Pārtikas un veterinārais dienests

PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS

EN ISO/IEC 17020
I-330

Jūrmalas Vaivaru pamatskola
VRN 90000783949

A PU-1 · Pārtikas uzņēmuma pārbaudes protokols

PĀRBAUDES PROTOKOLS NR.	01 - 22 - 12895
reģistrācijas Nr. PVD reģistrā	- 051247
PVD teritoriālā struktūrvienība	Rīgas pārvalde
Pārbaude sākta	30.03.2022 12:25
pabeigta (kopā 24 minūtes)	30.03.2022 12:49
UZŅĒMUMA PĀRBAUDES MĒRĶIS	
☐ plānveida pārbaudes	
☑ ārpuskārtas pārbaudes, t.sk.:	
☐ sūdzību gadījumos	
☑ citi iemesli (norādīt) - Dokumentu kontrole	
☐ paraugu ņemšana	
INFORMĀCIJA PAR UZŅĒMUMU	
Objekta nosaukums	ēdiena sadales vieta; ēdienu piegādā SIA "Baltic Restaurants Latvia", vienotais reģ.Nr. 40003556833, PVD Nr.065575
Objekta adrese	Jūrmala, Skautu iela 2, LV-2008
Atbildīgā persona	Sigita Siliņa
Objekta jauda / lielums	0 -
Objekta jaudas / lieluma vērtējums	
☐ liela	
☐ vidēja	
☐ maza	
UZŅĒMUMA DARBĪBAS VEIDS	
uzņēmuma darbības veids	35.9
SLĒDZIENS:	
Pārbaudē konstatēts, ka uzņēmums:	
☐ pilnībā atbilst protokolā vērtēto pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasības	
☑ atbilst protokolā vērtēto pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasībām, taču atsevišķos posmos ir konstatētas neatbilstības	
☐ neatbilst protokolā vērtēto pārtikas apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasības un tas būtiski ietekmē pārtikas nekaitīgumu un drošumu	
Pārbaudes protokola veidlapas (pievienoto atzīmēt):	
☑ B pārbaudes veidlapu lapas 1	
☑ C papildus informācijas veidlapu lapas 1	
☐ E paraugu noņemšanas akta lapas __	
☐ M prasības produktu marķējuma lapas __	
Piezīmes:	
Pārbaudi veica: Vadošais inspektors (vārds, uzvārds):	Karina Rūse
Pārbaudi veica: Inspektors (vārds, uzvārds):	
Piedalījās: (pilnvarojums vai amats, vārds, uzvārds):	
Uzņēmuma pārstāvis (amats, vārds, uzvārds):	Bez uzņēmuma pārstāvja klātbūtnes

BV PU-3 · Vispārīgās prasības pārtikas uzņēmumam

Grupa	Kods	Pārbaudes posms	Vērtējums	Konstatējumi	Novēršanas termiņš
1. PĀRTIKAS APRITES TELPU HIGIĒNA					
5	1.1.	Telpu aizsardzība pret piesārņojumu (platība, izvietojums, termoregulācija, tīrība)	-		
1.2. Telpu konstrukciju atbilstība higiēnas prasībām:					
5	1.2.1.	grīdas (segums, ūdens novadīšana, tīrība)	-		
5	1.2.2.	sienas (apdares materiāli, tīrība)	-		
5	1.2.3.	durvis (apdares materiāli, tīrība)	-		
5	1.2.4.	griesti (konstrukcija, apdare, tīrība)	-		
5	1.2.5.	logi un citas atveres (aizsargsieti, tīrība)	-		
5	1.3.	Dabīgās un/vai mehāniskās ventilācijas iekārtu atbilstība un tīrība	-		
5	1.4.	Dabīgā un/vai mākslīgā apgaismojuma atbilstība, apgaismes ierīču tīrība	-		
5	1.5.	Kanalizācijas iekārtu atbilstība, tīrība	-		
2. IEKĀRTAS, IERĪCES, APRĪKOJUMS, VIRSMAS					
6	2.1.	Atbilstība higiēnas prasībām (materiāls, tehniskais stāvoklis, tīrība, uzglabāšana)	-		
6	2.2.	Izvietojums nodrošina mazgāšanu un dezinfekciju	-		
6	2.3.	Ierīces, iekārtas darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai, to nodrošinājums ar karsto un auksto ūdeni	-		
6	2.5.	Ierīces, iekārtas pārtikas mazgāšanai, to nodrošinājums ar karsto un/vai auksto dzeramo ūdeni	-		
6	2.6.	Nodrošinājums ar kontroles ierīcēm	-		
3. ŪDENS APGĀDE					
7	3.1.	Nodrošinājums ar dzeramo ūdeni	-		
7	3.2.	Dzeramā ūdens atbilstība kvalitātes un nekaitīguma prasībām (monitorings)	A	 Pārbaudes laikā izvērtēts testēšanas pārskats Nr. PV-2022-P-252443.01 (26.03.2022.). Monitoringa rezultāti atbilst MK noteikumu prasībām.	
7	3.4.	Tehniskā ūdens cauruļvadu identifikācija	X		
4. TEHNOLOĢISKO PROCESU NORISE (t.sk. uzņēmuma deklarētās prasības tehnoloģiskajiem procesiem)* UN PRASĪBAS PĀRTIKAI					
8	4.1.	Aizsardzība pret piesārņojumu*	-		
4.2. Pārtikas temperatūras režīmi					
9	4.2.1.	uzglabāšanas temperatūra izejvielām*	X		
9	4.2.2.	produktu apstrādes temperatūra un laiks*	X		
9	4.2.3.	uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai*	-		
10	6.	PĀRTIKAS PREČU MARĶĒJUMS**	-		
11	7.	PĀRTIKAS IZSEKOJAMĪBA UN PRODUKTU ATSAUKŠANAS PROCEDŪRAS	-		
8. MATERIĀLI UN IZSTRĀDĀJUMI, KAS PAREDZĒTI SASKAREI AR PĀRTIKU					
12	8.1.	Marķējums	X		
12	8.2.	Atbilstības deklarācija*** (plastmasai, pārstrādātai plastmasai, keramikai, reģenerētas celulozes plēvei, aktīviem un viediem materiāliem un izstrādājumiem)	X		
12	8.3.	Izsekojamība	X		
12	9.	PĀRTIKAS IESAIŅOŠANA UN/VAI IEPAKOŠANA, MATERIĀLU ATBILSTĪBA, UZGLABĀŠANA UN ATKĀRTOTA LIETOŠANA	-		
13	10.	PĀRTIKAS DERĪGUMA TERMIŅU IEVĒROŠANA, TO PAMATOJUMS	-		
11. PĀRTIKAS PIEDEVAS, FERMENTI UN AROMATIZĒTĀJI					
14	11.2.	Pārtikas piedevu, fermentu un aromatizētāju maksimāli pieļaujamo devu un lietošanas nosacījumu ievērošana, tīrības kritēriji specifikācijas	X		
14	11.4.	Pārtikas piedevu, fermentu, aromatizētāju uzglabāšana, iesaiņojums, marķējums	X		
-	12.	RĪCĪBA AR ATKRITUMIEM (IZŅEMOT PĀRTIKĀ NEIZMANTOJAMO DZĪVNIEKU IZCELSMES BLAKUSPRODUKTUS)	-		
13. PĀRTIKAS PĀRVADĀŠANA					
-	13.2.	Pārtikas aizsardzība pret piesārņojumu, saderība (t.sk. pārvadāšanas līdzekļa un konteineru tīrība)	X		
-	13.4.	Temperatūras nodrošinājums pārtikas pārvadāšanas laikā, temperatūras kontroles (reģistrācijas) ierīces	X		
14. PERSONĀLA HIGIĒNA					
15	14.1.	Obligātās veselības pārbaudes	-		
15	14.2.	Personīgās higiēnas ievērošana (t.sk.darba apģērbs)	-		
15	14.3.	Roku mazgāšanas ierīču atbilstība higiēnas prasībām (nodrošinājums ar auksto un karsto tekošu ūdeni, mazgāšanas, dezinfekcijas un nosusināšanas līdzekļiem)	-		
15	14.4.	Nodrošinājums ar ģērbtuvēm	-		
15	14.5.	Tualešu atbilstība higiēnas prasībām (t.sk. izvietojums, ventilācija)	-		
15. HACCP (paškontroles) PROCEDŪRAS					
18	15.1.	Atbildīgās personas apmācība par HACCP principu piemērošanu	-		
18	15.2.	Uzņēmuma deklarētās prasības (produktiem un procesiem) un dokumentu kopums, to uzskaite	-		
18	15.3.	Apdraudējumu analīze	-		
18	15.4.	Kritiskie kontroles punkti (KKP) un to kritiskās robežvērtības	-		
18	15.5.	Uzraudzības procedūras KKP	-		

18	15.6.	Korektīvās rīcības	-		
18	15.7.	Paškontroles (HACCP) dokumenti un uzskaite, verifikācijas darbības	-		
18	15.8.	Procesu higiēnas un pārtikas laboratoriskā kontrole	X		
18	15.9.	Kompetentās institūcijas informēšana par neatbilstošiem laboratorisko izmeklējumu rezultātiem, neatbilstošu pārtiku, izmaņām darbībā	A	Tika veiktas korektīvās rīcības.	
16. TĪRĪŠANA UN DEZINFEKCIJA					
19	16.1.	Tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšana un lietošana. Biocīda inventarizācijas/ atļaujas numura norāde uz iepakojuma, vai viela ir atļauto vielu sarakstā	-		
20	16.3.	Deratizācija, dezinsekcija un kaitēkļu apkarošana. Biocīda inventarizācijas/ atļaujas numura norāde uz iepakojuma, vai viela ir atļauto vielu sarakstā	-		
16	17.	PERSONĀLA APMĀCĪBA HIGIĒNAS JAUTĀJUMOS	-		

C daļa

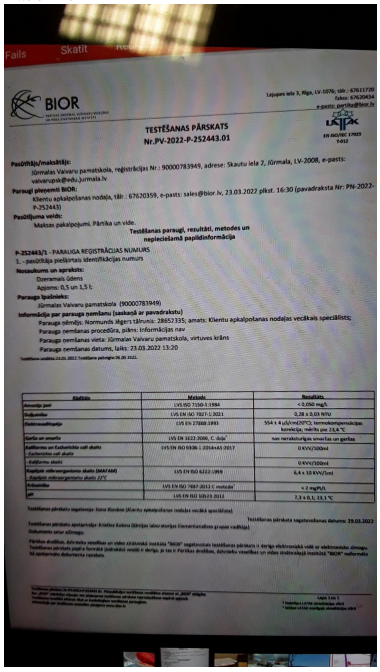
Pārbaudes laikā tika veikta elektroniski iesutīto dokumentu kontrole.

Paziņojums par veikto pārbaudi tiks nosūtīts uz e-pastu: sigita.silina@edu.jurmala.lv

Attēli · 1

Prasības kods **3.2.**

Attēls 1 no 1



Piezīmes

- Dokuments sagatavots elektroniski un ir derīgs bez paraksta.
- Pārtikas uzņēmuma inspekcija tiek veikta pamatojoties uz Pārtikas aprites uzraudzības likuma 22.pantu.
- Neatbilstību novēršanas termiņu nosaka saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 22.panta otrās daļas 9.punktu un/vai Veterinārmedicīnas likuma 61.panta pirmo daļu.
- Pārtikas uzņēmuma pilnvarotais pārstāvis ir tiesīgs apstrīdēt pārbaudes rezultātus valsts galvenajam pārtikas un veterinārajam inspektoram viena mēneša laikā no pārbaudes protokola sastādīšanas dienas, iesniegumu iesniedzot PVD teritoriālajā struktūrvienībā, kas sastādījusi pārbaudes protokolu.

Vērtējumi

A Pilnībā atbilst normatīvo aktu prasībām
B Atbilst normatīvo aktu prasībām, taču atsevišķos posmos ir konstatētas neatbilstības
C Neatbilst normatīvo aktu prasībām
- Pārbaudes posms nav vērtēts
X Pārbaudes posms nav paredzēts

Skaidrojumi

R Regula
MK Ministru kabineta noteikumi
PAUL Pārtikas aprites uzraudzības likums
NA Normatīvie akti
VML Veterinārmedicīnas likums