę, baudžiamąją atsakomybę; 3) ginant vartotojų teises ne teisme Vartotojų teisių apsaugos įstatymo šeštojo skirsnio ir kitų įstatymų nustatyta tvarka ir teisme.“
Dokumentai, kuriais vadovaujasi VVTAT specialistai.	„Informaciją apie ES ir nacionalinius teisės aktus, kuriais vadovaujasi Valstybinė vartotojų teisių apsaugos tarnyba savo veikloje, galite rasti tinklalapyje www.vvtat.lt .“
Vartotojo veiksmai nusipirkus netinkamos kokybės maisto produktą.	„Parduoti prekes, kurių tinkamumas naudoti terminas pasibaigęs – draudžiama, tačiau jei vartotojui vis dėlto buvo parduota prekė, kurios tinkamumo naudoti terminas pasibaigęs, vartotojas savo pasirinkimu turi teisę reikalauti, kad prekė būtų pakeista į tokią pat tinkamos kokybės prekę; atitinkamai sumažinti kainą; grąžinti prekę pardavėjui ir reikalauti grąžinti už prekę sumokėtus pinigus.“
Pirkėjo pateikiami dokumentai, grąžinant maisto produktą.	„Norėdamas pakeisti ar grąžinti maisto prekę, pirkėjas pardavėjui pateikia raštišką prašymą ir prekę. Prašyme nurodomi prekės trūkumai ir pirkėjo pasirinktas vienas teisėtas reikalavimas. Prie prašymo pridedamas kasos aparato kvitas arba kitas prekės pirkimą-pardavimą iš šio pardavėjo patvirtinantis dokumentas.“
Tarpautinis bendradarbiavimas.	„Tarnyba bendradarbiauja su įvairiomis institucijomis ir jų sąrašas ilgas, tačiau jei klausiate apie maisto saugą ir kokybę, tai šioje srityje bendradarbiaujame su Sveikatos apsaugos ministerija, Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba, Valstybine sveikatos priežiūros tarnyba prie Sveikatos apsaugos ministerijos, Visuomenės sveikatos centrais apskrityse, Lietuvos metrologijos inspekcija, VMI ir kitomis.“
VVTAT tikslinis indėlis į maisto saugos ir kokybės užtikrinimo problemų sprendimą.	„Tarnyba nagrinėja maisto saugos arba Maisto įstatymo pažeidimo, taikant Produktų saugos įstatyme numatytą atsakomybę, bylas pagal Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos surašytus Maisto įstatymo pažeidimo protokolus, taip pat nagrinėja bylas susijusias su Maisto reklamos pažeidimais.“

ANKETA

Apklauso tikslas – išsiaiškinti vartotojo nuomone, apie Europos Sąjungos politikos priemonių įgyvendinimą Lietuvoje, skirtų maisto saugai ir kokybei. *Anketa yra anoniminė.*

Jums tinkamą variantą pažymėkite kryželiu X

1. Jūsų amžius

- 20-35
 36-45
 46-55
 56 ir vyresni

2. Jūs esate:

- Studentas
 Darbininkas
 Pensininkas
 Ūkininkas
 Verslininkas
 Tarnautojas
 Namų šeimininkė
 Bedarbis
 Kita.....

3. Jūsų išsimokslinimas:

- nebaigtas vidurinis
 vidurinis
 profesinis
 nebaigtas aukštasis
 aukštasis neuniversitetinis
 aukštasis

Prašome atidžiai perskaityti kiekvieną teiginį ir nuspręsti, kuris Jums tinkamiausias (atsakymą pažymėkite kryželiu X)

4. Ar maisto sauga ir kokybė pagerėjo įstojus į Europos Sąjungą?

- Taip
 Iš dalies
 Ne
 Nežinau

5. Kas Jums daro įtaką renkantis maisto produktus?(galimi keli variantai)

- Maisto produkto kaina
- Maisto produkto kokybė
- Maisto produkto sudėtis
- Maisto produkto pakuotė

6. Kokių maisto produktų kokybė Jus tenkina mažiausiai? (galimas vienas variantas)

- Mėsos produktai
- Žuvies produktai
- Grūdinės kilmės produktai
- Daržovės ir vaisiai

7. Pagal kokius kriterijus Jūs rinkdamiesi „žalią mėsą“ atpažįstate produkto gerą kokybę? (atsakymus pažymėkite pagal svarbumą)

Kriterijai	Labai svarbu	Svarbu	Mažai svarbu	Visiškai nesvarbu
Produkto savybės (išvaizda, spalva, kvapas, konsistencija)				
Produkto gamintojas				
Produkto ženklavimas				
Produkto laikymo sąlygos				
Produkto galiojimo terminas				
Produkto grynasis kiekis				
Produkto kaina				
Produkto kilmė				

8. Pagal kokius kriterijus Jūs rinkdamiesi „pieną“ atpažįstate produkto gerą kokybę? (atsakymus pažymėkite pagal svarbumą)

Kriterijai	Labai svarbu	Svarbu	Mažai svarbu	Visiškai nesvarbu
Produkto sudedamųjų dalių sąrašas(ar nėra sintetinių medžiagų)				
Produkto gamintojas				
Produkto identifikavimo ženklas				
Produkto laikymo sąlygos				
Produkto galiojimo terminas				
Produkto grynasis kiekis				
Produkto kaina				

Produkto riebumas				
Produkto terminis apdorojimo būdas				
Produkto maistingumo žymėjimas (energetinė ir maistinė vertė)				
Produkto kilmė				
Produkto pakuotė				

9. Pagal kokius kriterijus Jūs rinkdamiesi „daržoves ir vaisius“ atpažįstate produktų gerą kokybę? (atsakymus pažymėkite pagal svarbumą)

Kriterijai	Labai svarbu	Svarbu	Mažai svarbu	Visiškai nesvarbu
Produkto savybės (išvaizda, spalva, kvapas)				
Produkto grynasis kiekis				
Produkto kaina				
Produkto ženklavimas				
Produkto kokybės klasė				
Produkto kilmė				
Produkto laikymo sąlygos				

10. Ar teko matyti parduotuvėse, kokių nors pažeidimų, susijusių su maisto produktais?

- Taip
- Iš dalies
- Ne
- Kita.....

11. Ar žinote, kas yra atsakingas už maisto saugą ir kokybę Lietuvoje?(galimi keli variantai)

- Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
- Parduotuvių tinklai
- Valstybinė visuomenės sveikatos priežiūros tarnyba
- Gamintojas
- Nežinau

12. Iš kokių šaltinių Jūs gaunate informaciją, apie nekokybiškus ir nesaugius maisto produktus? (galimi keli variantai)

- Žiniasklaida (Televizija, radijas)
- Laikraščiai
- Žurnalai
- Internetas

13. Ar pasitikite pateiktais šaltiniais, kurie Jums suteikia informaciją apie nesaugų maistą ir kylančią su juo riziką?(kiekvienam šaltiniui, galimas tik vienas variantas)

Šaltiniai	Labai pasitikiu	Pakankamai pasitikiu	Nelabai pasitikiu	Visiškai nepasitikiu
Medija (TV, laikraščiai, radijas)				
Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba				
Europos maisto tarnyba				
Valstybinė vartotojų teisių apsaugos tarnyba				
Informacija internete				
Šeima ir draugai				

14. Ar Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba pakankamai greitai informuoja vartotoją apie nekokybišką ir nesaugų maisto produktą?

- Taip
 Iš dalies
 Ne

15. Ar žinote kur kreiptis, nusipirkus nekokybišką ir nesaugų maisto produktą?

- Taip
 Iš dalies
 Ne
 Kita.....

16. Ar dažnai skundžiatės atitinkamoms tarnyboms (pvz.: Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai) bloga maisto produktų sauga ir kokybe?

- Dažnai
 Retai
 Nesiskundžiu

17. Ar Jūs buvote apsinuodijęs nuo parduotuvėje pirktu maistu?

- Taip
 Ne

**Prašome atidžiai perskaityti kiekvieną teiginį ir nuspręsti, kuris Jums tinkamiausias
(atsakymą pažymėkite kryželiu X)**

18. Ar dažnai jaučiatės klaidinamas dėl maisto produktų pateiktos informacijos? (galimi keli atsakymų variantai)

- Dėl maisto produkto sudėties
- Dėl maisto produkto šviežumo
- Dėl maisto produktų kilmės
- Ar tikrai produktas ekologiškas

19. Pažymėkite veiksnius, kurie Jūsų manymu labiausiai verčia Jus nerimauti dėl vartojamo maisto. (kiekvienam teiginiui galimas vienas variantas)

Veiksniai	Labai didelis nerimas	Pakankamai didelis nerimas	Nelabai didelis nerimas	Iš viso nejaučiu nerimo
Genetiškai modifikuoti organizmai				
Alerginė reakcija maistui ir gėrimams				
Apsinuodijimas maistu (Listeria, Salmonella bakterijomis)				
Pesticidų padidėjęs kiekis vaisiuose, daržovėse, grūduose				
Priedai, dažikliai, konservantai ir kt. maiste				
Kokybė ir šviežumas maiste				

20. Jūsų nuomone ar pakankamai Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba užtikrina maisto saugą ir kokybę, apsaugant vartotojus nuo galimų pavojų? (kiekvienam teiginiui galimas vienas variantas)

Galimi pavojai	Taip, žinoma	Iš tiesų, taip	Ne, tikriausiai	Žinoma, ne
Cheminio užterštumo rizika maiste				
Bakterinio užterštumo rizika maiste				
Rizika nuo naujų technologijų				
Nuo maisto kylanti rizika Jūsų sveikatai				

**21. Jūsų nuomone, kokios priežastys lėmė atsiradimą nekokybiškų maisto produktų.
(kiekvienam teiginiui galimas vienas variantas)**

Priežastys	Labai tikėtina	Pakankamai tikėtina	Nelabai tikėtina	Visiškai netikėtina
Ekonominė krizė				
Aplinkos užterštumas				
Gaminant maisto produktą atsižvelgiama ne į kokybę, o į kiekybę.				
Prastos higienos ir laikymo sąlygos				
Nekokybiška žaliava				

22. Jūsų pastebėjimai ir pasiūlymai, kas galėtų pagerinti maisto produktų saugą ir kokybę Lietuvoje? (jei žinote įrašykite)

Ačiū už nuoširdžius atsakymus!

Apklausa atlieka Mykolo Romerio universiteto politikos ir vadybos fakulteto studentė Gintarė Česnavičiūtė. Iškilus klausimams galima rašyti gince@delfi.lt