



**LIETUVOS BANKO
PRIEŽIŪROS TARNYBOS
FINANSINIŲ PASLAUGŲ IR RINKŲ PRIEŽIŪROS DEPARTAMENTO
DIREKTORIUS**

**SPRENDIMAS
DĖL R. Z. IR ERGO INSURANCE SE GINČO NAGRINĖJIMO**

2019 m. sausio 3 d. Nr. 242-3

Vilnius

Lietuvos bankas gavo R. Z. (toliau – pareiškėja) kreipimąsi, kuriuo pareiškėja prašė išnagrinėti tarp jos ir *ERGO Insurance SE*, veikiančios Lietuvoje per įsteigtą filialą, (toliau – draudikas) kilusį ginčą.

N u s t a t y t a:

Pareiškėja tarp draudiko ir UAB „Hes-Pro Vilnius“ sudarytos Įmonių civilinės atsakomybės draudimo sutarties (draudimo liudijimo (*duomenys neskelbtini*)) (toliau – Draudimo sutartis) pagrindu draudikui 2018 m. gegužės 5 d. pateikė pranešimą apie dukros sveikatai padarytą žalą: dukros sveikata, pareiškėjos teigimu, sutriko dėl suvalgyto greitojo maisto restorane „Hesburger“ (toliau – Restoranas) įsigyto maisto (toliau – Pranešimas).

Pareiškėja Pranešime nurodė, kad „balandžio 27 d. tarp 19 – 20 val. pirkome 6 sūrinius, kuriais apsinuodijo trys mergytės, mano dukrytė labiausiai nukentėjo, vėmė, 28 d. naktį prasidėjo traukuliukai, užkilo temperatūra, atsidūrėmė klinikose, kur būklė dar pablogėjo, buvo gydoma stipriais antibiotikais, lašinami skysčiai, gliukozė, buvo žala jos organizmui: širdėlei, inkstams, kepenims ir aplamai vaikas buvo paslikas, buvo baisi būklė. Žalą turi atlyginti tie, kurie tyčinį apnuodijimą užnešė Hesburger. Nes dvi dar mergytės taip pat vėmė, viena 10 kartų, kita mažiau, bet joms temperatūra neužkilo. Patyriau nepatogumą, turėjau į naują darbą išeiti, praradau 4 dienas, pirkome vaistus, maistą, gerąsias bakterijas, gėrimus. Norėčiau ar sanatoriją, ar reabilitacijos po žarnyno užkrėtimo užnešta bakterijos. Įvardiju žalą 2000 Eur.“

Draudikas 2018 m. gegužės 18 d. raštu pareiškėją informavo, kad, remiantis draudikui pateiktais įrodymais, nenustatyta, kad žalos atsiradimą sąlygojo Restorane pirktas gaminy, objektyviais duomenimis nėra įrodytas gaminio netinkamos kokybės faktas, taip pat nėra gauta duomenų, pagrindžiančio priežastinio ryšio tarp nurodytos žalos ir įsigyto produkto vartojimo egzistavimą. Draudikas nurodė, kad Lietuvos sveikatos mokslų universiteto ligoninės Kauno klinikų (toliau – Kauno klinikos) medicinos dokumentų išrašo duomenys negali patvirtinti, kad pareiškėjos dukros organizme buvo rasta apsinuodijimą maistu sukeliančių bakterijų. Draudikas pabrėžė, kad vien tik žalos faktas negali būti laikomas objektyviu ir tinkamu įrodymu, pagrindžiančiu suvartoto maisto nekokybiškumą bei priežastinį ryšį tarp žalos ir produkto nekokybiškumo, kaip būtinašias civilinės atsakomybės atsiradimo sąlygas. Remdamasis nurodytomis aplinkybėmis, draudikas atsisakė mokėti pareiškėjos nurodytą patirtą žalą atlyginančią draudimo išmoką.

Pareiškėja, nesutikdama su draudiko sprendimu nemokėti draudimo išmokos, kreipimesi dėl vartojimo ginčo nagrinėjimo teigė, kad, įvertinus kraujo tyrimų rezultatus, pareiškėjos dukrai pirmą gydymo Kauno klinikose dieną buvo skirti antibiotikai. Kadangi būklė negerėjo, antibiotikai buvo pakeisti į plataus spektro antibiotikus. Pareiškėja pabrėžė, kad gydytojai gelbėjo pareiškėjos dukros sveikatą ir nedelsdami skyrė gydymą antibiotikais, o vėliau tik buvo darytas mikrobiologinis tyrimas, padedantis nustatyti organizme esančių bakterijų pobūdį. Pareiškėjos teigimu, dėl nurodytų priežasčių pareiškėjos dukros organizme galėjo būti nenustatyta

apsinuodijimą maistu sukeliančių bakterijų. Pareiškėja taip pat nurodė, kad draudikas turėjo įvertinti pareiškėjos dukrai skirtų medikamentų pobūdį ir nustatyti, ar jie nėra skiriami apsinuodijimo maistu simptomams gydyti.

Atsiliepime dėl pareiškėjos kreipimesi nurodytų aplinkybių draudikas pabrėžė, kad pareiškėja reikalavimą mokėti draudimo išmoką grindžia tik jos dukros sveikatai padaryta žala, tačiau nepateikia jokių įrodymų, kurie galėtų pagrįsti draudėjo civilinės atsakomybės sąlygų atsiradimą pagal Draudimo sutartį. Draudikas pabrėžė, kad Restorane įsigyti mėšainiai su sūriu buvo valgomi ne pačiame Restorane, o namuose, tačiau ten buvo valgomas ir kitas maistas. Atsižvelgdamas į tai, draudikas mano, kad žarnyno infekcijos židinyje buvo namai, kuriuose vyko gimtadienio šventė, o kitų duomenų apie žarnyno infekcijos židinius nebuvo gauta, taigi pareiškėjos dukros sveikatai padaryta žala nesietina su Restorano veikla.

Draudikas pabrėžė, kad Pranešime nurodytą dieną – 2018 m. balandžio 27 d. – Restorane buvo parduoti 575 vienetai greito maisto gaminių, iš kurių – 477 buvo mėšainiai su sūriu. Pareiškėjos kreipimesi dėl vartojimo ginčo nurodytą dieną – 2018 m. balandžio 28 d. – buvo parduoti 354 greito maisto gaminiai, iš kurių 253 buvo mėšainiai su sūriu. Draudikas nurodė, kad į draudėją ir Kauno valstybinę maisto ir veterinarijos tarnybą (toliau – Kauno VMVT) kreipėsi tik pareiškėja.

Draudikas pabrėžė, kad Kauno VMVT atliko neplaninį Restorano patikrinimą, tačiau jokių pažeidimų nebuvo nustatyta. Be to, Restorano pateikti dokumentai ir atliktos Restorano patikros rezultatai patvirtina Restorane gaminamų mėšainių su sūriu tinkamą kokybę. Draudikas pabrėžė, kad surinkti įrodymai nepagrindžia draudėjo neteisėtų veiksmų ir priežastinio ryšio tarp šių veiksmų ir pareiškėjos dukros sveikatai padarytos žalos. Draudikas nurodė, kad draudėjui nekyla civilinė atsakomybė, todėl draudikui pagal Draudimo sutarties sąlygas nekyla pareiga tenkinti pareiškėjos reikalavimo išmokėti draudimo išmoką.

K o n s t a t u o j a m a:

Vadovaujantis Vartotojų ir finansų rinkos dalyvių ginčų neteisminio sprendimo procedūros Lietuvos banke taisyklių, patvirtintų Lietuvos banko valdybos 2012 m. sausio 26 d. nutarimu Nr. 03-23, 45 punktu, vartojimo ginčai Lietuvos banke nagrinėjami laikantis rungimosi, ginčų nagrinėjimo operatyvumo, koncentracijos, ekonomiškumo ir bendradarbiavimo principų. Nagrinėdamas ginčą Lietuvos bankas atlieka pateiktų įrodymų vertinimą ir jo pagrindu priimamas sprendimas.

Atsižvelgiant į ginčo šalių paaiškinimus ir pateiktus įrodymus, pažymėtina, kad ginčas kilo dėl draudiko sprendimo pareiškėjos nurodytą įvykį pripažinti nedraudžiamuoju pagrįstumo.

Lietuvos Respublikos civilinio kodekso (toliau – CK) 6.987 straipsnyje nustatyta, kad draudimo sutartimi viena šalis (draudikas) įsipareigoja už sutartyje nustatytą draudimo įmoką sumokėti kitai šaliai (draudėjui) arba trečiajam asmeniui, kurio naudai sudaryta sutartis, įstatyme ar draudimo sutartyje nustatytą draudimo išmoką, apskaičiuotą įstatyme ar draudimo sutartyje nustatyta tvarka, jeigu įvyksta įstatyme ar draudimo sutartyje nustatytas draudžiamasis įvykis.

Draudimo sutarčiai taikomų Įmonių civilinės atsakomybės draudimo taisyklių Nr. 008 (galioja nuo 2017 m. gegužės 1 d.) 4.1 papunktyje nustatyta, kad draudžiamuoju įvykiu šių taisyklių prasme laikomas draudėjui pareikštas reikalavimas dėl draudimo sutartimi apdraustos draudėjo civilinės atsakomybės. Bendrąsias civilinės atsakomybės atsiradimo sąlygas ir pagrindus nustato CK. Vadovaujantis CK 6.246 straipsnio 1 dalimi, civilinė atsakomybė atsiranda neįvykdžius įstatymuose ar sutartyje nustatytos pareigos (neteisėtas neveikimas) arba atlikus veiksmus, kuriuos įstatymai ar sutartis draudžia atlikti (neteisėtas veikimas), arba pažeidus bendro pobūdžio pareigą elgtis atidžiai ir rūpestingai.

CK 6.292 straipsnio, reglamentuojančio gamintojo ir paslaugų teikėjo atsakomybę, 1 dalyje nustatyta, kad gamintojas ar paslaugų teikėjas privalo atlyginti dėl netinkamos kokybės produktų ar netinkamos kokybės paslaugų atsiradusią žalą.

Lietuvos Respublikoje teisės aktų nustatyta tvarka įregistruojamam veiklų asmeniui, gaminančiam maistą (gamintojui) ar atliekančiam kitus maisto tvarkymo veiksmus, keliamus

pagrindinius maisto saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimus įtvirtina Lietuvos Respublikos maisto įstatymas. Maisto įstatymo 4 straipsnio 1 dalyje įtvirtinta pagrindinė taisyklė – į rinką turi būti teikiamas šiame įstatyme bei kituose teisės aktuose nustatytus saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimus atitinkantis maistas. Aptariamo straipsnio 2 dalies 1–5 punktuose išdėstyti reikalavimai, kuriuos turi atitikti maistas ir su maistu besiliečiančios medžiagos, tarp jų reikalavimas, kad maistas turi būti tokios sudėties ir kokybės, kad būtų tinkamas žmonėms vartoti, neužterštas cheminiais, fiziniiais, mikrobiniiais ir kitokiais teršalais daugiau, negu leidžia teisės aktai, turi atitikti privalomuosius saugos ir kokybės reikalavimus (Maisto įstatymo 2 dalies 1 punktas).

Maisto įstatymo 7 straipsnio 6 dalyje nurodyta, kad maisto tvarkymo subjektai ar su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų gamintojai ar tiekėjai CK nustatyta tvarka vartotojams turi atlyginti dėl netinkamos maisto ar su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų saugos ir kokybės atsiradusią žalą.

Maisto įstatymo prasme sauga – šio įstatymo bei kitų 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 įstatymo 2 straipsnio 11 dalis); kokybė – maisto savybių visuma, tenkinanti konkrečius vartotojo poreikius, kurių protingai galima tikėtis, bei atitinkanti saugos ir kitus privalomuosius teisės aktų nustatytus reikalavimus (Maisto įstatymo 2 straipsnio 13 dalis); maisto tvarkymas – bet koks poveikis maistui arba veiksmai su juo ar atskiromis jo sudėtinėmis dalimis (įskaitant maisto gaminimą, ruošimą, perdirbimą, pakavimą, laikymą, saugojimą, gabenimą, paskirstymą, tiekimą, pateikimą parduoti, pardavimą), galintys turėti įtakos maisto saugai, kokybei ir mitybos vertei (Maisto įstatymo 2 straipsnio 5 dalis).

Draudikas, siekdamas pagrįsti aplinkybes, kad dienomis, kurias pareiškėja nurodė Pranešime ir kreipimesi dėl vartojimo ginčo nagrinėjimo, kai, pareiškėjos teigimu, buvo įsigyti netinkamos kokybės maisto produktai (2018 m. balandžio 27–28 d.), sukėlę žalą pareiškėjos dukrai ir kitoms dviem mergaitėms, parduodamas maistas atitiko Maisto įstatyme nustatytus maistui keliamus pagrindinius maisto saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimus, remiasi Restorano pateiktais dokumentais, kurie, draudiko vertinimu, pagrindžia, kad buvo laikomasi maisto gamybos, laikymo sąlygų ir temperatūros režimo higienos reikalavimų. Restorano vidaus audito duomenimis, taip pat Kauno VMVT atlikto Restorano neplaninio patikrinimo ir audito duomenimis, atlikus produktų ir maisto paruošimo patalpų patikrinimą, produktų saugą reglamentuojančių teisės aktų pažeidimų nebuvo nustatyta.

Vertinant draudiko Lietuvos bankui pateiktus įrodymus, nustatyta, kad asmens higienos ir gamybinių paviršių valymo reikalavimų vykdymą Restorane pagrindžia Rankų plovimo registravimo žurnalo ir Valymo ir dezinfekavimo darbų registravimo blanko duomenys. Rankų plovimo registravimo žurnale nurodyta, kad Restorane dirbantys darbuotojai rankas plauna ne rečiau kaip kas 20 minučių. Valymo ir dezinfekavimo darbų registravimo blanko duomenys patvirtina, kad Restorano stalai, plautuvės, įrengimai, lentynos, sienos, grindys yra valomi kas dvi valandos, o pagalbinės patalpos – plautuvės, grindys, sienos, yra valomos vieną kartą per dieną.

Draudikas, siekdamas pagrįsti, kad Restorano patalpose laikomasi kitų higienos reikalavimų, taip pat pateikė Restorane tvarkomo Įrenginių temperatūros savaitės dienomis matavimo žurnalo duomenis, pagrindžiančius, kad teisės aktuose nustatytų temperatūros reikalavimų neatitikimų nebuvo nustatyta. Įrenginių temperatūros savaitės dienomis matavimo žurnale buvo užfiksuoti šaldymo kameros patalpoje, šaldymo kameros bare, horizontalaus šaldiklio (mėsyčių), šaltos patalpos, salotų vitrinos, šaldiklio su ištraukiamais stalčiais bare ir virtuvėje, grilio, skrudintuvo, kaitinimo tunelio ir kitų įrenginių reikiamos temperatūros duomenys. Įrenginių temperatūros savaitės dienomis matavimo žurnale taip pat buvo nurodyti užšaldytų šaldymo kameroje gaminių ir atšaldytų gaminių reikiamos temperatūros bei gaminių

vidinės temperatūros po terminio apdorojimo (matuojama kiekvieną dieną) temperatūros duomenys, taip pat duomenys apie indaplovės temperatūrą ir jos dezinfekciją. Todėl, remiantis Restorane tvarkomų žurnalų ir kitų dokumentų duomenimis, darytina išvada, kad šie duomenys pagrindžia, kad laikotarpiu, kuriuo, pareiškėjos teigimu, buvo įsigyti netinkamos kokybės maisto produktai, buvo laikomasi maisto produktų gamybos, laikymo sąlygų ir temperatūros režimo higienos reikalavimų.

Lietuvos bankui pateikti įrodymai patvirtina, kad, pareiškėjai pateikus skundą dėl netinkamos maisto produktų kokybės, Restorane buvo atliktas vidaus auditas ir užpildytas pagal Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos formą parengtas Gyvūninio ir negyvūninio maisto tvarkymo subjektų savikontrolės klausimynas (toliau – Klausimynas). Klausimyno duomenys pagrindžia, kad atliekant Restorano vidaus auditą buvo tikrinama, kaip laikomasi asmens higienos ir patalpų bei maisto gaminimo įrenginių švaros, maisto gamybos, tvarkymo, laikymo sąlygų ir temperatūros režimo higienos reikalavimų, ir pažeidimų nebuvo nustatyta.

Atsižvelgiant į draudiko pateiktus įrodymus apie Kauno VMVT atliktą Restorano produktų saugą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų laikymosi patikrinimą, pažymėtina, kad Maisto įstatymo 11 straipsnyje įtvirtinta, jog valstybinę maisto kontrolę atlieka įstatymų ir kitų teisės aktų nustatyta tvarka maisto kontrolės institucija – Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, kuri tikrina, kad maistas, skirtas tiek vidaus rinkai, tiek eksportui, būtų saugus, tinkamai paženklintas, nepažeistų vartotojų interesų ir atitiktų šio įstatymo bei kitų teisės aktų reikalavimus. Valstybinė maisto kontrolė yra atliekama be išankstinio įspėjimo, reguliariai, pagal iš anksto sudarytas programas, taip pat kilus įtarimui, kad buvo pažeisti šio įstatymo bei kitų teisės aktų reikalavimai. Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, atlikdama šio įstatymo bei jo įgyvendinamųjų teisės aktų reikalavimų laikymosi kontrolę, turi teisę: 1) tikrinti maisto tvarkymo vietos higienos būklę ir maisto tvarkymo procesus; 2) tikrinti, kaip asmenys, kurie vykdydami savo pareigas tiesiogiai ar netiesiogiai liečia maistą, laikosi higienos reikalavimų; 3) tikrinti maistą, jo ženklumą, gaminius, besiliečiančius su maistu, maistui tvarkyti, patalpoms ir įrenginiams valyti ir taisyti naudojamas priemones, medžiagas ir įrenginius; 4) tikrinti su šio įstatymo ir kitų teisės aktų laikymusi susijusius dokumentus bei maisto tvarkymo vietos savikontrolės sistemos medžiagą. Produktų saugą reglamentuojantys teisės aktai (Maisto įstatymo 7 straipsnio 2 dalis ir Lietuvos Respublikos produktų saugos įstatymo 27 straipsnio 2 dalis) suteikia Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai kompetenciją surašyti įstatymo pažeidimo protokolą, kuris su reikalingais įrodymais turi būti persiųstas Valstybinei vartotojų teisių apsaugos tarnybai, kuriai suteikta kompetencija taikyti atsakomybę už įstatymo pažeidimus dėl pavojingo maisto produkto pateikimo į rinką (Produktų saugos įstatymo 27 straipsnio 1 ir 2 dalys).

Remiantis Lietuvos bankui pateiktais dokumentais, nustatyta, kad 2018 m. rugpjūčio 2 d. pareiškėjos skundo pagrindu Kauno VMVT atliko Restorano neplaninį patikrinimą ir surašė Maisto tvarkymo subjekto dėl vartotojo pranešimo (skundo) patikrinimo aktą (toliau – Patikrinimo aktas). Patikrinimo akte nurodytas šis patikrinimo tikslas: maisto produktų „tinkamumo vartoti terminų kontrolė, laikymo sąlygų kontrolė, atsekamumo kontrolė, savikontrolės sistemos kontrolė, personalo higienos kontrolė, biocidinių produktų naudojimo kontrolė, kokybės kontrolė, higienos kontrolė“. Minėtame akte nurodyta, kad „tikrinimo metu patalpos švarios, tvarkingos, produktų tinkamumo vartoti terminai, laikymo sąlygos, atsekamumas užtikrinamas, asmens higienai palaikyti priemonėmis aprūpinta, savikontrolės sistema diegiama pagal RVASVT, savikontrolės žurnalai pildomi teisingai, nukrypimų nuo kritinių ribų neregistruota. Per savaitę mėšainių su sūriu parduodama apie 2000 vnt., daugiau skundų Kauno VMVT ir subjekte dėl mėšainių kokybės negauta.“ Patikrinimo akte nurodyta, kad pareiškėjos skundas nepasitvirtino.

Draudikas Lietuvos bankui taip pat pateikė Kauno VMVT parengtą Maisto, pašarų tvarkymo subjekto rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos audito aktą (toliau – Audito aktas). Kauno VMVT atlikto audito metu buvo nustatyta, kad Restorane

savikontrolės procedūros registruojamos laiku, asmens higienai bei gamybiniam paviršiumi valyti naudojamos biocidinės valymo priemonės, darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą ir kt. Audito akto išvadose nurodyta, kad, pagal viešojo maitinimo įmonių atitikties higienos reikalavimams vertinimo tvarkos aprašą, Restorano higienos būklė yra puiki, esminių teisės aktų pažeidimų nenustatyta, poveikio priemonės netaikytos. Todėl, remiantis Patikrinimo ir Audito aktų duomenimis ir atsižvelgiant į tai, kad produktų saugą reglamentuojančiuose teisės aktuose nurodytas pažeidimų protokolai Kauno VMVT nebuvo surašyti, taip pat vadovaujantis Restorane tvarkomais ir atliekant Restorano vidaus auditą surašytais dokumentais, pagrindžiančiais Restorano patalpų ir įrangos reikalavimų bei reikalavimų maistui ir Restorano darbuotojams tinkamą vykdymą, darytina išvada, kad laikotarpiu, kai pareiškėja įsigijo jos dukros suvartotus maisto produktus, buvo laikomasi asmens higienos ir gamybinių paviršių valymo, maisto gaminių švaros reikalavimų, taip pat maisto gamybos, tvarkymo, laikymo sąlygų ir temperatūros režimo higienos reikalavimų. Kadangi Lietuvos bankui pateikti įrodymai patvirtina, kad maisto produktai Restorane laikomi, ruošiami ir apdorojami tinkamai, darytina išvada, kad ir tą dieną, kai pareiškėja Restorane nusipirko maisto gaminių, buvo vykdomi Restorano veiklai keliami Maisto įstatyme įtvirtinti maisto saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimai.

Pagal Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymo 15 straipsnį, viena iš Visuomenės sveikatos centro apskrityje funkcijų – pagal Žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatyme nustatytą kompetenciją vykdyti užkrečiamųjų ligų profilaktiką ir kontrolę. Aptariamo įstatymo 2 straipsnyje apibrėžta, kad šio įstatymo prasme žmonių užkrečiamosios (infekcinės ir parazitinės) ligos – tai užkrečiamųjų ligų sukėlėjų ir jų toksinų sukeltos žmogaus ligos, kuriomis apsikrečiama nuo žmonių (ligonio ar užkrečiamųjų ligų sukėlėjo nešiojo), gyvūnų ar vabzdžių arba per aplinkos veiksnius, į kuriuos patenka ir maistas (Žmonių užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės įstatymo 2 straipsnio 7 dalis). Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. lapkričio 9 d. įsakymu Nr. V-772 patvirtintų Dėl maisto tvarkymo įmonėse (skyriuose) kilusių per maistą plintančių užkrečiamųjų ligų protrūkių tyrimo taisyklių 13 punkte nustatyta, kad Visuomenės sveikatos centras informaciją apie įtariamus ar išaiškintus per maistą plintančių užkrečiamųjų ligų protrūkius, kilusius dėl maisto tvarkymo subjektų veiklos, privalo pateikti teritorinei valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybai. Pažymėtina, kad Kauno VMVT nebuvo gauta Visuomenės sveikatos centro informacijos apie apsinuodijimus Restorane tiekiamu maistu. Atsižvelgiant į tai, darytina išvada, kad, be pareiškėjos Kauno VMVT nurodytos informacijos, valstybinės maisto kontrolės bei valstybinės užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės srityje veikiančios institucijos nebuvo gavusios jokių duomenų, kurių pagrindu, be Kauno VMVT atlikto produktų ir maisto paruošimo patalpų patikrinimo, taip pat būtų kilęs poreikis atlikti epidemiologinius ir laboratorinius Restorano teikiamų maisto produktų užterštumo bakterijomis tyrimus.

Svarbu pažymėti, kad Kauno klinikų medicinos dokumentų išrašė pateiktoje ligos anamnezėje nurodyta, jog pareiškėjos dukra „2018 m. balandžio 28 d. lankėsi klasiokės vakarėlyje, mamos žodžiais valgė Hesburgeryje, o kitas maistas buvo naminis. Ligos simptomai pasireiškė pirmai iš trijų vakarėlio dalyvių.“ Kadangi Kauno klinikų medicinos dokumentų išrašo duomenys patvirtina, kad pareiškėjos dukra vartojo ne tik Restorane įsigytą maistą, tačiau ir gimtadienio šventėje patiektus kitus maisto gaminius, negalima teigti, kad užkratas galėjo išplisti tik iš vieno šaltinio – Restorano, o ne iš kito pareiškėjos dukros suvartoto maisto. Atsižvelgiant į tai ir remiantis nustatytomis aplinkybėmis, kad valstybinės maisto kontrolės bei valstybinės užkrečiamųjų ligų profilaktikos ir kontrolės srityje veikiančios institucijos nebuvo gavę jokių kitų pranešimų apie dėl Restorane įsigyto maisto sukeltas bakterines žarnyno infekcijas ir kad Lietuvos bankui pateikti įrodymai pagrindžia, jog Restorane yra tiekiamas saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimus atitinkantis maistas, negalima teigti, kad žala pareiškėjos dukros sveikatai buvo padaryta dėl Restorano produktų saugą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų netinkamo vykdymo. Remiantis nurodytomis aplinkybėmis, darytina išvada, kad draudikas

priėmė pagrįstą sprendimą pagal Draudimo sutarties sąlygas atsisakyti išmokėti pareiškėjos reikalaujamą žalą atlyginančią draudimo išmoką. Atsižvelgiant į tai, pareiškėjos draudikui keliamas reikalavimas išmokėti draudimo išmoką yra atmestinas kaip nepagrįstas.

Remdamasis tuo, kas buvo išdėstyta, ir vadovaudamasis Lietuvos Respublikos vartotojų teisių apsaugos įstatymo 27 straipsnio 1 dalies 3 punktu, Lietuvos banko valdybos 2012 m. sausio 26 d. nutarimo Nr. 03-23 „Dėl Vartotojų ir finansų rinkos dalyvių ginčų neteisminio sprendimo procedūros Lietuvos banke taisyklių patvirtinimo“ 2 punktu ir šiuo nutarimu patvirtintų Vartotojų ir finansų rinkos dalyvių ginčų neteisminio sprendimo procedūros Lietuvos banke taisyklių 59.3 papunkčiu, n u s p r e n d ž i u:

Atmesti pareiškėjos R. Z. reikalavimą.

Lietuvos banko sprendimas dėl ginčo esmės yra rekomendacinio pobūdžio ir teismui neskundžiamas. Vartotojui ir finansų rinkos dalyviui išlieka teisė dėl ginčo sprendimo kreiptis į teismą arba kitą ginčų nagrinėjimo instituciją įstatymų nustatyta tvarka. Kreipimasis į teismą po Lietuvos banko sprendimo dėl ginčo esmės priėmimo nelaikomas šio sprendimo apskundimu.

Direktorius

Mindaugas Šalčius