

Telšių visuomenės sveikatos centro Mažeikių filialas
(įstaigos pavadinimas)

**MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO VISUOMENĖS SVEIKATOS SAUGOS
EKSPERTIZĖS PROTOKOLAS**

2007 m. birželio 6 d. Nr. EP-1-33
Telšių visuomenės sveikatos centro Mažeikių filialas
(sudarymo vieta)

1. Maisto tvarkymo subjekto pavadinimas / vardas, pavardė; atsakingas asmuo (vardas, pavardė); įmonės kodas/asmens kodas	Uždaroji akcinė bendrovė Mažeikių mėsinė Įmonės kodas: 166427573 Generalinis direktorius: Remigijus Petraitis
2. Maisto tvarkymo subjekto adresas; tel., faks. numeriai, elektroninio pašto adresas	Troškučių g. 2, Mažeikiai tel. (8 443) 68350 faks. (8 443) 68165
3. Adresas, kuriuo galima siųsti korespondenciją	Troškučių g. 2, 89100 Mažeikiai
4. Paraiškos gauti ekspertizės protokolą data, Nr.	2007-06-06 Nr. PR-1-33

5. Maisto tvarkymo veiklos vieta
5.1. Maisto tvarkymo veiklos vykdymo vietos adresas (miestas, rajonas, kaimas, gatvė, pastato, patalpų Nr.; tel., faks. numeriai, elektroninio pašto adresas) Troškučių g. 2, Mažeikiai, tel. (8 443) 68350, faks. (8 443) 68165
5.2. Pastatai, statiniai ar patalpos, kuriose numatoma vykdyti ar vykdoma maisto tvarkymo veikla, jų paskirtis. Pastatų, statinių ar patalpų kadastrinių matavimų bylos numeris, data, pastato ar patalpų indeksai. Pažymėjimas apie nekilnojamojo daikto ir daiktinių teisių į jį įregistravimą nekilnojamojo turto registre 2006-10-03 Nr. 97/19908; Unikalus Nr. 6199-1005-1064; Pažymėjimas plane: 6P1p; Bendras plotas: 83,21 kv. m.; Unikalus Nr. 6199-1005-1070; Pažymėjimas plane: 7F1p; Bendras plotas: 48,48 kv. m.; Unikalus Nr. 6199-1005-1081; Pažymėjimas plane: 8P1p, bendras plotas: 44,84 kv. m.; Unikalus Nr. 6199-1005-1152; Pažymėjimas plane: 15P2p(g); Bendras plotas: 1420,99 kv. m. Pastatas – mėsos cechas, paskirtis: gamybos, pramonės
5.3. Pagrindas naudoti pastatais, statiniais, patalpomis, kuriuose numatoma vykdyti ar vykdoma maisto tvarkymo veikla (dokumento pavadinimas, data, Nr.) Nuosavybės teisė – savininkas – Uždaroji akcinė bendrovė „Mažeikių mėsinė“

6. Maisto tvarkymo veiklos sąlygų aprašymas
6.1. Teritorija, pastatai, statiniai, patalpos ir kt. kuriuose numatoma vykdyti ar vykdoma maisto tvarkymo veikla Atitinka HN 15: 2005 „Maisto higiena“ reikalavimus. Mėsos gaminių pagaminama vidutiniškai per parą 8 t, žalios mėsos 4 t. Paslaugų gavėjų skaičius per dieną - 550
6.2. Sanitarinės apsaugos zona Yra
6.3. Inžinierinė įranga Patikrinta valstybinės priežiūros institucijų ir pripažinta tinkama naudoti. (2006-09-14 aktas)

KOPIJA TIKRA

Administratorei
personalo vadybininke
Aušra Latakiene