



Kokybės sistemos programos KT-2-2-5 „Maisto produktų prekybos subjektų ir sandėlių valstybinė kontrolė“
8 priedas

_____ (data) _____ (patikrinimo akto pavadinimas)

patikrinimo akto Nr. _____

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI MAISTO PRODUKTŲ GAMYBAI

Eil. Nr.	Reikalavimas	Taip / Ne / Netikrinta	Pastabos
1.	Ar maisto gamybos patalpa (vieta) suremontuota, geros būklės, švari, tvarkinga, įrengta taip, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo?		
2.	Ar maisto tvarkymo patalpose yra karštas ir/ar šaltas tekantis geriamasis vanduo?		
3.	Ar yra adekvatus patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų, aprūpintų šaltu ir karštu bėgančiu vandeniu, skaičius?		
4.	Ar yra rankų plovimo, dezinfekavimo ir sausinimo priemonės?		
5.	Ar gamyboje naudojama įranga, inventoriūs, su maistu besiliečiantys paviršiai geros būklės, švarūs, lengvai plaunami, dezinfekuojami?		
6.	Ar produktai gaminami pagal įmonės patvirtintas receptūras ir technologinius aprašymus (nurodytos produkto sudedamosios dalys, kiekiai, gamybos aprašymas, terminio apdorojimo trukmė, temperatūra ir kt.)?		
7.	Ar užtikrinamas pagamintų produktų atsekamumas (produktai registruojami žurnaluose, pateikiami įsigijimo dokumentai)?		
8.	Ar užtikrinama, sušaldytų maisto produktų, gaminamo maisto pusgaminių temperatūrinio režimo (kepimo, atvėsavimo, laikymo) kontrolė?		
9.	Ar darbuotojai dėvi švarius, tinkamus darbui drabužius, laikosi asmens higienos reikalavimų?		

Ūkio subjekto patikrinimo akto Nr. _____, _____

(data)

Papildoma informacija

--

Ūkio subjekto patikrinimo akto Nr. _____, _____
(data)

Ūkio subjekto patikrinimo akto Nr. _____, _____
(data)