

2021-03-29

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių departamentas

(įstaigos pavadinimas)

VIEŠOJO MAITINIMO ĮMONĖS PATIKRINIMO AKTAS

2021 m. kovo 29 d.

(data)

Nr.

63VMĮP-72

Telšiai

(vieta)

Patikrinimo aktą surašęs pareigūnas (ai)

1 Vyriausiasis specialistas-maisto produktų inspektorius Stasys Vargalis
2 Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė Gražina Gudavičienė

Pavedimas

2021-03-29 Nr. 0390860/63FIS-157

Patikrinimo rūšis

Planinis

Patikrinimo tikslas

maisto saugos, kokybės, higienos, ženklinimo kontrolė, RVASVT sistemos ir (ar) GHP auditas

Ūkio subjektas

Telšių rajono senelių globos namai, 180707024, Maisto paruošimo skyrius, Telšių apskr., Telšių r. sav., Telšių miesto sen., Telšiai,
Rambyno g. 24
Registro numeris: 780000285
Rizikos grupė: Padidintos rizikos grupė

Ekonominės veiklos rūšys

Pagrindinė

Socialinės globos ir rūpybos įstaigų maisto tvarkymo skyrių veikla, 56.29.G

Papildoma, (os)

Maisto tiekėjų pagal sutartį veikla, 56.29.T

Patikrinime dalyvavęs (-ę) tikrinamo ūkio subjekto įgaliotasis (-ieji) darbuotojas (-ai)

Direktorė Ernesta Jokšienė,

Vartotojų skundai

2015.12.01. Teigia, kad senelių namuose tiekiamas maistas labai nekokybiškas, minėjo, kad darbuotojai išsineša maisto produktus, todėl maisto kokybė labai nukenčia. 2015-11-30 vakarienei buvo duodama manų košė, nuo kurios ne vienas senelis vemia ir viduriuoja. Tai ne pirmas kartas. Prašo patikrinti maisto kokybę, ar atitinka porcijų dydžiai ir kaloringumas., pagrindimas: Ne.

Paskutinis patikrinimas atliktas

2020.08.28 aktas Nr. 63VMĮP-155

(data)

Trūkumų šalinimas

Ankstesnio planinio tikrinimo metu 2020-08-28 patikrinimo aktas Nr. 63VMĮP-155, nustatyti neatitikimai pašalinti.

Ūkio subjekto patalpų/veiklos pakeitimai/atnaujinimai

Nėra pakeitimų ir atnaujinimų.

Nustatyta:

KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar maisto tvarkymo subjektas turi Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos leidimą vykdomai (-oms) ūkinei (-ėms) komercinei (-ėms) veiklai (-oms)?	Taip	Socialinės globos ir rūpybos įstaigų maisto tvarkymo skyrių veikla 56.29.G ir Maisto tiekėjų pagal sutartį veikla 56.29.T
2	Ar maisto tvarkymo patalpos tinkamo dydžio, išplanavimo ir įrengtos taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo?	Taip	
3	Ar maisto tvarkymo patalpos suremontuotos, geros būklės, švarios, tvarkingos (grindys, durys, sienos, lubos, atsidarančiuose languose įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai)?	Taip	
4	Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir (ar) mechaninė ventiliacija, ar ji geros būklės, ar švarūs ventiliavimo sistemų filtrai ir kitos dalys, ar patalpose nesikaupia drėgmė, ar patalpų sienos ir lubos nepadengtos pelėsių apnašu?	Taip	Maisto tvarkymo patalpose yra natūrali ir mechaninė ventiliacija.
5	Ar maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas, ar maisto tvarkymo vietoje pakanka šviesos (nėra akivaizdžiai per tamsu)?	Taip	Maisto tvarkymo patalpose yra natūralus ir dirbtinis apšvietimas.
6	Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir (ar) šaltas tekantis geriamasis vanduo?	Taip	Geriamasis vanduo šaltas ir karštas tiekiamas centralizuotai.
7	Ar nuotekų surinkimo sistema veikia, ar ji nėra užsikimšusi?	Taip	
8	Ar yra geros būklės ir švari darbuotojų persirengimo patalpa (vieta)?	Taip	Darbuotojams įrengta persirengimo vieta.
9	Ar švarios tualetų patalpos, ar pakankamas tualetų skaičius, ar tualetų durys neatsidaro tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas?	Taip	
10	Ar yra pakankamai patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų su šaltu ir (ar) karštu tekančiu vandeniu?	Taip	
11	Ar yra pakankamai rankų plovimo, dezinfekavimo ir nusausinimo priemonių?	Taip	
12	Ar valymo ir dezinfekavimo priemonės laikomos atskiroje ir švarioje patalpoje (vietoje)?	Taip	Vieta.
13	Ar valymo inventorių paženklintas ir naudojamas pagal paskirtį, ar tualetams valyti skirtas inventorių laikomas atskirai?	Taip	
14	Ar įrengta patalpa (vieta) gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti ir dezinfekuoti, džiovinti, ar yra pakankamai priemonių gamybiniam inventoriui ir įrankiams plauti?	Taip	Tačiau patiekalų išvežimui naudojama įranga plaunama ir laikoma kartu su gamybine įranga.

15	Ar maisto tvarkymui naudojama įranga, inventoriūs, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės ir švarūs, ar juos galima lengvai nuplauti ir išdezinfluoti?	Taip	
16	Ar užtikrinamas tinkamas maisto atliekų (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) surinkimas ir laikymas?	Taip	
17	Ar maisto atliekos (įskaitant šalutinius gyvūninius produktus) šalinamos teisės aktu nustatyta tvarka ir turimi tai patvirtinantys dokumentai?	Taip	IĮ "Linaras", šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų paskutinis važtaraštis 2021-03-18, Nr. 03, išvežta 4,7 kg. Tikrinimo metu atskirame šaldiklyje rasta sukaupta ŠGP apie 3,5 kg.
18	Ar užtikrinama kenkėjų kontrolė (registruojamos kenkėjų profilaktikos priemonės), nėra jų buvimo pėdsakų?	Taip	UAB Profilaktinė dezinfekcija tikrinta "Kenkėjų stebėjimo ir naikinimo darbų atlikimo (registravimo) žurnale" paskutinis įrašas 2021-03-10, atliktas stebėjimas. Tikrinimo metu kenkėjų pėdsakų nepastebėta
19	Ar maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (ar) konteineriai (šaltkrepsiai) švarūs ir geros būklės?	Taip	Maisto produktams pervežti naudojami šilumą palaikantys krepšiai, švarūs ir geros būklės.
20	Ar darbuotojai dirba pasitikrinę sveikatą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Dirba 5 darbuotojai, įrašai asmens sanitarinėse knygelėse „dirbti leista“ galiojantys.
21	Ar darbuotojai dirba išklause higienos įgūdžių mokymo kursą (turi tai patvirtinančius dokumentus)?	Taip	Dirba 5 darbuotojai, sveikatos žinių atestavimo pažymėjimai galiojantys.
22	Ar darbuotojai dėvi švarius ir tinkamus darbui drabužius, ar laikosi asmens higienos reikalavimų?	Taip	
23	Ar įdiegta rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) principais pagrįsta savikontrolės sistema (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema)?	Taip	Įdiegta GHPT
24	Ar maisto tvarkymo subjektas vykdo savikontrolės sistemos (geros higienos praktikos taisyklės ar RVASVT sistema) procedūras?	Taip	Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnale paskutinis įrašas 2021-03-28, Kepta paukštienos filė nuo 11:10 val. iki 11.30 val., temperatūra +96°C.
25	Ar užtikrinamas žaliavų ir maisto produktų atsekamumas?	Taip	Atsekta pietums gaminamam patiekalui "Mėsiška žirnių sriuba" pagaminta 75 porcijos po 500 g, naudotos žaliavos kiaulienos šoninė (atšaldyta), gauta 2021-03-29 iš UAB Mažeikių mėsinė, PVM sąskaita faktūra Nr. MMB 0752589, viso gauta 6,093 kg, rastas likutis 3,950 kg. Atsekta pietums Žemaitiškas kastinys 75 porcijos po 200 g gauta 2021-03-29 iš AB Žemaitijos pienas PVM sąskaita faktūra Nr. ZTE02219334, viso gauta 73 vnt. po 200 g ir rasta 2 vnt. po 200 g, Žemaitiškas kastinys gauta 2021-03-05 iš AB Žemaitijos pienas PVM sąskaita faktūra Nr. ZTE02215266, viso gauta 76 vnt. po 200 g.
26	Ar žaliavos laikomos tvarkingai ir pagal gamintojo nurodytas laikymo sąlygas?	Ne	Tikrinimo metu matuota temperatūra pieno produktų šaldytuve Nr. 1, VMVT termometru +8,9°C, įmonės +6°C.

27	Ar nėra žaliavų, maisto produktų ir patiekalų, kurių tinkamumo vartoti terminai pasibaigę?	Taip	Kiaulienos šoninė (atšaldyta) tinka vartoti iki 04-04-2021, Žemaitiškas kastinys 2 vnt. tinka vartoti iki 02-04-2021 ir 73 vnt. tinka vartoti iki 28-04-2021.
28	Ar užtikrinamas sušaldytų maisto produktų atšildymas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė (šaldytuve, mikrobangų krosnelėje)?	Netikrinta	Tikrinimo metu nerasta sušaldytų žaliavų.
29	Ar patiekalai gaminami pagal viešojo maitinimo įmonės patvirtintas receptūras ir technologinius aprašymus (nurodytos produkto sudedamosios dalys, kiekiai, gamybos aprašymas, terminio apdorojimo trukmė, temperatūra ir kt.)?	Taip	Tikrintos technologinė kortelė: „Mėsiška žirnių sriuba su grietine“ Nr. 20. Technologiniuose aprašymuose nurodyta terminio apdorojimo trukmė ir temperatūra.
30	Ar patiekalų gamybai naudojama joduota druska?	Taip	
31	Ar užtikrinama, kad pagamintas maistas, kuris patiekiamas karštas, laikomas ne žemesnėje nei 68 oC temperatūroje?	Taip	Pagamintas maistas atiduodamas - nelaikomas.
32	Ar užtikrinama, kad tvarkant maistą būtų išvengta kryžminės taršos (per rankas, svarstyklės, kitą gamybinį inventorių, ar maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, nesiliečia su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniiais ar kitais galimais taršos šaltiniais)?	Taip	
33	Ar maisto produktai ir patiekalai yra jiems būdingos išvaizdos (spalvos, konsistencijos) ir sudėties?	Taip	Kiaulienos šoninė būdingos išvaizdos ir spalvos.
34	Ar užtikrinama maisto produktų sauga (produktai nekenkia vartotojų sveikatai, tinka žmonėms vartoti, neužteršti pašalinėmis medžiagomis, neturi puvimo, gedimo ar irimo požymių)?	Taip	
35	Ar užtikrinamas pagamintų ir išvežamų patiekalų / pusgaminių atsekamumas (patiekalai / pusgaminiai registruojami žurnaluose, yra juos lydintys dokumentai)?	Taip	Pagaminti patiekalai išvežami į Telšių rajono senelių globos namų struktūrinį padalinį Gedrimų savarankiško gyvenimo namus, paskutinis išvežimas užregistruotas 2021-03-28, 12:00 val., išvežtos 24 porcijos pietų davinio. Tačiau registracijos žurnale neregistruoja pusryčių išvežimo į Gedrimų savarankiško gyvenimo namus.
36	Ar negaminami viešojo maitinimo įmonėse draudžiami gaminti produktai (varškė, sūrių masė, rauginti pieno produktai, mėsos, grybų, daržovių, padažų konservai)?	Taip	Negaminama.
37	Jeigu maisto produktams apdoroti skirti riebalai yra naudojami daugiau kaip vienai gaminių partijai gaminti, ar laisvųjų riebalų rūgščių koncentracija riebaluose neviršija 2.2 proc?	Taip	Nenaudojama.
Papildomi reikalavimai maitinimui, vykdant specializuotų viešojo maitinimo įmonių (socialinių paslaugų įstaigų, vaikų globos įstaigų, vaikų poilsio stovyklų, ikimokyklinio ugdymo įstaigų, bendrojo lavinimo mokyklų, asmens sveikatos priežiūros įstaigų maisto tvarkymo skyrių) patikrinimus (KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos

1	Ar maitinimas organizuojamas pagal valgiaraščius?	Taip	Tikrinta 2021-03-29 Maisto produktų patiekalų gamybos žiniaraštis Nr. 88, mėsiška žirnių sriuba 75 porcijos po 500 g, katinys su bulvėmis 75 porcijos po 200/200 g, džiovintų vaisių kompotas 75 porcijos po 200 g.
2	Ar maitinimo organizavimui maisto produktų ir patiekalų tiekiamų maitinimui dažnumas atitinka nustatytus reikalavimus, išskyrus gėrimus, garnyrus ir šaltus užkandžius? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Taip	
3	Ar pagal atskirą valgiaraštį organizuojamas pritaikytas maitinimas? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos ir asmens sveikatos priežiūros įstaigoms)	Netikrinta	Netaikoma.
4	Ar netiekiami maitinimui draudžiami maisto produktai? (netaikoma suaugusių asmenų socialinės globos įstaigoms)	Netikrinta	Netaikomas
Papildomi reikalavimai viešojo maitinimo įmonei dėl informacijos teikimo vartotojams apie patiekalus (KT-2-2-6-D1 „Viešojo maitinimo įmonėms taikomų reikalavimų valstybinė kontrolė“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar viešojo maitinimo įmonėje vartotojams yra pateikiama informacija apie maisto produkte (patiekale) esančias alergijas ar netoleravimą sukeliančias medžiagas ir produktus, ir jo (ju) sudėtyje yra arba jis pagamintas iš genetiškai modifikuotų organizmų (GMO)?	Taip	Pateikta informacija.
2	Ar neklaidinamas vartotojas apibūdinant produktą / patiekalą, nurodant jo rūšį, tapatumą, savybes, sudėtį ir kt.?	Taip	Neklaidinamas.
Viešojo maitinimo subjekto patikrinimo akto priedas (Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbto karantino metu 2 priedas) (Instrukcijos dėl prekybos ir viešojo maitinimo subjektų patikrinimų Lietuvos Respublikos teritorijoje paskelbto karantino metu 2 priedas)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	Ar prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą, o ugdymo, globos, asmens sveikatos priežiūros, krašto apsaugos, pataisos įstaigų, tardymo izoliatorių, įstaigų, įmonių ar organizacijų, kuriose vykdomas pamaininis darbas ir (arba) būtina užtikrinti maitinimą pagal įstaigos veiklos specifiką, lankytojams gerai matomoje vietoje pateikta informacija apie asmens higienos laikymosi būtinybę (rankų higieną, kosėjimo, čiaudėjimo etiketą)?	Taip	Pateikta informacija.

2	Ar viešasis maitinimas organizuojamas tik šiais būdais: maistas tiekiamas išsinešti arba pristatomas fiziniams ir juridiniams asmenims kitais būdais; viešasis maitinimas teikiamas įmonių, įstaigų ar organizacijų, kuriose vykdomas pamaininis darbas, darbuotojams šių įmonių, įstaigų ar organizacijų teritorijose ir (ar) patalpose)?	Taip	Maitinimas vykdomas gyvenamuose kambaruose.
3	Ar lankytojai eilėse laikosi saugaus atstumo vienas nuo kito?	Netikrinta	Maitinimas vykdomas gyvenamuose kambaruose.
4	Ar specializuotose viešojo maitinimo įstaigose ir įmonėse, kuriose vykdomas pamaininis darbas, atstumas tarp stalų yra toks, kad prie skirtingų stalų sėdintys lankytojai vienas nuo kito būtų nutolę ne mažesniu nei Sprendime Nr. V-2557 nurodytu atstumu?	Netikrinta	Netaikoma.
5	Ar sudaryta galimybė tinkamai lankytojų rankų higienai ir (ar) dezinfekcijai – prie įėjimo į viešojo maitinimo įstaigą, įstaigos maitinimo patalpas ir tualetą gerai matomoje vietoje pakabinta vartotojų ir kitų lankytojų rankų dezinfekcijai skirta priemonė?	Taip	
6	Ar sudarytos sąlygos lankytojams pasinaudoti tualetu ir užtikrinama, kad jame būtų skysto muilo, prireikus rankų dezinfekcijos priemonių, ir rankų nusausinimo priemonių (nerekomenduojama rankoms nusausinti naudoti daugkartinio naudojimo rankšluosčius)?	Taip	
7	Ar netiekiamas maitinimas savitarnos principu, kai maisto įsideda patys lankytojai?	Taip	Netiekiamas.
8	Ar netiekiamas cukraus, druskos, padažų ir kitų maisto produktų bendro naudojimo induose ar pakuotėse, jei jų įsideda patys lankytojai?	Taip	Netiekiamas.
9	Ar užtikrinamas tinkamas lankytojų aptarnavimui skirto inventoriaus (stalų, kėdžių ir pan.), pertvarų ir viešojo maitinimo įmonės aplinkos valymas ir dezinfekcija?	Taip	
10	Ar užtikrinama, kad dažnai liečiami paviršiai (durų rankenos, banko kortelių skaitytuvai ir pan.) būtų valomi ir dezinfekuojami dažniau, nei įprasta?	Taip	
11	Ar indai ir įrankiai plaunami indaplovėse ne mažesnėje kaip 60 C temperatūroje arba naudojamos kitos tinkamos priemonės, užtikrinančios jų švarą (saugą)?	Taip	Indamas plauti naudojama indaplovė.
12	Ar sudarytos sąlygos matuoti (-s) darbuotojų (-ams) kūno temperatūrą tik atvykus į darbą?	Taip	
13	Ar užtikrinama, kad lankytojus aptarnaujantis personalas viešojo maitinimo įstaigoje (tiek uždaroje, tiek atvirose erdvėse) dėvėtų nosį ir burną dengiančias apsaugos priemones (veido kaukes, respiratorius ar kitas priemones), kurios priglundą prie veido ir visiškai dengia nosį ir burną?	Taip	
Specialieji reikalavimai vykdant savikontrolės sistemas, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditą (KT-2-1-3-D2 „Ūkio subjektų savikontrolės sistemas, diegiamos pagal geros higienos praktikos taisykles, auditas“)			

Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos
1	Ar parengtas ūkio subjekto vadovo įsakymas dėl maisto/pašarų tvarkymo pagal geros higienos praktikos taisykles (toliau - GHPT)?	Taip	2020-06-03 įsakymas Nr. V-59.
2	Ar paskirti atsakingi asmenys, vykdantys savikontrolės sistemą?	Taip	
3	Ar darbuotojai apmokyti ir dirba pagal GHPT principus?	Taip	
4	Ar nustatyti ir valdomi svarbieji valdymo taškai (SVT)?	Taip	
5	Ar SVT stebėseną vykdoma numatytu dažnumu ir registruojama?	Taip	„Maisto žaliavų ir produktų laikymo žurnale“ Nr. 4 paskutinis įrašas 2021-03-29.
6	Ar teisingai pildomi SVT stebėsenos žurnalai?	Taip	
7	Ar naudojami metrologiškai patikrinti prietaisai, atliekamas termometrų kalibravimas?	Taip	Skaitmeninis termometras Nr. MIL0308, patikros sertifikatas Nr. 1204949, galioja iki 2022-02-20.
8	Ar atliekami maisto produktų, pašarų ir geriamojo vandens laboratoriniai tyrimai savikontrolėi užtikrinti?	Taip	Geriamojo vandens tyrimai atlikti 2020-09-22 mikrobiologiniai tyrimo protokolo Nr. 7-20/01892/1M, rezultatai patenkinami.
9	Ar esant nukrypimams nuo kritinių ribų, taikomi koregavimo veiksmai, užtikrinantys maisto saugą?	Taip	Šiluminio apdorojimo temperatūros ir laiko registravimo žurnale nuo 2021-02-23 iki 2021-03-28 nukrypimų neužregistruota.
10	Ar taikyti koregavimo veiksmai registruojami?	Taip	Netaikyti
11	Ar paskirti asmenys, vykdantys nustatytu periodiškumu savikontrolės sistemos vidinį auditą?	Taip	
12	Ar atliekami savikontrolės sistemos vidiniai auditai (ūkio subjekte vidinio audito aktai)?	Taip	Vidaus savikontrolės auditas atliktas 2020-12-22.
13	Ar vidinio audito procedūra apima visą savikontrolės sistemą, SVT?	Taip	
14	Ar į vidinį auditą įtraukti vartotojų skundai?	Taip	Skundų negauta.
15	Ar dokumentai archyvuojami?	Taip	
Specialieji reikalavimai biocidinių produktų patikrinimui (KT-2-1-7-D1 „Specialiųjų reikalavimų biocidiniams produktams kontrolės vykdymas“)			
Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/Netikrinta	Pastabos
1	Ar naudojami biocidiniai produktai yra autorizuoti: turi jiems išduotą galiojantį autorizacijos liudijimą?	Taip	Klorsept 17 tabletės 2, 4 tipo dezinfekantas – autorizacijos liudijimas Nr. galioja iki 2024-04-11, priemonė galioja 10-2022.
2	Ar naudojami biocidiniai produktai yra tinkamai paženklinėti: etiketėje pateikta informacija atitinka nurodytą autorizacijos liudijime?	Taip	
3	Ar biocidiniai produktai laikomi, naudojami pagal autorizacijos liudijime, etiketėje ir saugos duomenų lapę nurodytus reikalavimus ir sąlygas?	Taip	
Specialieji reikalavimai su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų patikrinimui maisto tvarkymo subjektuose (KT-2-2-12-D1 „Su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų valstybinės kontrolės maisto tvarkymo subjektuose vykdymas“)			

Eil. Nr.	Reikalavimas	Atitiktis Taip/Ne/ Netikrinta	Pastabos
1	1. Ar užtikrintas naudojimų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų atsekamumas*? * galima nustatyti, iš ko gautos; galima lengvai atsekti (atpažinti) pagal ženklimą, dokumentus ar kitus duomenis	Taip	Tikrinta plastikiniai indai ir dubenys.
2	Ar užtikrintas naudojimų su maistu besiliečiančių gaminių ir medžiagų ženklimas*? * užrašyti žodžiai „skirti liestis su maistu“ arba konkreti nuoroda apie jų naudojimą, arba pridėtas simbolis; jei reikia, specialios naudojimo instrukcijos; pavadinimas arba prekių ženklas ir EB įsisteigusio ūkio subjekto adresas	Taip	Plastikiniai indai ir dubenys paženklinėti simboliu „skirta liestis su maistu“, naudoja nerūdijančio plieno puodus
3	Ar su maistu besiliečiantiems gaminiams ir medžiagoms pateikta rašytinė atitikties deklaracija* ir ar joje pateikta visa nustatyta informacija? Ar pateikti patvirtinamieji dokumentai (jei reikia)? *privaloma plastikams (ir perdirbtam plastikui), veikliosioms bei protingosioms žaliavoms ir gaminiams, regeneruotai celiuliozės plėvelei, keramikos gaminiams ir lakuotiems arba dengtiems gaminiams (pateiktiems rinkai po 2018-09-06)	Taip	
4	Ar su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos laikomi švariai, pakelti nuo grindų, gamintojo nurodytomis sąlygomis?	Taip	
5	Ar su maistu besiliečiantys gaminiai ir medžiagos naudojami pagal paskirtį?	Taip	

Papildoma informacija

1. Temperatūra pamatuota skaitmeniniu termometru Nr.170838349, kurio patikros sertifikatas Nr.0973593 galioja iki 2021-05-14, leistina paklaida $\pm 1^{\circ}\text{C}$ intervale (-30...+250) $^{\circ}\text{C}$. Kalibravimas atliktas 2019-05-14, kalibravimo liudijimas Nr.055944.
2. Tikrinimo metu darytos fotonuotraukos, su kuriomis maisto tvarkymo subjektas supažindintas. Fotonuotraukos saugomos VMVT informacinėje sistemoje FIS kaip neatskiriama patikrinimo akto dalis.
3. Maisto tvarkymo subjekte nuo paskutinio patikrinimo vartotojų skundų neužregistruota.
4. Planinio tikrinimo metu įvertinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro-valstybės lygio ekstremalios situacijos valstybės operacijų vadovo 2020 m. lapkričio 6 d. sprendimo Nr. V-2557 „Dėl viešojo maitinimo įstaigoms būtinų sąlygų“ reikalavimų laikymasis.
5. Maistas gaminamas senelių globos namams ir tiekiamas į Gedrimų savarankiško gyvenimo namus.

Išvados ir nurodymai

Išvados.

1. Maisto tvarkymo subjekte neužtikrinoma tinkamų pieno produktų laikymo sąlygų šaldytuve Nr. 1 ir tuo pažeidė 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004, dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109) II priedo, IX skyriaus, 2 dalies reikalavimus.
2. Maisto tvarkymo subjekte savikontrolės sistema, diegiama pagal GHPT principus, funkcionuoja: valdomi SVT, atliekami laboratoriniai tyrimai, atliekamas vidaus savikontrolės auditas, atliekama analizė ir vertinimas.
3. Maisto tvarkymo subjekte laikomasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro-valstybės lygio ekstremalios situacijos valstybės operacijų vadovo 2020 m. lapkričio 6 d. sprendimo Nr. V-2557 „Dėl viešojo maitinimo įstaigoms būtinų sąlygų“ reikalavimų.

Nurodymai.

1. Registruoti išvežimo žurnale pusryčių patiekalus ar žaliavas į Gedrimų savarankiško gyvenimo namus.
2. Užtikrinti patiekalų išvežimui naudojamos įrangos tinkamą plovimą ir laikymą atskiriant nuo gamybinės įrangos.
3. Užtikrinti tinkamas pieno produktų laikymo sąlygas.
4. Pristatyti trūkumų šalinimo planą nustatytiems neatitikimams ir pažeidimams pašalinti į VMVT Telšių departamentą, adresu Luokės g. 99, Paežerės k., Telšių r., el. paštu telsiai@vmvt.lt iki 2021-04-07. Ne vėliau kaip per 7 dienas pateikti informaciją raštu apie trūkumų šalinimo plane nurodytų priemonių įgyvendinimą.

--

Imti mėginiai

produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius	produkto kodas, pavadinimas	skaičius
-	-	-	-	-	-	-	-

Pridedami papildomi dokumentai

nuotrauka_2021-03-29_12_48_58850.jpg
nuotrauka_2021-03-29_12_50_02066.jpg
nuotrauka_2021-03-29_12_51_33598.jpg
nuotrauka_2021-03-29_12_51_46676.jpg

Surašyti akto 2 egzemplioriai ir perduoti:

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos Telšių departamentas
Telšių rajono senelių globos namai, 780000285 Maisto paruošimo skyrius

Patikrinimas pradėtas 2021-03-29 10:23:00
(diena, valanda)

Patikrinimas baigtas 2021-03-29 13:05:00
(diena, valanda)

Tikrino:

Vyriausiasis specialistas-maisto produktų inspektorius

(pareigos)

(parašas)

Stasys Vargalis

(vardas, pavardė)

Vyriausioji specialistė-maisto produktų inspektorė

(pareigos)

(parašas)

Gražina Gudavičienė

(vardas, pavardė)

Dalyvavo:

Direktorė

(pareigos)

(parašas)

Ernesta Jokšienė

(vardas, pavardė)

(pareigos)

(parašas)

(vardas, pavardė)

Su patikrinimo rezultatais susipažinau ir esu informuotas, kad patikrinimo aktas man bus pateiktas elektroninėmis priemonėmis

(parašas)

Ernesta Jokšienė

(vardas, pavardė)

2021-03-29

(data)