

Dėl ūmios žarnyno infekcijos protrūkių tyrimo laikinai sustabdyta individualiai įmonei priklausančio konditerijos cecho Ramygaloje (Panevėžio r.) veikla.

Biržų valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (Biržų VMVT) informavo apie 4 rajono gyventojus, susirgusius ūmia žarnyno infekcija. Paaiškėjo, kad susirgę žmonės valgė plikytų pyragaičių ir sluoksniuotų mini bandelių su karameliniu įdaru, įsigytų Vabalninko (Biržų r.) turgavietėje pas tą pačią prekiautoją.

Biržų VMVT nedelsiant pradėjo protrūkio tyrimą. Paaiškėjo, kad Vabalninko turgavietėje dirbusi prekiautoja yra registruota Panevėžio rajone. Informacija skubiai perduota Panevėžio VMVT, kurios inspektoriai patikrino konditerijos cechą Ramygaloje (Panevėžio r.), gaminusį šiuos pyragaičius ir bandeles.

Patikrinimo metu konditerijos ceche nustatyta šiurkščių pažeidimų: pagaminta produkcija buvo laikoma gamybos zonoje, neapsaugota nuo galimo užterštumo. Ant to paties gamybos stalo buvo gaminama tešla ir glaištomi sausainių „Grybukų“ kotai termiškai neapdorotu kiaušinio baltymu su cukrumi. Kai kurie greitai gendantys produktai (pvz. karamelizuotas saldintas sutirštintas pienas ir kt.) buvo laikomi aukštesnėje nei gamintojo nurodyta temperatūroje. Aiškinantis gamybai naudojamų žaliavų kilmę ir kokybę, nustatyta, kad kreminei konditerijai buvo naudoti B klasės kiaušiniai, pirkti ŽŪB „Audrupio paukštynas“ (Kovelių k., Rokiškio r.). Ištyrus laboratorijoje žaliavų ir maisto produktų mėginius, „Grybukų“ pusgaminyje nustatyta salmonella bakterijų. Panevėžio VMVT laikinai sustabdė konditerijos cecho veiklą.

Informacija apie gamyboje naudojamus netinkamos kokybės kiaušinius perduota Rokiškio VMVT, kurios inspektoriai ŽŪB „Audrupio paukštynas“ tikrins, ar B klasės kiaušiniai nebuvo parduoti kitoms konditerijos įmonėms. Nustačius tokius atvejus, kiaušinius uždraudžiama naudoti gamyboje, stabdoma prekyba tokiais kiaušiniais.

