Pārtikas un veterinārais dienests

PĀRTIKAS UN VETERINĀRAIS DIENESTS

LATAK - I - 330

Pirmsskolas izglītības iestāde "ZVANIŅŠ"

A PU-1 · Pārtikas uzņēmuma pārbaudes protokols

PĀRBAUDES PROTOKOLS NR.	88 - 17 - 10171
reģistrācijas Nr. PVD reģistrā	- 009422
PVD teritoriālā struktūrvienība	Ziemeļkurzemes pārvalde
Pārbaude sākta	29.05.2017 12:56
pabeigta (kopā 1 stunda un 59 minūtes)	29.05.2017 14:55
UZŅĒMUMA PĀRBAUDES MĒRĶIS	
☑ plānveida pārbaudes	
☐ ārpuskārtas pārbaudes, t.sk.:	
☐ sūdzību gadījumos	
☐ citi iemesli (norādīt) - __	
☐ paraugu ņemšana	
INFORMĀCIJA PAR UZŅĒMUMU	
Objekta nosaukums	ēdināšanas bloks
Objekta adrese	Talsu novads, Talsi, Jaunā iela 1, LV-3201
Atbildīgā persona	PII vadītāja Jana Kašlaja
Objekta jauda / lielums	0 -
Objekta jaudas / lieluma vērtējums	
☐ liela	
☐ vidēja	
☐ maza	
UZŅĒMUMA DARBĪBAS VEIDS	
uzņēmuma darbības veids	35.8
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 2	
☑ C papildus informācijas veidlapu lapas 1	
☐ E paraugu noņemšanas akta lapas __	
☐ M prasības produktu marķējuma lapas __	
Piezīmes:	
Pārbaudi veica: Vadošais inspektors (pilnvarojums, vārds, uzvārds):	Valsts pārtikas inspektore Astrīda Šahta
Pārbaudi veica: Inspektors (pilnvarojums, vārds, uzvārds):	Valsts pārtikas inspektore Anda Volfa
Piedalījās: (pilnvarojums vai amats, vārds, uzvārds):	
Uzņēmuma pārstāvis (amats, vārds, uzvārds):	PII vadītāja Jana Kašlaja

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)	A		
1.2. Telpu konstrukciju atbilstība higiēnas prasībām:					
5	1.2.1.	grīdas (segums, ūdens novadīšana, tīrība)	**B**	  Virtuves noliktavas telpā linoleja segums pie saldētavas fiziski bojāts,apgrūtināta seguma tīrīšana.Vituves trauku mazgāšanas telpā grīdas flīze izdrupusi,apgrūtināta vkrsmas uzkopšana. --- R 852/2004 II pielikums · II nodaļa 1.punkta a) apakšpunts	29.09.2017
5	1.2.2.	sienas (apdares materiāli, tīrība)	A		
5	1.2.3.	durvis (apdares materiāli, tīrība)	A		
5	1.2.4.	griesti (konstrukcija, apdare, tīrība)	A		
5	1.2.5.	logi un citas atveres (aizsargsieti, tīrība)	A		
5	1.3.	Dabīgās un/vai mehāniskās ventilācijas iekārtu atbilstība un tīrība	A		
5	1.4.	Dabīgā un/vai mākslīgā apgaismojuma atbilstība, apgaismes ierīču tīrība	A		
5	1.5.	Kanalizācijas iekārtu atbilstība, tīrība	A		
2. IEKĀRTAS, IERĪCES, APRĪKOJUMS, VIRSMAS					
6	2.1.	Atbilstība higiēnas prasībām (materiāls, tehniskais stāvoklis, tīrība, uzglabāšana)	**B**	     Virtuves telpā tiek uzglabāti sadales dēlīši ,kas fiziski bojāti, apgrūtināta tīrīšana. Daži rezerves emaljētie katli ēdienu pārnešanai uz grupiņām,ai atskistu emaljas kārtu ,redzamas morozijas pazīmes.Grupiņās plastmasas trauciņi ,kuros uzglabā sīko inventāru ar nomelnējumiem,plastmasas detaļu spraugās uzkrājušies netīrumi.Pārmazgāšanu veic pārbaudes laikā. --- R 852/2004 II pielikums · II nodaļa 1.punkta f) apakšpunkts R 852/2004 II pielikums · II nodaļa 2.punkts	29.09.2017
6	2.2.	Izvietojums nodrošina mazgāšanu un dezinfekciju	A		
6	2.3.	Ierīces, iekārtas darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai, to nodrošinājums ar karsto un auksto ūdeni	A		
6	2.5.	Ierīces, iekārtas pārtikas mazgāšanai, to nodrošinājums ar karsto un/ vai auksto dzeramo ūdeni	A		
6	2.6.	Nodrošinājums ar kontroles ierīcēm	A		
3. ŪDENS APGĀDE					
7	3.1.	Nodrošinājums ar dzeramo ūdeni	A		
7	3.2.	Dzeramā ūdens atbilstība kvalitātes un nekaitīguma prasībām (monitorings)	A	06.03.2017. Analīzes veiktas	
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*	A		
4.2. Pārtikas temperatūras režīmi					
9	4.2.1.	uzglabāšanas temperatūra izejvielām*	A	Skatīts virtuves un noliktavas ledusskapjos, saldētavās.	
9	4.2.2.	produktu apstrādes temperatūra un laiks*	A	Skatīts kartupeļu pankūkām un pēc uzraudzības pierakstiem.	
9	4.2.3.	uzglabāšanas temperatūra gatavajai produkcijai*	A	Ēdienu paraugi	
10	6.	PĀRTIKAS PREČU MARĶĒJUMS**	A	Skatīts cūkgaļai no "O.Grīnberga desu fabfikas", PLPKS "Dundaga" piemam, krējumam.	
11	7.	PĀRTIKAS IZSEKOJAMĪBA UN PRODUKTU ATSAUKŠANAS PROCEDŪRAS	**B**	SIA "Oskara Grīnberga desu " pavadzīmē no 25.05.2017. dota norāde par derīguma termiņu svaigai gaļai no 24.05. - 28.05.2017., bet norāde nav sasaistāma ar konkrēto svaigās gaļas veidu - cūkgaļas ragu vai cūkas kakla karbonādi, nevar sasaistīt pavadzīmi ar produkta marķējumu "Bērnu cīsiņiem" --- R 931/2011 · viss teksts R 178/2002 · 18., 19. pants R 853/2004 II pielikums · I sadaļa A daļa 4.punkts	29.09.2017
8. MATERIĀLI UN IZSTRĀDĀJUMI, KAS PAREDZĒTI SASKAREI AR PĀRTIKU					
12	8.1.	Marķējums	A		
12	8.2.	Atbilstības deklarācija*** (plastmasai, pārstrādātai plastmasai, keramikai, reģenerētas celulozes plēvei, aktīviem un viediem materiāliem un izstrādājumiem)	**B**	Nevar uzrādīt vienreizlietojamajām plastmasas glāzītēm atbilstības deklarāciju. --- R 1935/2004 · 16.panta 1.punkts	29.09.2017
12	8.3.	Izsekojamība	A		
12	9.	PĀRTIKAS IESAIŅOŠANA UN/VAI IEPAKOŠANA, MATERIĀLU ATBILSTĪBA, UZGLABĀŠANA UN ATKĀRTOTA LIETOŠANA	A		
13	10.	PĀRTIKAS DERĪGUMA TERMIŅU IEVĒROŠANA, TO PAMATOJUMS	A		
11. PĀRTIKAS PIEDEVAS, FERMENTI UN AROMATIZĒTĀJI					
14	11.2.	Pārtikas piedevu, fermentu un aromatizētāju maksimāli pieļaujamo devu un lietošanas nosacījumu ievērošana, tīrības kritēriji specifikācijas	A	Citronskābe	
14	11.4.	Pārtikas piedevu, fermentu, aromatizētāju uzglabāšana, iesaiņojums, marķējums	A		
-	12.	RĪCĪBA AR ATKRITUMIEM (IZŅEMOT PĀRTIKĀ NEIZMANTOJAMO DZĪVNIEKU IZCELSMES BLAKUSPRODUKTUS)	A		
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	A	Nodarbinati virtuvē 3 darbinieki,6 auklītes	
15	14.2.	Personīgās higiēnas ievērošana (t.sk.darba apģērbs)	A		
15	14.3.	Roku mazgāšanas ierīču atbilstība higiēnas prasībām (nodrošinājums ar auksto un karsto tekošu ūdeni, mazgāšanas, dezinfekcijas un nosusināšanas līdzekļiem)	A		
15	14.4.	Nodrošinājums ar ģērbtuvēm	A		
15	14.5.	Tualešu atbilstība higiēnas prasībām (t.sk. izvietojums,	A		

		ventilācija)			
15. HACCP (paškontroles) PROCEDŪRAS					
18	15.1.	Atbildīgās personas apmācība par HACCP principu piemērošanu	A	Ausma Dobuma	
18	15.2.	Uzņēmuma deklarētās prasības (produktiem un procesiem) un dokumentu kopums, to uzskaite	A		
18	15.3.	Apdraudējumu analīze	A		
18	15.4.	Kritiskie kontroles punkti (KKP) un to kritiskās robežvērtības	A		
18	15.5.	Uzraudzības procedūras KKP	A	Temparatūras kontrole aukstumiekārtās un ēdienos.	
18	15.6.	Korektīvās rīcības	A		
18	15.7.	Paškontroles (HACCP) dokumenti un uzskaite	A	Veikta dezinfekcijas un tīrīšanas programmas aktaulizācija.	
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		
16. TĪRĪŠANA UN DEZINFEKCIJA					
19	16.1.	tīrīšanas un dezinfekcijas līdzekļu uzglabāšana un lietošana	A		
20	16.3.	deratizācija, dezinsekcija un kaitēkļu apkarošana	A	Līgums ar SIA "KPK",pēdējais apsekojums 13.04.2017.	
16	17.	PERSONĀLA APMĀCĪBA HIGIĒNAS JAUTĀJUMOS	A		

BES PU-50 · Īpašās prasības slēgta tipa ēdināšanas uzņēmumiem

Grupa	Kods	Pārbaudes posms	Vērtējums	Konstatējumi	Novēršanas termiņš
530. Ēdienkarte					
24.1	530.1.	saskaņošana	A		
24.2	530.2.	informācija ēdienkartē, tās pieejamība	A		
24.3	530.3.	atbilstība uztura normām	A		
532. Ierobežojumi pārtikas produktu izplatīšanai un iekļaušanai ēdienkartē					
24.5	532.1.	ierobežojumi dzērienu, cukura konditorejas izstrādājumu, košļājamās gumijas, sāli saturošu produktu izplatīšanai	X		
24.14	532.5.	aizliegums produktu iekļaušanai ēdienkartē	A		
24.15	532.6.	produktu iekļaušana ēdienkartē ievērojot noteiktas prasības	A		
24.16	532.7.	ēdienam pievienotā sāls un cukura daudzums	A		
24.9	533.	trauki, galda piederumi un virtuves inventārs	A		
24.10	534.	ēdienu paraugi	A		
535. Atbalsta programma piena produktu piegāde					
24.11	535.1.	identifikācijas marķējums produktiem	X		
24.12	535.2.	atzīts ražotājs	X		
24.13	536.	atbalsta programma augļu un dārzeņu piegādei	X		

C daļa

Pārbaudes dienā PII tiek ēdināti 99 izglītojamie.

Attēli · 7

Prasības kods **1.2.1.**
Attēls 1 no 2



Prasības kods **1.2.1.**
Attēls 2 no 2



Prasības kods **2.1.**
Attēls 1 no 5



Prasības kods **2.1.**
Attēls 2 no 5



Prasības kods **2.1.**
Attēls 3 no 5



Prasības kods **2.1.**
Attēls 4 no 5



Prasības kods **2.1.**
Attēls 5 no 5



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 27.panta otro 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