



European Egg Processors Association

Member of EUWEP

Bilkske 93, B-8000 Brugge, Belgium
tel: +32 50 440070 fax: +32 50 440077
www.eepa.info

НАСОКИ ЗА

ДОБРА ПРАКТИКА ЗА ПРОИЗВОДСТВОТО НА

**„ТЕЧНИ, КОНЦЕНТРИРАНИ, ЗАМРАЗЕНИ И ИЗСУШЕНИ
ЯЙЧЕНИ ПРОДУКТИ“,**

***ИЗПОЛЗВАНИ КАТО ХРАНИТЕЛНИ СЪСТАВКИ
(ЯЙЧЕНИ ПРОДУКТИ, КОИТО НЕ СА ГОТОВИ ЗА
КОНСУМАЦИЯ)***

СЪДЪРЖАНИЕ

1	Въведение.....	3
1.1	ЕЕРА — Европейска асоциация на преработвателите на яйца.....	3
1.2	Обхват на насоките.....	3
1.3	Цели на насоките.....	3
2	НАССР: Определения и принципи.....	5
2.1	Определения.....	5
2.2	Принципи.....	6
3	Продукти и производствен процес.....	7
3.1	Определения.....	7
3.2	Производствен процес.....	8
4	Опасности.....	13
4.1	Потенциални опасности.....	13
4.2	Анализ на опасностите.....	14
4.3	Оценка на рисковете.....	16
4.4	Определяне на ССР.....	17
5	„Хоризонтални“ (или допълнителни) мерки.....	18
5.1	Условия във фабриката.....	18
5.2	Изисквания към инфраструктурата и оборудването, поддръжка, калибриране.....	18
5.3	Тоалетни помещения.....	22
5.4	Препоръки за персонала.....	24
5.5	Обучение на персонала.....	25
5.6	Почистване и дезинфекция и почистване на място (CIP).....	25
5.7	Хигиена на преносими материали и прибори.....	27
5.8	Управление на използвани кори, отпадъци и странични животински продукти.....	28
5.9	Система за контрол на вредителите.....	29
6	Етапи на производство.....	30
6.1	Приемане на яйца с черупка, съставки и опаковки.....	30
6.2	Съхранение на суровини.....	32
6.3	Разпаковане на яйца.....	33
6.4	(Измиване и) разчупване на яйца.....	33
6.5	Филтриране и пренос.....	34
6.6	Охлаждане и междинно съхранение на яйцата в течна форма (стандартизиране и подготовка).....	36
6.7	Топлинна обработка и охлаждане.....	37
6.8	Пакетиране на продукти от яйца в течна форма.....	41
6.9	Съхранение на опаковани продукти от яйца в течна форма.....	42
6.10	Съхранение на яйчени продукти след третиране и преди изсушаване или опаковане.....	42
6.11	Концентриране на продукти от яйца в течна форма.....	42
6.12	Изсушаване на яйчен прах.....	43
6.13	Опаковане на яйчен прах.....	44
6.14	Топлинна обработка на яйчен прах.....	45
7	Списък на ССР.....	46
8	Проследимост.....	46
9	Позоваване на нормативни актове.....	46
9.1	Нормативни актове, групирани по тема.....	46
9.2	Нормативни актове, групирани по дата.....	47

1 Въведение

1.1 ЕЕРА — Европейска асоциация на преработвателите на яйца

ЕЕРА е организация с нестопанска цел, която беше основана през 1995 г. с амбицията да обедини всички преработватели на яйца на територията на Европейския съюз. Днес ЕЕРА включва като свои членове около 50 предприятия преработватели на яйца от цяла Европа.

ЕЕРА предлага на своите членове информация от първа ръка по много въпроси от значение за европейския сектор на яйцата, като например правни въпроси, състоянието на пазара, възстановявания на разходи, мерки във връзка с продоволствени кризи и др.

Всяка година в Брюксел се организират 2-3 срещи, както и едно Общо събрание съвместно с организациите Европейски съюз за търговия на едро с яйца, яйчени продукти, домашни птици и дивеч (EUWEP), Асоциация на европейските предприятия за пакетиране на яйца и търговия с тях (ЕЕРТА) и Европейска асоциация за домашни птици и дивеч (EPGA). Тези срещи представляват уникална възможност за преработвателите на яйца да се срещнат с европейските си колеги, за да обсъдят последните тенденции, имащи отношение към техния сектор и техните предприятия.

Технически комитет на ЕЕРА „GUIDE GMP“: През 2002 г. ЕЕРА създаде Технически комитет с цел да изготви Насоки за добра производствена практика за сектора на яйчените продукти.

Този Технически комитет, председателстван от David Cassin, работи много интензивно по тези насоки и през април 2005 г. окончателната редакция беше предадена на Европейската комисия с искането да бъде разработена като насоки на Общността в съответствие с приложимите правила.

Технически комитет на ЕЕРА „ABPR — СТРАНИЧНИ ЖИВОТИНСКИ ПРОДУКТИ“

През 2005 г. ЕЕРА създаде Технически комитет с цел да се обсъди Регламент (ЕО) № 1774/2002 относно страничните животински продукти и за да се направи опит за изработване на обща позиция за сектора на преработване на яйца.

Вж. уебсайта: <http://www.eepa.info>

1.2 Обхват на насоките

Настоящите насоки се отнасят до преработването на яйца **от доставката на яйца с черупка във фабриката за разчупване на яйца до превоза на яйчените продукти.**

Те се отнасят за течни, концентрирани, замразени и изсушени яйчени продукти.

Настоящите насоки може да се използват от предприятия, които осъществяват най-малко един от описаните тук етапи на производство.

Вносът трябва да е съобразен с регламентите на ЕС и с настоящите професионални насоки.

Настоящите насоки включват яйчени продукти, които се използват като хранителни съставки, и изключват готови за консумация яйчени продукти, като например сварени и белени яйца, забулени яйца, омлети, бъркани яйца и други топлинно обработени яйчени продукти.

1.3 Цели на насоките

Насоките за добри производствени практики, които са доброволен инструмент, са написани от техническия комитет на ЕЕРА и са замислени като насоки за всички фабрики за разчупване на яйца в Европейския съюз.

Целта на настоящия документ е:

- да гарантира безопасността на храните по отношение на яйчените продукти, предлагани на европейския пазар, в съответствие с действащите европейски правила
- да предостави на компетентните органи допълнителни отправни точки за техните проверки
- да осигури основа за всички предприятия за яйчени продукти от други държави от Европа, които искат да изнасят за Европейския съюз
- да даде възможност на стопанските субекти в хранителната промишленост да избират между различни варианти в зависимост от условията в техните предприятия.

Настоящите насоки обаче не може да заместят отговорностите на стопанския субект в хранителната промишленост за безопасността на храните в съответствие с [Регламент \(ЕО\) № 178/2002 за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните](#):

На всички етапи на производство, преработка и разпространение в рамките на контролираните от тях предприятия стопанските субекти в хранителната и фуражната промишленост гарантират, че съответните храни и фуражи отговарят на изискванията на законодателството в областта на храните, които се отнасят за тяхната дейност, и проверяват дали тези изисквания се спазват.

От съображения за яснота повечето от приложимите части от законодателството са включени в началото на всяка глава.

2 НАССР: Определения и принципи

2.1 Определения

Кодекс алиментариус САС/RCP 1-1969, Препоръчителен международен кодекс за практика - общи принципи на хигиената на храната

- Контролирам:** Предприемам всички необходими действия за гарантиране и поддържане на съответствие с критериите, установени в плана за НАССР.
- Контрол:** Състоянието, при което правилните процедури се спазват и критериите са изпълнени.
- Контролна мярка:** Всяко действие или дейност, които могат да се използват за предотвратяването или елиминирането на опасност по отношение безопасността на храните или за свеждането ѝ до приемливо ниво.
- Корективно действие:** Всяко действие, което следва да се предприеме, когато резултатите от мониторинга на критичните контролни точки (ССР) показват загуба на контрол.
- Критична контролна точка (ССР):** Стъпка, при която може да се прилага контрол и той е от съществено значение за предотвратяването или елиминирането на опасност по отношение на безопасността на храните или за свеждането ѝ до приемливо ниво.
- Критична граница:** Критерий, който разделя приемливостта от неприемливостта.
- Отклонение:** Премаване на критичната граница.
- Схема на процеса:** Систематично представяне на последователността на стъпките или операциите, които се използват в производството или приготвянето на даден хранителен продукт.
- НАССР:** Система, която установява, оценява и контролира опасностите, които са значими за безопасността на храните. Анализ на риска и контрол на критичните точки
- План за НАССР:** Документ, изготвен в съответствие с принципите на НАССР, за осигуряване на контрол на опасностите, които са значими за безопасността на храните в разглеждания сегмент на хранителната верига.
- Опасност:** Наличие на биологичен, химичен или физичен агент в храните или състояние на тях, които имат потенциална възможност да причинят неблагоприятен за здравето ефект.

2.2 Принципи

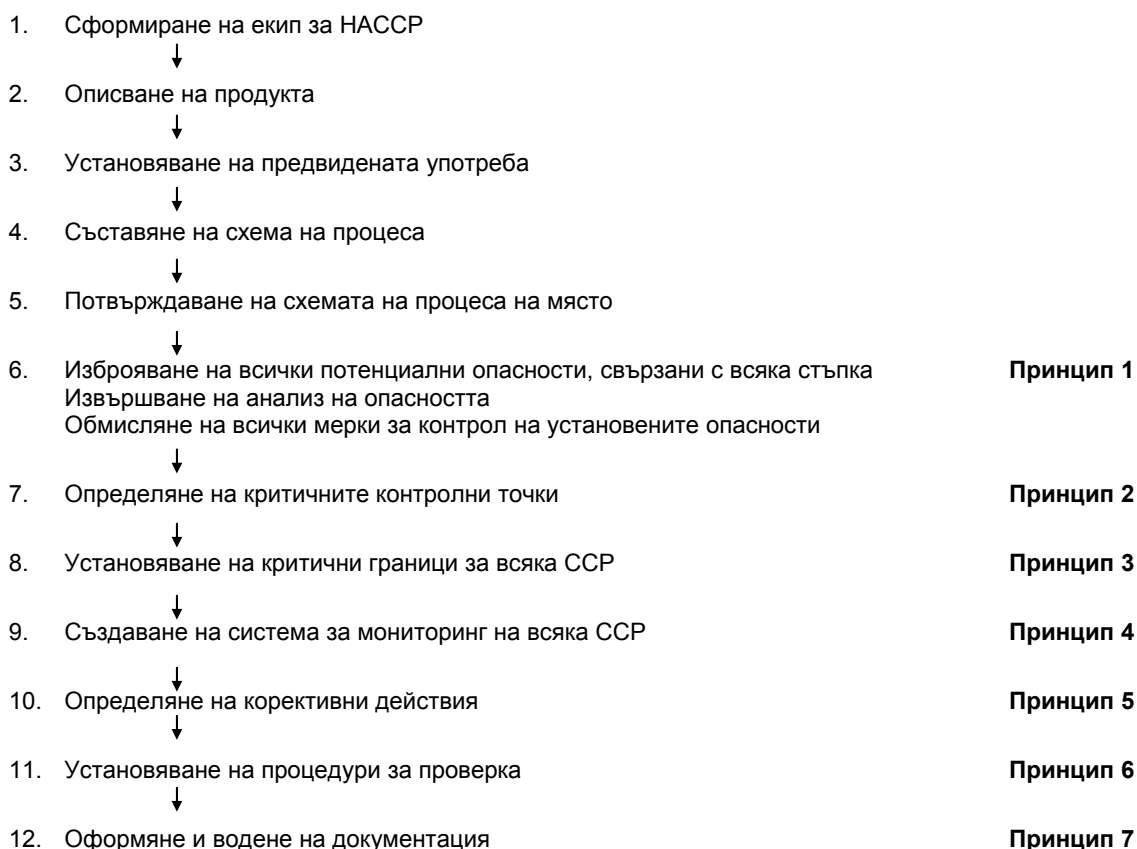
Кодекс алиментариус Препоръчителен международен кодекс за практика — общи принципи на хигиената на храната

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

Общите принципи за хигиена на храните в кодекса:

- установяват основните принципи на хигиената на храните, приложими по цялата хранителна верига (от първичното производство до крайния потребител) за постигане на целта за гарантиране, че храните са безопасни и подходящи за консумация от човека;
- препоръчват подход, основан на HACCP, като средство за повишаване на безопасността на храните;
- посочват как тези принципи да се прилагат; и
- предоставят насоки за конкретни кодекси, които могат да бъдат необходими за сектори на хранителната верига, процеси или стоки; за разработване на хигиенните изисквания, специфични за тези области.

Системата на HACCP се разделя на 12 стъпки и 7 принципа



3 Продукти и производствен процес

3.1 Определения

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните

Хигиена на храните: мерките и условията, необходими за контролиране на опасностите и за осигуряване на пригодност на дадена храна за консумация от хората, като се има предвид начинът на употреба и предназначението ѝ

Преработка: всяко действие, което променя значително изходния продукт, включително нагряване, опушване, консервиране, узряване, изсушаване, маринование, екстрахиране, екструдирание или комбинация от тези процеси

Непреработени продукти: храните, които не са претърпели преработка, включително продукти които са разделени, разделени на парчета, прерязани, нарязани на филии, обезкостени, накълцани, обелени, стрити, отрязани, почистени, обрязани, очистени от люспите, смляни, охладени, замразени, дълбоко замразени или размразени

Преработени продукти: храните, получени в резултат от преработката на непреработени продукти. Тези продукти могат да съдържат съставки, които са необходими за производството им или за да им придадат специфични характеристики

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход

Яйца: яйцата в черупка — които не са счупени, заредени в инкубатор или сготвени — които са снесени от птици, отглеждани в стопанства, и са годни за пряка човешка консумация или за приготвянето на яйчени продукти

Яйца в течна форма: непреработеното съдържание на яйцата след отстраняване на черупката

Яйчени продукти: преработените продукти в резултат на преработката на яйца, или на различни съставки или смеси на яйца, или на допълнителна преработка на такива преработени продукти. По-специално те могат да бъдат представени под формата на течност или замразени, или сушени, или в концентрирана форма.

Продукти от яйца в течна форма: преработените течни продукти в резултат на преработката на яйца, или на различни съставки или смеси на яйца, или от допълнителната преработка на такива преработени продукти

Кодекс алиментариус САС/РСР 15 – 1976: кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти

Пукнато яйце: яйце с увредена черупка, но със здрава мембрана

Замърсено яйце: яйце с чужди вещества върху повърхността на черупката, включително яйчен жълтък, тор или почва

Заредено в инкубатор яйце: яйце, което е поставено в инкубатор

Разчупване: процесът на преднамерено пукване на черупката на яйцето и отделяне на нейните парчета с цел отстраняване на яйченото съдържание

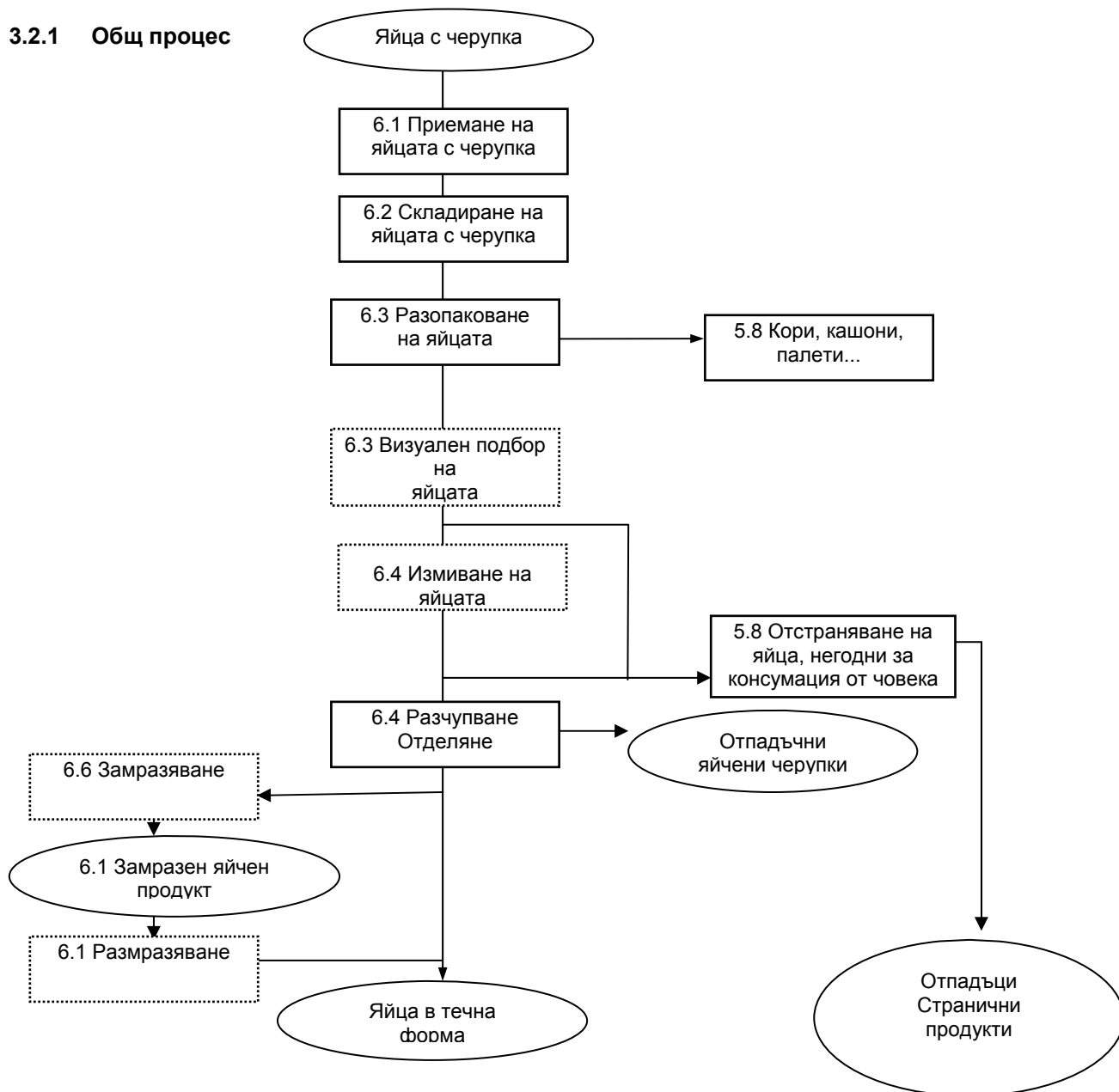
Микробицидно третиране е контролна мярка, която практически елиминира набора от микроорганизми, включително и патогенните микроорганизми, намиращи се в дадена храна, или ги свежда до ниво, при което те не представляват опасност за здравето

Пастъризация: микробицидна контролна мярка, при която яйца или яйчени продукти се подлагат на процес, при който се използва топлина за намаляване на количеството на патогенните микроорганизми до приемливо ниво, за да се гарантира безопасност

3.2 Производствен процес

Графиките по-нататък са примерни.

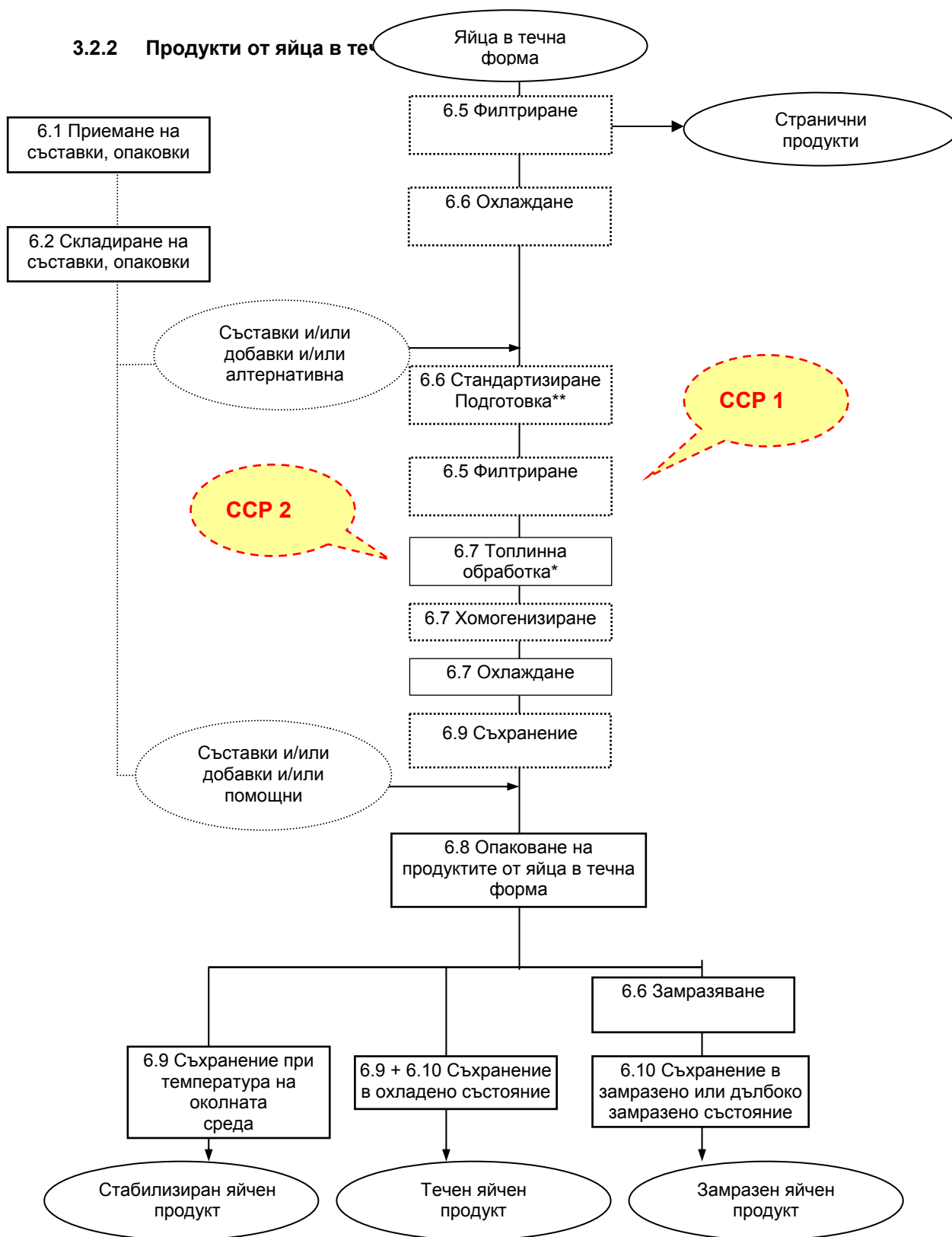
3.2.1 Общ процес



Легенда:



3.2.2 Продукти от яйца в течна форма

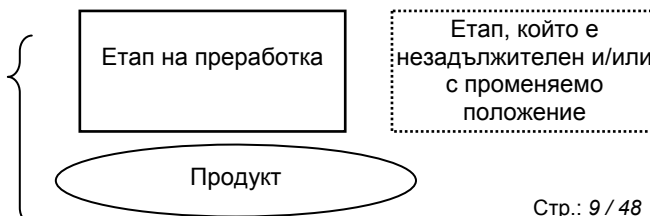


обработка

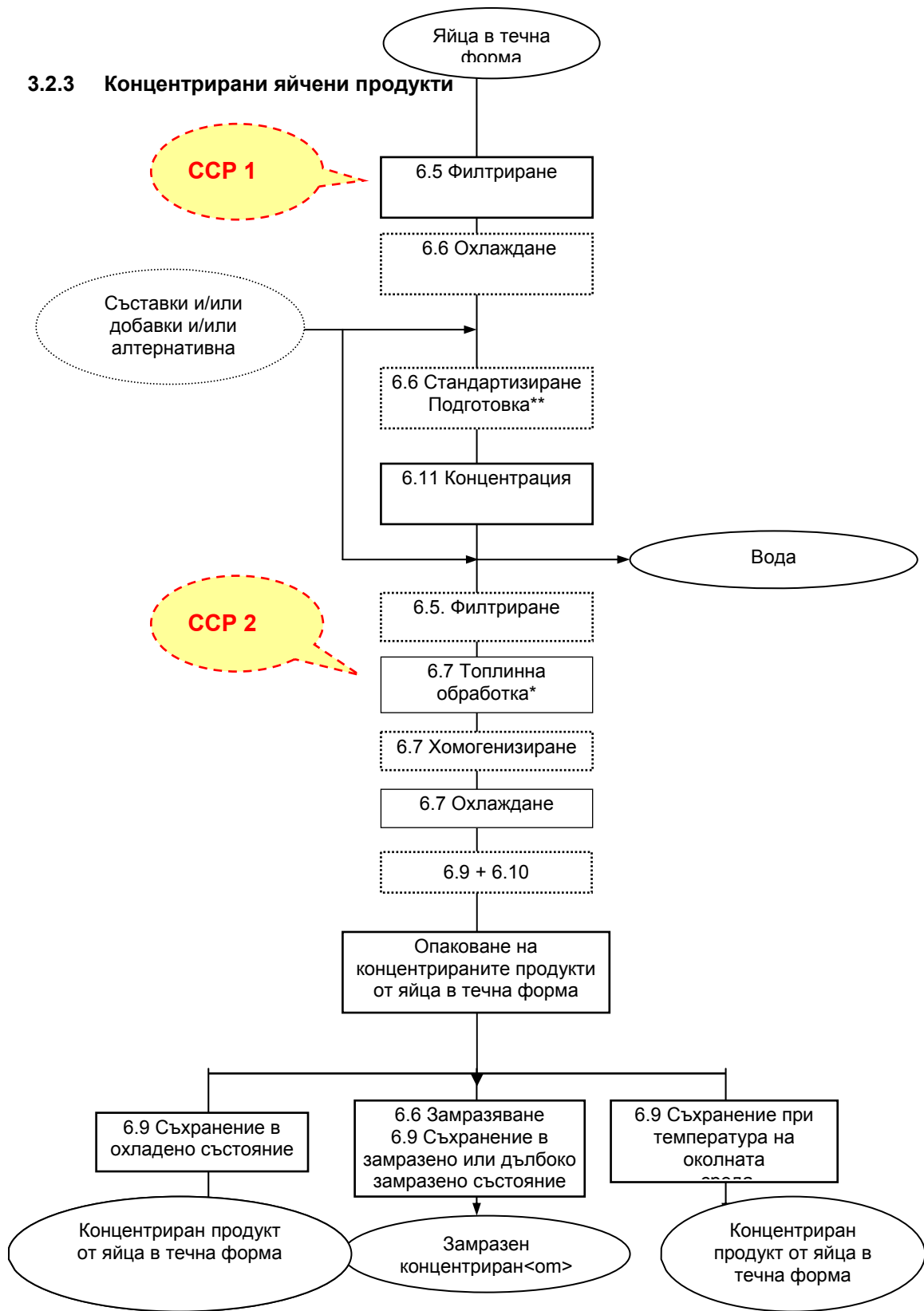
*Топлинна обработка или одобрена еквивалентна

**Подготовка: смесване, добавяне, отстраняване, ...

Легенда:



3.2.3 Концентрирани яйчени продукти



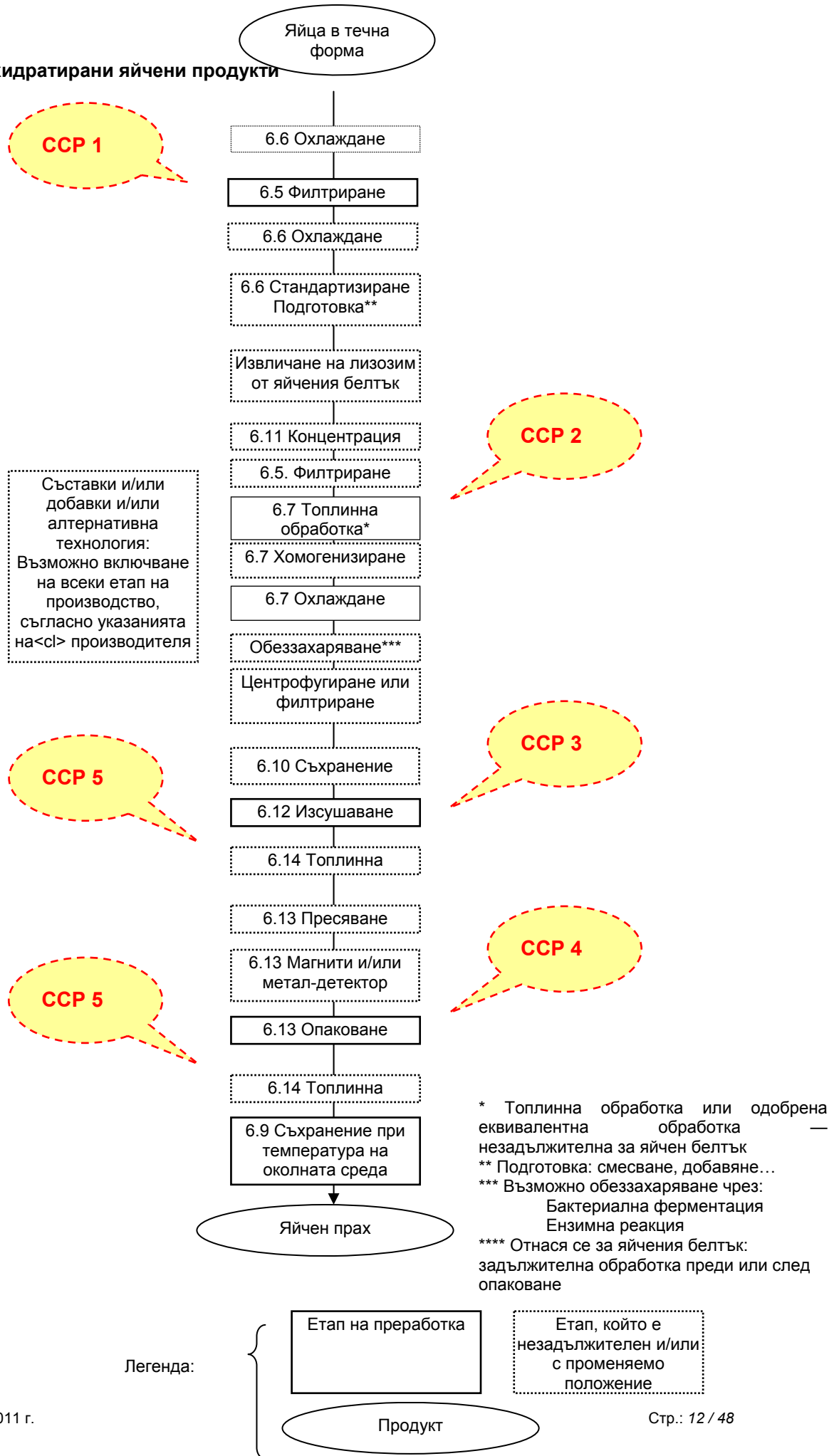
обработка

*Топлинна обработка или одобрена еквивалентна

**Подготовка: смесване, добавяне, отстраняване, ...



3.2.4 Дехидратирани яйчени продукти



4 Опасности

4.1 Потенциални опасности

Настоящите насоки представляват помагало за сектора на яйчените продукти по отношение на стандартите за продоволствена сигурност.

Подбраните различни видове опасности са:

- Микробиологични
- Чужди тела
- Химикали
- Алергени
- ГМО

4.1.1 Микробиологично безопасни продукти

Регламент (ЕО) № 2073/2005 (и Регламент (ЕО) № 1141/2007):

- Това означава, че са свободни от патогени, като например: салмонела (отсъствие в 25 г), поради честотата на срещане на тази бактерия в сектора на птицевъдството и разпространението на салмонелни инфекции, когато са засегнати яйца
- Допуска се ограничено замърсяване с непатогенна микрофлора: вж. приложените препоръчителни спецификации
- Микробиологични критерии:

ПАРАМЕТЪР	КРИТЕРИИ	ДЕЙСТВИЯ В СЛУЧАЙ НА НЕЗАДОВОЛИТЕЛНИ РЕЗУЛТАТИ
Мезофилни аеробни бактерии *	$m = 10^4 - M = 10^5$ ufc (единица, образуваща колония) в 1 г (n = 5, c = 2)	Проверка на ефективността на топлинната обработка и предотвратяване на повторно замърсяване
Ентеробактерии **	$m = 10 - M = 10^2$ ufc в 1 г (n = 5, c = 2)	
Салмонели ***	Отсъствие в 25 г (n = 5, c = 0)	Партидата не се пуска на пазара или се изтегля от пазара

* Този критерий не е посочен в Регламент (ЕО) № 2073/2005, но се счита за показател за ефективност на топлинната обработка

** Критерии за хигиена

*** Критерии за безопасност на храните

4.1.2 Чужди тела

например: яйчени черупки, насекоми, стъкло, пластмаса, метали, дърво и др.

4.1.3 Химикали

Продукти за почистване и дезинфекция

Течности: охладителна течност, пара, топла вода, въздух под налягане

Смазки

Пестициди, тежки метали, остатъчни вещества от лекарства, микотоксини

4.1.4 Алергени

Директива 2003/89/ЕО за изменение на Директива 2000/13/ЕО относно обозначаването на съставките, които се съдържат в храните

(3) Когато са използвани при производството на храни и все още присъстват като такива, някои съставки или други вещества са причина за алергии или непоносимости при потребителите, като някои от тези алергии или непоносимости представляват опасност за здравето на засегнатите лица.

(4) Научният комитет по храните, създаден на основание член 1 от Решение 97/579/ЕО на Комисията [5], обяви, че разпространението на хранителни алергии е с мащаби, които засягат живота на много хора, причинявайки състояния, вариращи от много леки до потенциално смъртоносни.

(11) С оглед на осигуряването на по-пълна информация за всички потребители и опазването на здравето на някои потребители, следва да се въведе задължително изискване за включване в списъка на съставките на всички съставки и други вещества, които се съдържат в съответната храна. За алкохолните напитки следва да бъде задължително включването в етикетите на всички съставки с алергично действие, съдържащи се в съответната напитка.

(10) Списъкът на алергените следва да включва храни, съставки и други вещества, за които е доказано, че причиняват свръхчувствителност.

Директива 2007/68/ЕО от 27 ноември 2007 г. за изменение на приложение IIIa към Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета по отношение на някои хранителни съставки

Приложение IIIa:

Съставки, определени в член 6, параграфи 3а, 10 и 11

1. Зърнени храни, съдържащи глутен (т.е. пшеница, ръж, ечемик, овес, шпелта, камут или техни хибридни сортове) и продукти от тях,

с изключение на:

а) глюкозни сиропи на база пшеница, включително декстроза [1];

б) малтодекстрини на база пшеница [1];

в) глюкозни сиропи на база ечемик;

г) зърнени храни, използвани за направата на дестилати или етилов алкохол от селскостопански произход за спиртни и други алкохолни напитки.

2. Ракообразни животни и продукти от тях.

3. Яйца и продукти от тях.

4. Рибна и продукти от нея, с изключение на:

а) рибен желатин, използван като носител на витамини или каротиноидни препарати;

б) рибен желатин или рибен клей, използван като подобряващ агент в бира и вино.

5. Фъстъци и продукти от тях.

6. Соя и продукти от нея, с изключение на:

а) напълно пречистени соево масло и мазнина [1];

б) натурални смесени токофероли (E306), натурален D-алфа токоферол, натурален D-алфа токоферол ацетат, натурален

D-алфа токоферол сукцинат от соеви източници;

в) растителни масла, получени от фитостероли и фитостеролни естери от соеви източници;

г) растителен станол естер, произведен от стероли на растителни масла от соеви източници.

7. Мляко и продукти от него (включително лактоза), с изключение на:

а) суроватка, използвана за направата на дестилати или етилов алкохол от селскостопански произход за спиртни и други алкохолни напитки;

б) лактитол.

8. Ядки, т.е. бадеми (*Amygdalus communis* L.), лешници (*Corylus avellana*), орехи (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), пеканови орехи (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), бразилски орехи (*Bertholletia excelsa*), шамфъстък (*Pistacia vera*), орехи макадамия и орехи Куинсленд (*Macadamia ternifolia*) и продукти от тях, с изключение на:

а) ядки, използвани за направата на дестилати или етилов алкохол от селскостопански произход за спиртни и други алкохолни напитки.

9. Целина и продукти от нея.

10. Синап и продукти от него.

11. Сусамово семе и продукти от него.

12. Серен диоксид и сулфити с концентрация от повече от 10 mg/kg или 10 mg/litre, изразени като SO₂.

13. Лупина и продукти от нея.

14. Двучерупчести и продукти от тях.

Яйцето е алерген.

Трябва да се проведат разследвания за установяване на източниците на алергена (технически спецификации от доставчици).

Въз основа на това първо проучване може да бъде издаден сертификат за алергените.

4.1.5 ГМО

Яйчените продукти не попадат в обхвата на:

Регламент (ЕО) № 1829/2003 относно генетично модифицираните храни и фуражи:

Съображение (16): „Продукти, получени от животни, хранени с генетично модифицирани фуражи или третирани с генетично модифицирани лекарствени продукти, няма да бъдат обект нито на изискванията за даване на разрешение, нито на изискванията за етикетиране, посочени в настоящия регламент.“

Въпреки това фабриката следва да уточни за всяка съставка дали е обхваната или не.

4.2 Анализ на опасностите

Оценката на опасностите се състои в това да се прецени за всяка опасност дали представлява ССР.

По-долу е даден по един пример за всеки вид опасност.

Микробиологични опасности

Салмонели	
Опасност	Патогенни бактерии, които са в състояние да доведат до смърт при човека Замърсяване на яйчени продукти

Произход на опасността	1. Вътрешно ендогенно замърсяване: поява на опасност нагоре по веригата 2. Външно екзогенно замърсяване (пукнати яйца): възможна поява през целия ход на производството от яйце до яйчен продукт 3. Резистентност на бактерията към топлинната (или еквивалентна) обработка 4. Повторно замърсяване след топлинна (или еквивалентна) обработка
Средства за контрол	1. Добри практики 2. Контрол на топлинната обработка
Подбрана опасност	ДА Въздействие върху безопасността на храните Императивни превантивни мерки и контрол на опасността

Физическа опасност

Чужди тела	
Опасност	Поглъщане от клиент на: яйчени черупки, насекоми, стъкло, пластмаса, метали (черни или цветни), косми... Повреда на оборудването във фабриката за храни
Произход на опасността	Поява на опасността по-специално: При разчупване В резервоара По време на топлинна обработка По време на пълнене и опаковане
Средства за контрол	Добри практики и специфични мерки: Филтриране Магнит, сито
Подбрана опасност	ДА Въздействие върху безопасността на храните Императивни превантивни мерки и контрол на опасността

Химически опасности

Продукти за почистване и дезинфекция	
Опасност	Поглъщане от клиент на: яйчени продукти, замърсени от продукти за почистване или дезинфекция по време на производството при контакт с повърхности
Произход на опасността	Контакт с повърхности след почистване и дезинфекция по време на производствени процеси
Средства за контрол	Добри практики: Ефикасно изплакване след операции по почистване Използване на разрешени за контакт с храни продукти за почистване и дезинфекция
Подбрана опасност	ДА Императивни превантивни мерки, контрол на опасността и квалифициране на процеса на почистване и дезинфекция

Други опасности

Алергени	
Опасност	Здравословно състояние на клиента
Произход на опасността	Поява на опасността при използване на съставки или добавки с алергично действие
Средства за контрол	Спецификации на доставчиците за съставки, добавки, опаковка, резервоар Специфични мерки само в случай на замърсяване Обучение на персонала (не се допуска консумиране на храна в производствените зони), както и на всеки външен работник
Подбрана опасност	ДА, само за производители, засегнати от замърсяване с други съставки или добавки

ГМО	
Опасност	Неизвестно здравословно състояние на клиента
Произход на опасността	Поява на опасността при използване на съставки или добавки от ГМО
Средства за контрол	Оценка на доставчиците Специфични мерки само в случай на замърсяване

Подбрана опасност	НЕ, ако във фабриката се използват само яйца Не е известен случай при яйчен продукт ДА, само за производители, засегнати от замърсяване с други съставки или добавки
-------------------	---

4.3 Оценка на рисковете

Оценката на всяка опасност се определя от комбинацията от сериозността, честотата и откриваемостта. Тя е средство да се установи дали една опасност е значителна (СЕРИОЗНА или незначителна).

Таблицата по-долу предоставя помощ за вземане на решение, с което се оценява нивото на всяка опасност.

На всяка опасност се дава по една оценка за всеки параметър (сериозност, честота, откриваемост) с оглед на неговото ниво, в съответствие със следните правила:

Сериозност

1 = Пренебрежима → Не са известни последици за здравето на клиента

2 = Ниска → Без съществено отражение върху здравето на клиента, но може да доведе до неудовлетвореност

3 = Умерена → Обратимо въздействие върху здравето на клиента, което изисква лечение

4 = Висока → Необратимо въздействие върху здравето на клиента (физически увреждания, смърт)

Честота

1 = Пренебрежима → Няма известни случаи

2 = Ниска → Би могла да настъпи, има някои известни случаи в литературата, но не е срещана във фабриката

3 = Умерена → Във фабриката са срещани изолирани случаи

4 = Висока → Висока честота във фабриката

Откриваемост

1 = Висока → Може да бъде установена във фабриката и продуктът се спира

2 = Умерена → Може да бъде установена във фабриката, с риск от доставка на засегнатия продукт

3 = Ниска до пренебрежима → Трудно откриваема или не може да бъде установена във фабриката

	Сериозност	Честота	Откриваемост	Резултат = СхЧхО	
Микробиологични опасности					
Салмонели	4	2	2	16	СЕРИОЗНА
Ентеробактерии	2	3	2	12	незначителна
<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> и други патогенни или развалящи хранителните продукти бактерии	3	2	2	12	незначителна
Бактериологични токсини	3	1	3	9	незначителна
Вируси	3	1	3	9	незначителна
Дрожди и плесени	2	2	2	8	незначителна
Мезофилни аеробни бактерии (общ брой - ТРС)	2	2	2	8	незначителна
Инфлуенца	Неизвестна: 1	1	3	3	незначителна
Физически опасности					
Чужди тела	3	3	2	18	СЕРИОЗНА
Радиоактивност	4	1	3	12	незначителна
Химически опасности					
Продукти за почистване и дезинфекция	2	2	3	12	незначителна
Мастило и лепило за опаковки и етикети	2	2	3	12	незначителна
Течности	2	2	3	12	незначителна
Смазки	2	2	3	12	незначителна
Полихлорирани бифенили (PCB), диоксини и фурани	4	1	3	12	незначителна
Остатъчни вещества от пестициди	4	1	3	12	незначителна
Тежки метали	4	1	3	12	незначителна
Микотоксини	4	1	3	12	незначителна
Продукти за контрол на вредители	3	1	3	9	незначителна

Остатъчни вещества от лекарства	3	1	3	9	незначителна
Материали, които влизат в контакт	3	1	3	9	незначителна
Алергени					
Алергени (различни от яйца)	4	(1 или) 2	3	12 или 24	Незначителна или СЕРИОЗНА
ГМО					
ГМО в яйцата	Неизвестна: 1	1	3	3	незначителна
ГМО в съставки или добавки	Неизвестна: 1	2	3	6	незначителна

Оценка на опасностите:

**Ако резултатът е ≤ 12
незначителна опасност**

→

Последствия:

- Ако е незначителна, въпросната стъпка трябва да се контролира в рамките на превантивните мерки

**Ако резултатът е > 12
СЕРИОЗНА опасност**

→

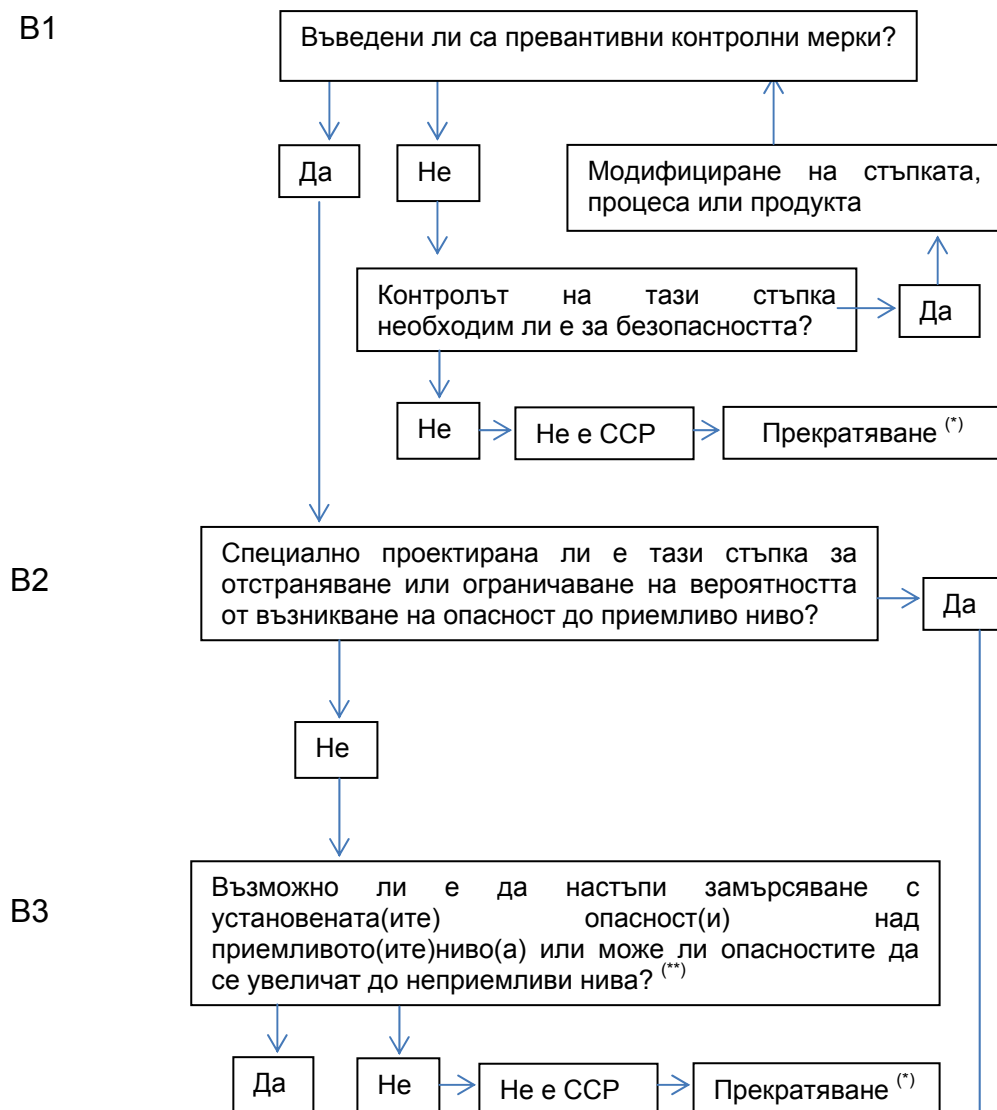
- Ако е СЕРИОЗНА, въпросната стъпка може да бъде или да не бъде ССР, в зависимост от диаграмата на решенията (вж. по-долу)

4.4 Определяне на ССР

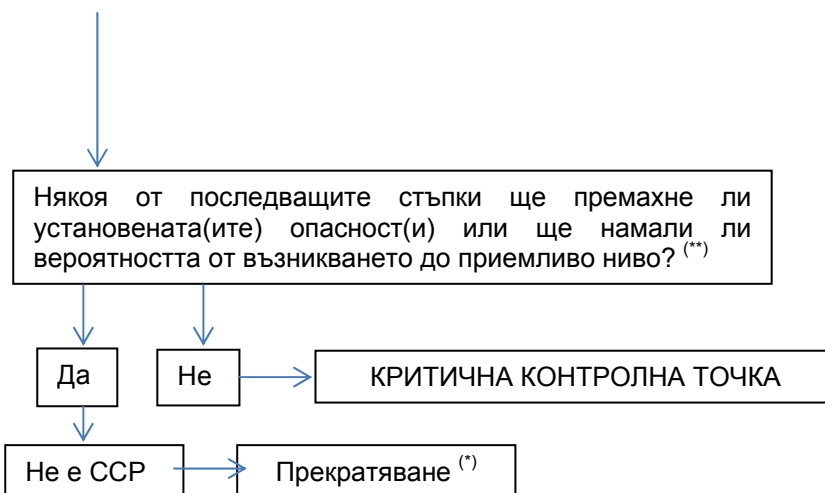
Диаграмата на решенията от Кодекс алиментариус (Допълнение САС/RCP 1-1969, Rév. 4,2003) е приложима за установяване на ССР на всяка стъпка от производството със СЕРИОЗНИ опасности.

Заключенията при този двукомпонентен подход трябва да се правят внимателно и квалифицирани. Те могат да бъдат допълнени с други средства, като например диаграма на решенията при управление на качеството.

Кодекс алиментариус: Диаграма на решенията за установяване на ССР



B4



(*) Пристъпване към следващата установена опасност в описания процес.

(**) Необходимо е приемливите и неприемливите нива да бъдат определени в рамките на общите цели за установяване на ССР в плана за HACCP.

5 „Хоризонтални“ (или допълнителни) мерки

5.1 Условия във фабриката

5.1.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Кодекс алиментариус САС/СРР 1 – 1969: препоръчителен международен кодекс за практика - общи принципи на хигиената на храната: раздел IV

Предприятията следва да са така конструирани, че да могат да се поддържат без нежелателни миризми, дим, прах или други замърсявания в разумна степен и да се намират в район, в който няма условия за наводнения.

5.1.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Контрол на персонала на входа	<ul style="list-style-type: none"> Контрол на местата за достъп до производствената зона 	<ul style="list-style-type: none"> Ограждане на периметъра и бариера на портала
Управление на отпадъци	<ul style="list-style-type: none"> Поставяне на достатъчен брой контейнери за отпадъци с капацитет или кофи за смет и редовно изпразване на същите 	
Контрол на отпадъчни води	<ul style="list-style-type: none"> Пречистване на водите (пречиствателна станция, контролирано разпределяне, ...) Поддържане на чиста пътна мрежа за достъп Филтри за замърсители във въздуха, редовно почиствани Прозорците и вратите да се държат затворени 	<ul style="list-style-type: none"> Спазване на минималното отстояние от източниците на замърсяване
Контрол на вредители	<ul style="list-style-type: none"> План за защита от вредители Отводняване на районите със застояла вода Периметърът на сградите се поддържа в добро състояние Подходящо съхранение на неизползваните материали извън сградите 	

5.2 Изисквания към инфраструктурата и оборудването, поддръжка, калибриране

5.2.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава I)

Помещенията за храни се поддържат чисти и в добро техническо и общо състояние.

Работните помещения, в които се работи с храни, трябва да са така устроени, проектирани, построени, разположени и оразмерени, че да:

а) позволяват адекватна поддръжка, почистване и/или дезинфекция, предотвратяват или минимизират замърсяването, пренасяно по въздуха, както и осигуряват адекватно работно пространство за хигиеничното изпълнение на всички операции;

б) защитават срещу натрупването на мръсотия, контакт с токсични материали, проникването на чужди частици в храните и образуването на кондензат или нежелана плесен върху повърхностите;

в) позволяват добри хигиенни практики за работа с храни, включително предпазване от замърсяване и по-специално борба с вредителите; и

г) когато е необходимо, да са налице подходящи, достатъчно големи помещения за обработка и съхранение, с регулируема, подходяща за храните температура, която да може да се наблюдава и, ако е необходимо, записва.

Трябва да има подходящи и достатъчни средства за естествена или принудителна вентилация. Принудителният поток от мръсната към чистата зона следва да се избягва. Вентилационните системи следва така да са конструирани, че да позволяват лесен достъп до филтри и други части, изискващи почистване или смяна.

Санитарните помещения следва да имат адекватна естествена или принудителна вентилация.

Помещенията за храни да имат адекватно естествено и/или изкуствено осветление.

Канализацията да е подходяща за предназначението си. Да е проектирана и изградена така, че да се избягва риск от замърсяване. Там, където дренажните канали са напълно или частично открити, е необходимо да са проектирани така, че да гарантират потокът да не тече от замърсена към или в чиста зона, по-специално зона, където се работи с храни, които са високорискови за крайния потребител.

Където е необходимо, следва да се осигурят достатъчно помещения за преобличане на персонала.

Почистващите и дезинфекционни средства не се съхраняват там, където се работи с храни.

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава II)

В местата, където се приготвят, обработват или преработват храни (с изключение на зоните за хранене и помещенията, посочени в глава III, но включително местата, намиращи се в превозни средства), конструкцията и планът следва да позволяват добра хигиенна практика за храни, включително предпазване от замърсяване между и по време на дейността. В частност:

а) подовите повърхности да се поддържат здрави и да могат да се почистват лесно, а когато е необходимо, да се дезинфекцират. Това изисква използването на непропускливи, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване. Където е целесъобразно, подовете следва да позволяват адекватно оттичане от повърхността;

б) стенните повърхности да се поддържат здрави и да могат се почистват лесно, а когато е необходимо, да се дезинфекцират. Това изисква използването на непропускливи, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали, както и гладка повърхност до височина, подходяща за дейността, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване;

в) таваните (или, където няма тавани, вътрешната повърхност на покрива) и таванните структури да са конструирани и изпълнени така, че да не допускат натрупването на мръсотия, както и да намаляват кондензацията, формирането на нежелателна плесен и роненето на частици;

г) прозорците и други отвори да са с конструкция, която не допуска натрупването на мръсотия. Тези, които могат да се отварят към външната околна среда трябва, където е необходимо, да са снабдени с непропускащи насекоми мрежи, които да могат да се свалят лесно за почистване. Там, където отворени прозорци могат да причинят замърсяване, те остават затворени и неподвижни по време на производство;

д) вратите да са лесни за почистване, а когато е необходимо, за дезинфекциране. Това изисква използването на гладки и неабсорбиращи повърхности, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване;

Кодекс алиментарис : Кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти CAC/RCP 15 – 1976

4 Предприятие: проектиране и съоръжения

Раздел 4 от препоръчителния международен кодекс за практика: Общи принципи на хигиената на храната се прилага както за преработката на яйца за пазара на яйца за консумация, така и за преработката на яйчени продукти.

Следните ръководни насоки допълват раздел 4 от препоръчителния международен кодекс на практика: Общи принципи на хигиената на храната по отношение на предприятията, произвеждащи яйчени продукти.

Когато е възможно, отделни зони следва да се заделят за:

- съхранение на яйца и необработени яйчени продукти;
 - разчупване и микробицидно третиране на яйца;
 - опаковане на микробицидно третирания яйчен продукт;
 - съхранение на микробицидно третиранияте течни и замразени яйчени продукти и други течни или замразени съставки, което е приложимо;
 - съхранение на микробицидно третирани сухи яйчени продукти и други сухи съставки, което е приложимо; и
 - съхранение на материали за почистване и дезинфекция.
- Работните зони за сурови и обработени продукти трябва да бъдат отделени чрез физически бариери.

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход

Раздел X : Яйца и яйчени продукти

Глава II: Яйчени продукти

I. Изисквания за обектите

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че обектите за производство на яйчени продукти са построени, разпределени и оборудвани по такъв начин, че да осигуряват отделяне на следните операции:

- 1) измиване, подсушаване и дезинфекция на мръсните яйца, които ще се пренасят;
- 2) разчупване на яйцата, събиране на съдържанието им и отстраняване на черупките и ципите; и
- 3) операции, които не са посочени в точки 1 и 2.

Кодекс алиментарийс

CAC/GL 50-2004: Общи насоки относно вземането на проби

Директива 90/384/ЕИО на Съвета от 20 юни 1990 г. относно хармонизиране на законодателствата на държавите членки във връзка с везните с неавтоматично действие

Член 1

1. Везна е измервателен уред за определяне на масата на едно тяло на основата на действащата върху това тяло сила на теглото. Една везна може да служи още за определяне на други, свързани с масата величини, количества, параметри или характеристики.

Везна с неавтоматично действие е везна, която изисква при претеглянето намесата на едно обслужващо лице.

Настоящата директива се прилага за всички везни с неавтоматично действие (по-нататък означени като „везни“).

2. В настоящата директива се различават два случая на използване на везните:

- а) 1. Определяне на масата за търговските сделки;

Директива 76/211/ЕИО на Съвета от 20 януари 1976 г. относно сближаване на законодателствата на държавите членки относно определянето на теглото и обема на някои продукти в готови опаковки

Член 3

1. Знака на ЕИО, посочен в раздел 3.3 от приложение I, могат да носят онези готови опаковки, които са в съответствие с настоящата директива и с приложение I към нея.

2. Те подлежат на метрологичен контрол съгласно условията, определени в приложение I, раздел 5 и в приложение II.

Член 4

1. Върху всички готови опаковки, посочени в член 3, в съответствие с приложение I трябва да бъдат посочени теглото или обемът на продукта, който те следва да съдържат, известни като „номинален обем“ или „номинално тегло“.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Настоящото приложение установява процедурите на референтния метод за статистическа проверка на партиди и готови опаковки за установяване на степента на съответствие на изискванията, залегнали в член 3 от Директивата и в раздел 5 на приложение I към нея.

1. Изисквания за измерване на същинското съдържание на готовите разфасовки

Същинското съдържание на готовите опаковки може да се измери непосредствено чрез използване на инструменти за мерене на тегло или обем, а при течностите — косвено, чрез претегляне на опакования продукт и измерване на неговата плътност. Независимо от използвания метод грешката при измерването на същинското съдържание на готовата опаковка не бива да надвишава една пета от допустимата отрицателна грешка за номиналното количество в готовата опаковка. Процедурата за измерване на същинското съдържание на готовата опаковка може да бъде предмет на вътрешна нормативна уредба във всяка държава членка.

2. Изисквания за проверка на партиди готови разфасовки

Проверката на готовите опаковки следва да бъде извършвана чрез вземане на проби и в две части:

— проверка, обхващаща същинското съдържание на всяка готова опаковка в пробата,

— друга проверка за средното същинско съдържание на готовите опаковки в пробата.

Партидата готови опаковки се смята за приемлива, ако резултатите от тези две проверки отговарят на критериите за приемане.

За всяка от тези две проверки има две схеми за вземане на проба:

— една за неструктивно изпитване, т.е. изпитване, при което опаковката не се отваря,

— друга — за структурно изпитване, т.е. изпитване, при което опаковката се отваря или унищожава.

По икономически и практически причини последното изпитване се свежда до абсолютно необходимия минимум; то е с по-ниска ефективност от неструктивното изпитване.

Деструктивното изпитване следователно се използва само когато е неприложимо неструктивното изпитване. Съгласно общото правило то не се прилага при партиди, съдържащи под 100 единици.

5.2.2 Как да се спазват изискванията

Изисквания към инфраструктурата и оборудването:

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Контрол на продуктивния поток с цел избягване на кръстосано замърсяване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Суровината трябва да следва „еднопосочен“ цикъл. Продуктът никога не трябва да се връща назад ▪ Отделяне на зоната на „чистия/обработения продукт“ от зоната на „замърсения/суровия продукт“ (хигиенни преходи, отделени съблекални, ...) ▪ Идентификация на маршрутите на персонала, опаковките, продуктите и отпадъците ▪ Отделяне на различните потоци чрез различни помещения и/или време 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отделяне на стъпка „разчупване“ от стъпка „разопаковане“ или затворено съоръжение за разчупване ▪ Идентификация на „чистата“ зона (обработен продукт) и „замърсената“ зона (суровини, опаковки, отпадъци ...), означаване на секторите, например чрез използване на цветни кодове, и отделяне на тези зони
Проектиране на производствените помещения	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Гладки стени, подове и тавани..., под със заоблени ъгли и наклон на пода, които позволяват лесно оттичане на водата ▪ Ограничаване на застоялата вода на пода ▪ Ограничаване на отворите с премахване на онези, които се заустват директно навън ▪ Идентификация на различните видове услуги (например питейна и непитейна вода, газ, пара, ...) ▪ Пластмасова защита за осветлението, ограничено използване на стъкло ▪ Вентилация на помещенията ▪ Отводнителни канали с решетки и поддръжка на каналните уловители ▪ Стая за персонала, където да се съхранява и консумира храна, извън производствените зони и съблекалните 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Монтиране на хигиенни преходи между външния район и производствените зони ▪ Отдава се предпочитание на врати с автоматично затваряне, които ограничават въздушните движения
Концепция за хигиена на оборудването	<ul style="list-style-type: none"> ▪ В резултат на анализа на опасностите трябва да се изготвят писмени спецификации относно концепцията за хигиена на оборудването: ▪ Характеристики на оборудването, по-специално: техническо описание на всеки компонент, възможност да бъде свален и почистен ▪ Спазване на изискванията за безопасност, например: опасност от чужди тела, чистота (вид на използваните материали, лесни процеси...), химически опасности (смазка...) ▪ Насоки за почистване ▪ Изисквания за безопасност по време на монтажа на оборудването 	<p>В резултат на анализа на опасностите трябва да се изготвят писмени спецификации относно концепцията за хигиена на оборудването:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ работни характеристики на оборудването, безопасност за работниците и ергономия ▪ съответствие за контакт с храни ▪ обучение на персонала за стъпка „почистване“ ▪ съобразяване с изискванията при пускането на всяко ново оборудване ▪ Процедура за контрол на стъклото и твърдата пластмаса, по-специално: свеждане до минимум на стъклото, контролен списък, незабавни действия в случай на счупено стъкло или твърда пластмаса

Изисквания за поддръжка:

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на увреждане на повърхности, които влизат в контакт с яйца в течна форма или яйчени продукти	<p>План за превантивна поддръжка, обхващащ всички преработвателни съоръжения на ССР, и особено оборудването за топлинна обработка:</p> <ul style="list-style-type: none"> проверка на целостта на повърхностите в контакт с продукта сваляне и проверка на уплътненията на вентилите <p>План за превантивна поддръжка, обхващащ всички преработвателни съоръжения за охлаждане</p>	<ul style="list-style-type: none"> План за превантивна поддръжка за цялото оборудване
Избягване на замърсяване на повърхности, които влизат в контакт с яйца в течна форма или яйчени продукти, след операции по поддръжка	<ul style="list-style-type: none"> Почистване на цялото оборудване, което влиза в контакт с яйца в течна форма или яйчени продукти, след операции по поддръжка 	
Неналичие на остатъчни количества от химически вещества	<ul style="list-style-type: none"> Използване само на химикали, одобрени за контакт с храни, за оборудване, което би могло да влезе в контакт с яйца в течна форма или яйчени продукти: смазочни масла, охлаждащи течности, масла... Въздухът под налягане, използван за контакт с храни, следва да бъде сух и филтриран с оглед отстраняване на минерални масла 	<ul style="list-style-type: none"> Използване само на химикали, одобрени за контакт с храни, за цялата фабрика и цялото оборудване
Неналичие на чужди тела	<ul style="list-style-type: none"> Филтриране на парата, независимо дали е за повърхности в пряк контакт с продукта Проверка след почистване вследствие на операции по поддръжка 	

Изисквания за калибриране:

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Осигуряване на правилните тегло или обем	<ul style="list-style-type: none"> Адаптиран план за вземане на проби за продукти в готови опаковки 	<ul style="list-style-type: none"> Честота на калибриране: поне веднъж годишно за цялото оборудване за критично наблюдение Вътрешна проверка между две калибрания с калибриран прибор
Осигуряване на надеждни измервания	<ul style="list-style-type: none"> Калибриране на оборудването за наблюдение по ССР: например температура, налягане Калибриране на оборудването, което отчита продължителността (например дебитомер, хронометър) Калибриране на везните При процедурата за калибриране трябва: <ul style="list-style-type: none"> да се прави разграничение между вътрешни и външни средства да се съблюдава честотата с оглед на действащите правила, както и с оглед на диапазона на употреба да се планира външно калибриране, по-специално за оборудването за калибриране (например температура, тегло) Във вътрешната лаборатория за оборудването се спазва същата процедура 	<ul style="list-style-type: none"> Вътрешната или външната лаборатория трябва да използват валидирани и/или официални методи Във вътрешната лаборатория следва да се изпълнява процедура за микробиологични методи: например чрез ринг-тест
Проследимост до национално референтно оборудване	<ul style="list-style-type: none"> Калибриране с оборудване, сертифицирано по национален стандарт. Гаранция за проследимост до национален стандарт (сертификат) 	

5.3 Тоалетни помещения

5.3.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава I)

Да има достатъчен брой тоалетни със струйно отмиване, които да са свързани към ефективна дренажна система. Тоалетните не следва да се отварят директно към помещения, в които се борави с храни.

Да има достатъчен брой мивки, разположени на подходящо място и предназначени за почистване на ръцете. Мивките за почистване на ръцете да имат течаща топла и студена вода, материали за почистване на ръцете и за хигиенно подсушаване. Когато е необходимо, съоръженията за измиване на храните следва да са отделно от мивките за измиване на ръце.
Санитарните помещения следва да имат адекватна естествена или принудителна вентилация.

5.3.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Подходящо проектирани и лесни за почистване съблекални и тоалетни помещения с цел избягване на замърсяване от персонала	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Следва да се осигурят умивалници с питейна вода и кранове, които не се задействат ръчно. В близост до местата, където се налага редовно миене на ръце (тоалетни помещения, производствени зони), следва да има достатъчен брой умивалници ▪ Дозаторите за миене и дезинфекция на ръце следва лесно да се демонтират и почистват ▪ Система за сушене на ръце с еднократно ползване ▪ Тоалетни, при които се избягва замърсяване на краката ▪ Съблекални с индивидуални шкафчета за персонала с физическо разделяне на работното от личното облекло ▪ Редовно почистване и дезинфекция на тоалетните помещения и съблекалните 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Осигуряване на кошчета за отпадъци без ръчно отваряне на капака в близост до умивалниците

5.4 Препоръки за персонала

5.4.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава VIII)

Всяко лице, работещо в помещение за боравене с храни, поддържа висока степен на лична чистота и носи подходящо, чисто и, когато е необходимо, защитно облекло.

На никое лице, страдащо от или явяващо се носител на болест, за която има вероятност да се предаде чрез храна, или страда от инфектирани рани, кожни инфекции, възпаления или стомашно разстройство, не се разрешава да борава с храни или да влиза в което и да било помещение за боравене с храни в качеството на какъвто и да е служител, ако има вероятност за пряко или косвено замърсяване. Всяко така заразено и наето от хранително предприятие лице и което има вероятност да влезе в контакт с храни, е длъжно незабавно да докладва на оператора на предприятието за храни за болестта или симптомите, а ако е възможно, и за причините за тях.

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава XII)

Операторите на предприятията за храни предприемат мерки, за да гарантират, че:

1. Боравещият с храни персонал е контролиран и инструктиран и/или обучен по въпросите на хигиената на храните, съответстващи на естеството на неговата работа;
2. Хората, отговорни за разработването и спазването на процедурата, посочена в член 5, параграф 1 от настоящия регламент, или на съответните насоки, са получили адекватно обучение по прилагането на принципите на HACCP; и
3. Има съответствие с всички изисквания на националното законодателство относно програмите за обучение за хора, работещи в определени отрасли на хранителната промишленост.

5.4.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване от персонала	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Обучение по хигиена, подходящо за вида работа и нивото на опасност ▪ Въвеждане на хигиенни процедури, включващи хигиена на тялото и лицето ▪ Носене на определеното облекло: работни блуза/панталони или комбинезон: без копчета и без външни джобове ▪ Хигиенизиране на ръцете с питейна вода ▪ Покривала за глави: трябва изцяло да покриват косите ▪ Ботуши/обувки, предназначени за производствената зона ▪ Лично здраве: при персонала не следва да се наблюдава риск от замърсяване на продукта ▪ Изготвяне на план за контрол на хигиената ▪ Специални мерки по време на пълнене на яйчени продукти (вж. съответните глави) ▪ Разрешаване на храненето, забрана за тютюнопушене във фабриката — само на 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Поставяне на видно място на хигиенните указания: особено в тоалетни, съблекални, производствени зони ▪ Хигиена на предмишниците ▪ Честотата на смяна на облеклото е съобразена с всяка производствена зона: ежедневна смяна в зони с високо ниво на поддръжка, например пълначни отделения ▪ Използване на маска за брада ▪ Забрана за носене на бижута по видими части от тялото ▪ Покриване на пиърсинги ▪ Маска върху носа и устата: в съответните производствени зони, особено в зоните за разчупване и опаковане ▪ Ръкавици: в съответните

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
	<p>установените за целта места, и забрана за хранене на работното място</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Покривалата за глави, ръкавиците, маските трябва да са за еднократна употреба или да се почистват след употреба 	<p>производствени зони, особено в зоните за разчупване и опаковане</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Носенето на ръкавици не замества миенето на ръцете ▪ Кодирани по цвят и предназначени за еднократна употреба мрежи за коси, маски, ръкавици, маски за брада, кърпи за ръце ▪ Съобщаване за заразни заболявания на работното място ▪ Забрана за тютюнопушене на територията на фабриката ▪ Скрининг на подизпълнителите и посетителите ▪ Забрана за използване на лекарства на работното място ▪ Забрана за внасяне на продукти с алергени на работното място

5.5 Обучение на персонала

5.5.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава XII)

Операторите на предприятия за храни предприемат мерки, за да гарантират, че:

1. Боравещият с храни персонал е контролиран и инструктиран и/или обучен по въпросите на хигиената на храните, съответстващи на естеството на неговата работа;
2. Хората, отговорни за разработването и спазването на процедурата, посочена в член 5, параграф 1 от настоящия регламент, или на съответните насоки, са получили адекватно обучение по прилагането на принципите на HACCP; и
3. Има съответствие с всички изисквания на националното законодателство относно програмите за обучение за хора, работещи в определени отрасли на хранителната промишленост.

5.5.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на заразяване от персонала и на лошите практики	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Трябва да са въведени подходящи политика и програма за обучение ▪ Провеждане на обучение, подходящо за съответната работа, по-специално относно: <ul style="list-style-type: none"> • Прилагане на HACCP • Спазване на потоците на персонала и на отпадъците • Хигиена на персонала • Почистване ▪ Съставяне на списък с нуждите от обучение ▪ Планиране на обученията ▪ Регистриране на преминалите обучения (обучените лица трябва да се подпишат) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Провеждане на обучение, подходящо за съответната работа, по-специално относно законодателството ▪ Ежегодно обучение на целия персонал, по-специално на работниците, които на работните си места имат отношение към безопасността на храните ▪ Оценка на ефективността на обучението

5.6 Почистване и дезинфекция и почистване на място (CIP)

5.6.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава II)

Подовите повърхности да се поддържат здрави и да могат да се почистват лесно, а когато е необходимо, да се дезинфекцират. Това изисква използването на непропускливи, неабсорбиращи, миещи се и нетоксични материали, освен ако операторите на предприятия за храни не убедят компетентния орган, че други материали също са подходящи за използване. Където е целесъобразно, подовите следва да позволяват адекватно оттичане от повърхността;

Трябва да се осигурят подходящи помещения, където е необходимо, за почистването, дезинфекцията и съхраняването на работни принадлежности и оборудване. Тези помещения следва да са направени от устойчиви на корозия материали, да бъдат лесни за почистване и да имат осигурено подаване на достатъчно количество топла и студена вода.

Когато е необходимо, да се осигурят подходящи средства за измиване на храните. Всяка мивка или друго подобно съоръжение, осигурено за измиване на храните, следва да има подаване на достатъчно топла и/или

студена питейна вода в съответствие с изискванията на глава VII, а също така да се поддържат чисти и, когато е необходимо, да се дезинфектират.

Приложение II — Глава VII: Водоснабдяване

Необходимо е да има снабдяване с достатъчно питейна вода, която да се използва винаги, когато е необходимо, да се гарантира, че хранителните продукти не са замърсени.

Когато се използва непитейна вода, например в борбата с пожарите, за производство на пара, за хладилни и други цели, е необходимо тя да циркулира в отделна, надлежно идентифицирана мрежа. Непитейната вода не трябва да се свързва с или да се оставя да тече обратно в системи за питейна вода.

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава I)

Общи изисквания към помещенията за храни (различни от посочените в глава III)

10. Почистващите и дезинфекционни средства не се съхраняват там, където се работи с храни.

5.6.2 Как да се спазват изискванията

Продуктите, използвани за почистване и дезинфекция, трябва да бъдат избрани с оглед на използването им. При подбора на почистващия продукт следва да се вземе предвид следното:

- Естество и степен на замърсяването
- Качество/твърдост на водата
- Вид на материала, които се почиства
- Метод на почистване
- Съответствие за контакт с храни

При подбора на дезинфектиращия продукт следва да се вземе предвид следното:

- Диапазон на действие на дезинфектанта (бактериален, фунгициден, спорициден и/или антивирусен)
- Контактното време, необходимо, за да бъде ефективен
- Степен и вид на замърсяването
- Риск от корозия на елементите
- Устойчивост (на съхранение, топлина, светлина...)
- Остатъчни вещества след изплакване (върху храната и/или в околната среда)
- Безопасност за потребителя (ниска токсичност, лесен за употреба)
- Съответствие за контакт с храни

Почистването на място (CIP) представлява система за почистване и дезинфекция на затворени цикли без демонтиране или ръчно измиване.

Пример за техники на почистване и дезинфекция:

Почистване-дезинфекция на:	Приложена(и) техника(и)	Почистване	Препоръчителни активни дезинфектиращи материали
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Подове, стени, тавани, повърхности в контакт с храни, повърхността на машините 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ниско или средно налягане на пръскане, ▪ Пръскачка за пяна 	Натриев хидроксид, Хлорирани основи (+ киселина)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Хлорирани основи, кватернерни амониеви съединения (+ евентуално алдехид), йодофори, водороден прекис + пероцетна киселина, амфотерни вещества, натриев хипохлорит...
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Затворени цикли, тръби, резервоари... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Почистване на място (CIP) или при възможност ръчно почистване 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ водороден прекис + пероцетна киселина, кватернерни амониеви съединения (+ евентуално алдехид), амини, ...
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Атмосфера в помещението 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Термично пръскане, опушване 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Глутаралдехид, формалдехид, кватернерни амониеви съединения, ...
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Малки части, меки връзки, фитинги, уплътнители, инструменти, ... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Продължително наkisване ▪ Бързодействащи спрейове (< 30 секунди) 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ кватернерни амониеви съединения амфотерни вещества, алдехиди, ... ▪ кватернерни амониеви съединения + биганидин, водороден прекис + пероцетна киселина

Забележка: Честотата на процедурите по почистване и дезинфекция се определя в зависимост от инсталациите, организацията на предприятието и определения от всяко предприятие рисков фактор.

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Недопускане на замърсяване по повърхностите в контакт с продукта чрез ефективното им почистване и	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Определяне на план за почистване и дезинфекция, включващ следните параметри, и съблюдаване на указанията за употреба на производителя на химикалите <ul style="list-style-type: none"> ▪ температура ▪ механично действие 	

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
дезинфекция	<ul style="list-style-type: none"> ▪ концентрация ▪ необходимо време за подействие ▪ Контрол и/или валидиране на параметрите на почистване и дезинфекция чрез физически и микробиологични мерки след CIP или след открито почистване и дезинфекция на повърхности в контакт с продукти ▪ Проверка на записите на параметрите на почистване и дезинфекция и коригиране в случай на проблем ▪ Обучение по почистване и дезинфекция за персонала ▪ Валидиране на почистването и дезинфекцията ▪ Управление на складовите наличности, надзор на времето и условията на съхранение, за да се гарантира спазване на указанията на производителите на химически продукти ▪ Ограничаване на почистването и дезинфекцията в близост до открити продукти по време на производството с оглед защита на храната срещу риск от химическо замърсяване ▪ Специално за CIP: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Средства за дозиране/следене на химичната концентрация (проводимост) ▪ Постоянно измерване на температурата ▪ Постоянно измерване на дебита и/или налягането на входа и изхода на CIP ▪ Проверка и регулиране на концентрациите на рециклирани продукти ▪ Монтаж и поддръжка на прибори за наблюдение и отчитане: например температурна сонда, дебитомер, датчик за проводимост ▪ Валидиране на параметрите на почистване и дезинфекция, периодична проверка на ефикасността на CIP 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Въвеждане на процедури за почистване, за предпочитане отделно от процедурите за дезинфекция. Ако това не е възможно, следва да се използват дезинфекциращи продукти, които имат характеристиките на детергент (т.е. повърхностноактивни)
Ефективност на продукта за дезинфекция	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Следване на указанията на производителя 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Смяна на продукта за дезинфекция в случай на проблем
Неналичие на химически и физически остатъчни вещества в продукта	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Достатъчно изплакване с питейна вода след почистване и дезинфекция или използване на одобрен продукт, при който не е необходимо изплакване ▪ Използване на химически продукти, одобрени за контакт с храни ▪ Специално за CIP: Филтриране на рециклираните разтвори ▪ Почистващите и дезинфекционни средства не се съхраняват там, където пряко се работи с храни, или трябва да бъдат защитени чрез затворена система 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Валидиране на изплакването чрез специфични проверки на разтвора за изплакване: измерване на рН или използване на датчик за проводимост (за CIP) ▪ Проверка дали в спецификациите на доставчиците е взето под внимание съответствието на химическите продукти, особено по отношение на регламента REACH
Избягване на замърсяване от корозирали повърхности	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Методът и видът на използваните продукти за почистване и дезинфекция трябва да бъдат съвместими с оборудването, в съответствие с указанията на производителя ▪ Следва да се извършват редовни проверки на състоянието на оборудването 	
Избягване на замърсяване от вода	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използване на питейна вода: характеристиките ѝ да се гарантират чрез редовно анализиране в съответствие с действащите правила във всяка държава членка ▪ За водоснабдяването трябва да има спецификации, а водата да бъде анализирана ▪ Отделна система за непитейна вода 	

5.6.3 Вземане предвид на CCP

Всяко предприятие може да разглежда или не тази стъпка като CCP, но трябва да обоснове своя избор по отношение на превантивните мерки, нивата на рисковете и плана за контрол.

5.7 Хигиена на преносими материали и прибори

5.7.1 Как да се спазват изискванията

Всички преносими прибори и инструменти биха могли да причинят кръстосано замърсяване на яйцата в течна форма или яйчените продукти. Те следва да се използват само за специално определени операции и следва да има определени хигиенни процедури за тяхното използване и работата с тях.

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване и кръстосано замърсяване от преносими материали и прибори (сонди, лъжици (черпаци), използвани за вземане на проби, шабъри, използвани за почистване, ...)	<ul style="list-style-type: none">Идентификация на оборудването и причисляването му към конкретно работно място в отделните производствени зониСъхраняване на малки инструменти, почистени в съд, който съдържа редовно подменяно дезинфекциращо веществоПреди употреба инструментите следва да се изплакнат.Използване на оборудване с лесен за почистване дизайн (миещо се, с гладка повърхност...), за предпочитане с цвят, различен от този на храната (син)Почистване и дезинфекция на гъвкави сонди и маркучи, които след това трябва да бъдат запечатани или свързаниПроверка при всяка смяна на персонала дали не липсват инструменти, преносими материали или прибори, в зависимост от степента на риска	<ul style="list-style-type: none">Използване на цветовете за указване на зоната и прилежащите ѝ материалиПредимство на материалите за еднократна употреба

5.8 Управление на използвани кори, отпадъци и странични животински продукти

5.8.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II)

Глава III:

да има съответни механизми и/или устройства за хигиенното съхранение и унищожаване на опасни и/или негодни за консумация вещества и отпадъци (течни или твърди);

Глава VI:

Хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и други бракувани материали се отстраняват от помещения, в които

има храна, възможно най-бързо, за да се избегне натрупването им.

2. Хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и други бракувани материали се изхвърлят в затварящи се контейнери, освен ако операторите на предприятията за храни не покажат на компетентния орган, че други типове контейнери или системи за изхвърляне са подходящи. Тези контейнери следва да имат подходяща конструкция, да се поддържат здрави, да са лесни за почистване и, когато е необходимо, за дезинфекциране.

3. Необходимо е да се осигурят адекватни мерки за съхранението и депонирането на хранителните отпадъци, негодните за консумация странични продукти и други бракувани материали. Хранилищата за бракуван материал да са конструирани и управлявани по такъв начин, че да могат да се поддържат чисти и, когато е необходимо, свободни от животни и вредители.

4. Всички отпадъци се унищожават по хигиенен и екологичен начин в съответствие с приложимото за целта законодателство на Съюза и не трябва да представляват директен или индиректен източник на замърсяване.

Глава I:

Канализацията да е подходяща за предназначението си. Да е проектирана и изградена така, че да се избягва риск от замърсяване. Там, където дренажните канали са напълно или частично открити, е необходимо да са проектирани така, че да гарантират потокът да не тече от замърсена към или в чиста зона, по-специално зона, където се работи с храни, които са високорискови за крайния потребител.

5.8.2 Как да се спазват изискванията

Натрупването на отпадъци и други животински странични продукти около конвейерните ленти създава риск от замърсяване на храните, които не трябва да се подценява: риск от кръстосано замърсяване.

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване от яйчени черупки (течен страничен)	<ul style="list-style-type: none">Монтаж на оборудване, което да позволява незабавно отстраняване и разделно съхранение на празните черупкиСъхранение на празните черупки в празно	<ul style="list-style-type: none">Препоръка за използване на оцветители или вещества, добавящи миризма към страничния продукт

продукт)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ помещение, което се поддържа чисто ▪ Денатуриране на продукти, негодни за консумация от човека (негодна за консумация течност) 	
Избягване на замърсяване от твърди отпадъци	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използване на затворени, почистени, дезинфектирани контейнери, почиствани редовно ▪ Съхранение на отпадъците в разпознаваеми контейнери, които са определени за конкретното работно място ▪ Често изхвърляне на отпадъците, съхранявани в производствените зони 	
Избягване на замърсяване от течни отпадъци	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вземане на мерки отпадните води да не текат от замърсена към или в чиста зона 	
Изхвърляне на отпадъците от производствените зони	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Зона извън сградите, която е предвидена за изхвърлените отпадъци, отделена от производствените помещения и обслужвана редовно 	
Избягване на замърсяване (във фабриката за разчупване и във фермата) от използвани кори	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Почистване на пластмасовите кори преди връщането им във фермите, или еднократна употреба на целулозни кори (освен при ефикасно одобрено третиране) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Безопасно съхранение на използвани кори

5.9 Система за контрол на вредителите

5.9.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Кодекс алиментарис : Кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти CAC/RCP 15 – 1976

3.2.3 Обща хигиенна практика

3.2.3.3 Контрол на вредителите

Вредителите следва да се контролират с помощта на добре разработена програма за контрол на вредителите, тъй като те са признати като преносители на патогенни организми. Никои мерки за контрол на вредителите не трябва да водят до неприемливи нива на остатъчни вещества като пестициди във или върху яйцата. Вредителите, като например насекоми и гризачи, са известни преносители за въвеждането на човешки или животински патогени в производствената околна среда. Неправилното прилагане на химикали, използвани за борба с тези вредители, може да предизвика химически опасности в производствената околна среда.

Следва да се използва добре разработена програма за контрол на вредителите, при която се взема предвид следното:

- Преди да се използват пестициди или родентициди, следва да се положат всички усилия за свеждане до минимум на наличието на насекоми, плъхове и мишки и за намаляване или премахване на местата, където биха могли да се настанят вредители.

- Тъй като клетки/кошари/ограждения/кафези (ако се използват такива) привличат вредителите, следва да се използват мерки като подходящ проект, структура и поддръжка на сградите (ако е приложимо), ефективни процедури за почистване и отстраняване на фекални отпадъци за свеждане на вредителите до минимум.

- Мишките, плъховете и дивите птици са привлечени от складираните фуражи. Всички хранилища за фуражи следва да бъдат разположени, проектирани, конструирани и поддържани по такъв начин, че да бъдат недостъпни за вредители, когато това е практически изпълнимо. Фуражите следва да се съхраняват в недостъпни за вредители контейнери.

- Примамките следва винаги да се поставят в кутии за примамки, така че да бъдат видими, до тях да нямат достъп животни или насекоми, за които не са предназначени, и да бъдат разпознаваеми и лесно откриваеми за проверка.

- Ако е необходимо да се прибегне до химически мерки за контрол на вредителите, химикалите следва да бъдат одобрени за употреба в помещения за храни и да се използват в съответствие с указанията на производителя.

- Всички химикали за контрол на вредителите следва да се съхраняват по начин, при който няма да се замърси средата, в която се снасят яйцата. Химикалите се съхраняват по безопасен начин. Те не се съхраняват във влажни участъци или в близост до хранилища за фуражи и до тях нямат достъп птици. Препоръчително е да се използват твърди примамки винаги когато е възможно.

Кодекс алиментарис : Препоръчителен международен кодекс за практика — Общи принципи на хигиената на храната

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

6.3 Системи за контрол на вредителите

6.3.1 Общи положения

Вредителите пораждат сериозна заплаха за безопасността и годността на храните. Нашествия на вредители могат да възникнат там, където има места за размножаване и наличие на храна. Следва да се използват добри хигиенни практики за избягване на създаването на среда, благоприятстваща появата на вредители. Добри санитарни мерки, проверка на постъпващите материали и добро наблюдение могат да сведат до минимум вероятността от нашествие на вредители и така да ограничат необходимостта от пестициди.

6.3.2 Възпрепятстване на достъпа

Помещенията се поддържат в добро техническо и общо състояние с оглед предотвратяване на достъпа на вредители и премахване на потенциални места за размножаване. Дупки, отводнителни канали и други места, през които е вероятно да проникнат вредителите, следва да се поддържат запечатани. Например метална мрежа на отворените прозорци, врати и вентилационни отвори ще намали проблема с проникването на вредители. Когато е възможно, животните следва да останат извън терена на фабриките и съоръженията за преработка на храни.

6.3.3 Настаняване и нашествие

Наличието на храна и вода насърчава настаняването и нашествието на вредители. Потенциалните източници на храна следва да се съхраняват в недостъпни за вредители контейнери и/или над нивото на земята и далеч от стените. Зоните във и извън помещенията за храни следва да се поддържат чисти. Когато е приложимо, бракуваните материали следва да се съхраняват в покрити недостъпни за вредители контейнери.

6.3.4 Наблюдение и откриване

Сградите и прилежащите зони следва редовно да се проверяват за признаци за нашествие на вредители.

6.3.5 Унищожаване

Нашествията на вредители следва да се овладяват незабавно и без неблагоприятни последици за безопасността или пригодността на храните. Третирането с химически, физически или биологически агенти следва да се осъществява, без да се създава заплаха за безопасността или пригодността на храните.

5.9.2 Как да се спазват изискванията

Вредителите (гризачи, насекоми, птици...) и по-специално гризачите (мишки) представляват източник на замърсяване, който не следва да се пренебрегва, а освен това те повреждат храните и суровините.

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване от вредители	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Защита на местата за достъп ▪ Защита от летящи насекоми: използване на уреди за привличане и унищожаване на насекоми със защитни стъклени тръби/капан за мухи... ▪ Защита от пълзящи насекоми; твърди примамки/спрейове против насекоми — всички химикали трябва да са съвместими с храни ▪ Защита от гризачи: капани, ултразвукови предаватели/твърди примамки ▪ Защита от птици ▪ Средствата за защита могат да бъдат установени, определени, пригодени, поддържани и проверени 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Спецификации, в които се препоръчва система за контрол на вредителите в помещенията за кокошки: по-специално на мухи и мишки ▪ Фиксирани и непреодолими кутии за примамки ▪ Нетоксични примамки (механични или с лепило)

6 Етапи на производство

6.1 Приемане на яйца с черупка, съставки и опаковки

6.1.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава IX)

Оператор на предприятие за храни не трябва да приема други суровини или съставки, освен живи животни, или каквито и да било други използвани в преработката материали, ако за тях е известно, че са, или може разумно да се очаква, че са заразени с паразити, патогенни микроорганизми или токсични, разложени или чужди вещества до такава степен, че дори след като производителят или търговецът на храни хигиенично е извършил обикновени сортировъчни и/или подготвителни или преработвателни процедури, крайният продукт би бил негоден за консумация от хора.

Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни

Член 1:

Целта на настоящия регламент е да гарантира ефективното функциониране на вътрешния пазар по отношение на пускането на пазара в Съюза на материали и предмети за пряк или непряк контакт с храни, като осигури базата за гарантиране на високо ниво на защита на здравето на хората и интересите на потребителите.

Член 17:

Проследимостта на материалите и предметите се осигурява на всички етапи, за да се улеснят контролът, изтеглянето на дефектните продукти, информацията за потребителите и определянето на отговорностите.

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава X)

Дейностите по опаковането и пакетирането се извършват така че да се избягва замърсяването на продуктите. По целесъобразност и в частност за метални консервни кутии и стъклени буркани е необходимо да се гарантира целостта на структурата на опаковката и чистотата ѝ.

Опаковъчните и пакетиращите материали, повторно използвани за хранителни продукти, следва да позволяват лесно почистване, а където е необходимо — дезинфекциране.

Регламент (ЕО) № 1907/2006: на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2006 г. относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH), за създаване на Европейска агенция по химикали

Дял I: Общи положения

Глава 1: Цел, обхват и прилагане

Член 1: Цел и обхват

1. Целта на настоящия регламент е да гарантира високо ниво на защита на здравето на човека и околната среда, включително насърчаването на алтернативни методи за оценка на опасности от вещества, както и свободното движение на вещества на вътрешния пазар и в същото време подобряване конкурентоспособността и иновацията.

2. Настоящият регламент установява разпоредби за вещества и препарати по смисъла на член 3. Тези разпоредби се прилагат за производството, пускането на пазара или употребата на такива вещества в самостоятелен вид, в препарати или в изделия, както и при пускането на пазара на препарати.

3. Настоящият регламент се основава на принципа, че производителите, вносителите и потребителите надолу по веригата са длъжни да произвеждат, пускат на пазара или употребяват тези вещества, така че да няма неблагоприятно въздействие върху здравето на човека или околната среда. Неговите разпоредби са основани на принципа на превантивността.

Глава 2: Определения и общи разпоредби

Член 3: Определения

По смисъла на настоящия регламент:

1) Вещество: означава химичен елемент и неговите съединения в естествено състояние или получени чрез всеки производствен процес, включително всяка добавка, необходима за запазване на неговата стабилност и всеки примес, извлечен от използвания процес, с изключение на всеки разтворител, който може да бъде отделен, без да се засяга стабилността на веществото или да се променя неговият състав;

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (приложение III, раздел X, глава II, дял II)

II. Суровини за производството на яйчени продукти:

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че суровините, които се използват за производството на яйчени продукти, отговарят на следните изисквания:

1. Черупките на яйцата, които се използват за производството на яйчени продукти, трябва да са напълно развити и да не са пробити. Пукнатите яйца могат да се използват за производството на яйчени продукти ако производственото предприятие или опаковъчният център ги доставят директно на преработвателното предприятие, където яйцата трябва да бъдат счупени възможно най-бързо.

2. Яйцето в течна форма, получено в обект, одобрен за целта, може да бъде използвано като суровина. Яйцето в течна форма трябва да е получено в съответствие с изискванията на точки 1, 2, 3, 4 и 7 на част III.

Кодекс алиментарис САС/RCP 15 – 1976: кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти

3.3 : Събиране, обработка, съхранение и транспорт на яйца:

Методите, използвани за събиране, обработка, съхранение и транспорт на яйца следва да ограничават до минимум повреждането на черупката и да избягват замърсяване, а практиките следва да отразяват следните моменти:

- Пукнати и/или замърсени яйца следва да се насочват към предприятие за преработка или пакетиране, в зависимост от случая, възможно най-скоро след събирането им (вж. раздел 5.1)
- Следва да се използват хигиенни практики, при които се отчетат факторите време и температура, за защита на яйцето от повърхностна влага, с оглед са се сведе до минимум развитието на микроби
- Счупени яйца и заредени в инкубатор яйца не следва да се използват за консумация от човека и следва да се депонират по безопасен начин.

6.1.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Обработка на незамърсени суровини	<ul style="list-style-type: none">▪ Проверка спрямо спецификациите на доставчика (суровини и транспорт) за целеви нива▪ Транспорт при най-добрите условия на температура и чистота▪ Контрол при покупката/приемането на стоките: продукт, етикет, документи и превозно средство за	<ul style="list-style-type: none">▪ Спецификации на доставчиците по отношение на температурата: препоръчителна средна температура 15°C, избягване на големи разлики в температурата по време на транспорт (с изключение на яйца, които са

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ доставка ▪ Въвеждане на вътрешна система за проверка дали яйцата са годни за консумация от човека ▪ Отказване на несъответстващи стоки или вътрешно преработване на несъответстващите продукти (понижаването на категорията) ▪ Идентифициране и регистриране на партиди суровини ▪ Въвеждане на процедура за предупреждение ▪ В случай на яйца, които идват от заразени ферми, вж. глава „Проследимост“ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ предназначени за продължително съхранение, например при температура 5°C) ▪ Отдава се предпочитание на изотермичен транспорт (не се приемат покрити камиони)
Контакт на опаковката с храни	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Гарантиране на съответствие на опаковките с разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1935/2004 чрез спецификации или декларации за съответствие, предоставени от доставчиците ▪ Мерки за проследимост на всички опаковки, влизащи в контакт с храни ▪ Почистване и дезинфектиране на опаковките за многократна употреба (например контейнери от неръждаема стомана) в пряк контакт с яйчени продукти 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Регламентът REACH може да изисква гарантиране на съответствие на опаковките за многократна употреба, етикетите, мастилото, ... това следва да се вземе предвид в спецификациите на доставчиците ▪ Използване на пластмасови палети за яйца и яйчени продукти
Обработка на посочените и контролирани съставки	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Съставки за хранителни цели: Проверка на микробиологичното и химично качество според спецификациите на доставчиците ▪ В случай на вложена вода: питейна вода ▪ На този етап трябва да се отчете рискът от алергени ▪ Мерки за проследимост за всички съставки ▪ Посочване на всяка съставка на етикета 	
Без замърсяване от замразени яйчени продукти	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Размразяване при избягване на повишаване на температурата: ▪ Трябва да се извършва възможно най-бързо, за да се ограничи развитието на микробиологични патогени ▪ Тези продукти трябва да се филтрират след размразяване 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ В хладилно помещение или чрез система, която използва повишаване на температурата само за кратък период (няколко минути) ▪ Използване на специална машина, която повишава температурата на яйчения продукт много бързо, за да го размрази, и охлажда получения течен продукт
Без замърсяване от яйца в течна форма	<p>Етикетиране:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ дата и час на разчупване, с оглед да се гарантира, че продуктът се използва в рамките на 48 часа при максимална температура 4°C ▪ „непастъоризирано яйце в течна форма“ ▪ Съхранение при 4°C ▪ Този продукт трябва да се третира във фабрика, одобрена от ветеринарно-санитарните органи 	

6.2 Съхранение на суровини

6.2.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава IX)

Суровините и всичките съставки, съхранявани в хранително предприятие, трябва да се държат при подходящи условия, предназначени да предотвратяват вредно разрушаване и да ги предпазват от замърсяване.

Суровините, съставките, междинните продукти и готовите продукти, които има вероятност да поддържат репродукцията на патогенни микроорганизми или образуването на токсини, не се държат при температури, които могат да доведат до риск за здравето. Хладилната верига не се прекъсва. Позволено е, обаче, да има периоди без контролиране на температурата, за да се уредят някои практически ситуации с боравенето по време на приготвяне, транспорт, съхранение, показ и сервиране на храни, при условие че това не води до риск за здравето. Предприятията за храни, произвеждащи, боравещи с и опаковачи преработени хранителни продукти, трябва да разполагат с подходящи помещения, достатъчно големи за разделно съхранение на непреработени от преработени суровини и достатъчно добро разделно хладилно съхранение.

6.2.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Яйцата трябва да се съхраняват в специално 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Яйцата следва да се съхраняват в

разваляне на суровините	<ul style="list-style-type: none"> ▪ предназначено помещение ▪ Съставките и опаковките трябва да се съхраняват в специално предназначено помещение ▪ Осигуряване на контрол на складовите наличности ▪ Осигуряване и поддържане на идентификация на суровините 	<p>специално предназначено помещение при контролирана температура: средно 15°C за краткосрочно съхранение и средно 5°C за дългосрочно съхранение (над 1 месец)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Контрол на влажността в складовото помещение при 5°C ▪ След съхранение при ниска температура яйцата да се преработват бързо, за да се избегне кондензация
-------------------------	--	---

6.3 Разопаковане на яйца

6.3.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (приложение III — раздел X, глава II)

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че обектите за производство на яйчени продукти са построени, разпределени и оборудвани по такъв начин, че да осигуряват отделяне на следните операции:

- 1) измиване, подсушаване и дезинфекция на мръсните яйца, които ще се пренасят;
- 2) разчупване на яйцата, събиране на съдържанието им и отстраняване на черупките и ципите; и
- 3) операции, които не са посочени в точки 1 и 2.

6.3.2 Как да се спазват изискванията

Разопаковането на яйцата е важен етап в производството на яйчени продукти — могат да бъдат открити аномалии, незабелязани на етапа на приемане на яйцата.

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Обработка на незамърсени суровини	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Визуална проверка при разопаковане на яйцата и адекватно третиране на всички несъответстващи яйца ▪ График на производство ▪ Редовно почистване и дезинфекция на вакуумните подложки и конвейерните ленти на съоръжението за разчупване ▪ Адекватна вентилация на помещението 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Изолиране и разделна преработка на яйца от различни качества

6.4 (Измиване и) разчупване на яйца

6.4.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (приложение III — раздел X, глава II)

I. Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че обектите за производство на яйчени продукти са

построени, разпределени и оборудвани по такъв начин, че да осигуряват отделяне на следните операции:

- 1) измиване, подсушаване и дезинфекция на мръсните яйца, които ще се пренасят;
- 2) разчупване на яйцата, събиране на съдържанието им и отстраняване на черупките и ципите; и
- 3) операции, които не са посочени в точки 1 и 2.

III. Специални хигиенни изисквания за производството на яйчени продукти:

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че всички операции се извършват по начин, който не допуска замърсяване на яйчените продукти по време на тяхното производство, обработване и съхраняване, по-специално чрез осигуряване на съответствие със следните изисквания.

1. Яйцата не трябва да се разчупват, ако не са чисти и сухи.
2. Яйцата трябва да се разчупват по начин, който свежда до минимум замърсяването им, по-специално чрез осигуряване на необходимото отделяне от другите операции. Пукнатите яйца трябва да се използват възможно най-бързо.
3. Яйцата, които не са от кокошки, пуйки или токачки, трябва да се обработват и преработват отделно. Цялото оборудване трябва да се почисти и дезинфекцира преди да започне отново преработването на яйца от кокошки, пуйки или токачки.

4. Съдържанието на яйцето не може да бъде извадено чрез центрофугиране или смачкване и центрофугирането не може да се използва за събиране на остатъците от белтък по черупките, за да бъдат използвани за човешка консумация.

Кодекс алиментарииус САС/РСП 15 – 1976: кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти

5.2.2.2 Преработване на яйчени продукти

Яйцата за преработване следва да са видимо чисти преди разчупване и отделяне.

Могат да се преработват и пукнати яйца. Счупените яйца не трябва да се преработват и следва да се депонират по безопасен начин.

Замърсените яйца следва да се депонират по безопасен начин или може да се почистят.

Отделянето на яйченото съдържание от черупката следва да се прави така, че да се избегне, доколкото е възможно, кръстосано замърсяване между черупката и яйченото съдържание, да се избегне замърсяване от персонала или от оборудването, и по начин, който позволява преглед на яйченото съдържание.

6.4.2 Как да се спазват изискванията

По време на процеса на разчупване на яйцата черупки и твърди тела могат да замърсят яйцата в течна форма.

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Получаване на незамърсен яйчен продукт (без микробиологични или физически опасности)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Разчупване на яйцата едно по едно (забраняване на центрофугирането или смачкването на яйцата) ▪ Центрофугирането (чрез смачкване на яйчените черупки) за събиране на остатъците от белтък по черупките не се позволява при храни за консумация от човека. ▪ Редовно изхвърляне на отпадъците от черупки ▪ Премахване на много замърсени или смачкани яйца 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отделяне на стъпка „разчупване“ от стъпка „разопаковане“ или затворено съоръжение за разчупване ▪ Редовна проверка на настройките на оборудването за разчупване с оглед на качеството и размера на яйцата, които се разчупват ▪ Адекватна вентилация на зоната за разчупване с цел избягване на замърсяване от зоната за разопаковане. Ако е възможно, малко по-високо налягане в зоната за разчупване от това в съседната зона за разопаковане ▪ Измиване на замърсените яйца (1) в зависимост от степента на замърсяване на яйцата ▪ Измиване на замърсените яйца (2) в отделно помещение или в затворено съоръжение за избягване на пръскане на почистващи разтвори
Избягване на химическо замърсяване на яйцата от измиване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Избягване на складиране на яйцата между стъпките „измиване“ и „разчупване“ ▪ Проверка дали яйцата не са пукнати преди измиване ▪ Проверка дали на етап „разчупване“ от яйцата не капе почистваща течност ▪ Отстраняване на почистващите разтвори, веднага щом е необходимо (квалифициране) 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ В случай на измиване на яйцата — при метода трябва да се избягва химическото замърсяване (2)
Избягване на растеж на микроорганизми по време на замразяване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вж. глава 6.6 	

(1) Замърсено яйце е яйце, чийто профил е променен от тор. Това замърсено яйце трябва да бъде измито преди разчупване в съоръжението или да бъде разчупено по одобрен ръчен метод.

(2) За избягване на замърсяване с почистваща течност, от черупката не трябва да капе остатъчна почистваща течност.

6.5 Филтриране и пренос

6.5.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (приложение III, раздел X, глава II)

III. Специални хигиенни изисквания за производството на яйчени продукти:

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че всички операции се извършват по начин, който не допуска замърсяване на яйчените продукти по време на тяхното производство, обработване и съхраняване, по-специално чрез осигуряване на съответствие със следните изисквания.

5. След разчупването на яйцето всяка част на яйчения продукт трябва да бъде преработена възможно най-бързо, за да се елиминира опасността от микробиологично заразяване или да се намали до приемливо ниво. Партида, която не е достатъчно добре преработена, може незабавно да бъде преработена отново в същия обект, ако след това може да стане годна за човешка консумация. Когато партидата е обявена за негодна за човешка консумация, тя трябва да бъде денатурирана, за да се гарантира, че няма да бъде използвана за човешка консумация.

IV. Аналитични спецификации

3. Количеството останали парченца от яйчени черупки, яйчени ципи и други частици в преработения яйчен продукт не може да надвишава 100 мг/кг яйчен продукт.

Codex alimentarius : Препоръчителен международен кодекс за практика — Общи принципи на хигиената на храната

CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003

Раздел V — Контрол на операциите

5.2.5 Физическо и химическо замърсяване

Следва да бъдат въведени системи за предотвратяване на замърсяване от чужди тела на храни като парченца стъкло или метал от машините, прах, вредни изпарения и нежелани химикали. В производството и преработването, когато е необходимо, следва да се използват подходящи устройства за откриване или скрининг.

6.5.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Предотвратяване на физическо замърсяване (черупки, чужди тела) и ограничаване на микробните натрупвания	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използване с предимство на затворени резервоари за приемане и затворени тръби ▪ Редовно изхвърляне на отпадъците от черупки от филтрите, редовно почистване и дезинфекция на филтрите ▪ Избягване на престояване на яйчения продукт преди охлаждане 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използване на решетки в резервоарите за приемане ▪ Използване на филтри (или равностойно пособие), за предпочитане самопочистващи се ▪ Филтри с размери на мрежата максимум 1 мм (диаметър) ▪ Използване на магнит ▪ Процедура за контрол на стъклото и твърдата пластмаса, по-специално: свеждане до минимум на стъклото, контролен списък, незабавни действия в случай на счупено стъкло или твърда пластмаса ▪ Поставяне на филтър за продукти от яйца в течна форма в края, точно на мястото, където продуктът се пълни в опаковката. Това местоположение гарантира улавяне на всяко замърсяване от помпата, уплътненията.... Той ще трябва да се проверява ежедневно за увреждания преди почистване.

6.5.3 Вземане предвид на ССР

Етап:	Филтриране след разчупване, ако има само един единичен филтър И/или филтриране преди пастьоризиране	ССР 1:	Физическа опасност		
Характеристики или параметри за контрол	Критични граници — Целеви стойности	Условия и ред на наблюдението			Корективни действия
		Метод	Честота	Контролен пункт	
Наличие на черупки или други чужди частици в продукта: продукт без наличие на чужди тела и черупки < 100 мг/кг яйчен продукт (1)	Наличие и цялостност на филтъра (предварително квалифициран)	Визуален	След всяко почистване или преди всеки работен ден	Филтър	Незабавни действия: Смяна на филтъра Справяне с несъответствието: Спиране на партидата и нова филтрация Корективни действия Повторно квалифициране на филтрацията (материали, поддръжка...)

(1) Наличието на органични вещества (коагулирани протеини) може да промени резултатите от анализа. Следователно преди анализ на продукта е необходимо да се приложи технически метод за отстраняване на тези органични вещества (например разлагане на органичните вещества)

6.6 Охлаждане и междинно съхранение на яйцата в течна форма (стандартизиране и подготовка)

6.6.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (приложение III, раздел X, глава II)

III Специални хигиенни изисквания за производството на яйчени продукти:

7. Когато преработката не се извършва веднага след разчупване на черупката, яйцето в течна форма трябва да се съхранява или замразено или при температура до 4 °С. Периодът на съхраняване при 4 °С преди преработката не трябва да е повече от 48 часа. Тези изисквания не се прилагат за продукти, които следва да бъдат обеззахарени, ако процесът на обеззахаряване се извърши възможно най-бързо.

Когато става въпрос за яйца в течна форма, на етикета, посочен в точка 1, трябва да е изписан и изразът: „непастьоризиран яйчен продукт — предназначен за обработка по местоназначение“ и да са посочени датата и часът на разчупване на яйцата.

6.6.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Ограничаване на растежа на микроорганизми в яйцата в течна форма	<ul style="list-style-type: none"> ▪ В случай на яйца в течна форма — справка с информационния лист на доставчика на яйчения продукт, с контрол при приемането ▪ Охлаждане на продукта след разчупване до 4 °С: <ol style="list-style-type: none"> 1. ако продуктът трябва да бъде прехвърлен в друго одобрено предприятие 2. или ако третирането е отложено ▪ Охлаждане преди третиране може да бъде избегнато: <ol style="list-style-type: none"> 1. ако фабриката е валидирала рисковете от микроорганизми, като е установила максимална температура и период преди третирането (по-малко от 48 часа) 2. или ако продуктът е стабилизирал (например със сол) 3. или ако продуктът следва да бъде обеззахарен. ▪ Гарантиране, че максималното време от разчупването до пастьоризирането е в рамките на законово установения максимум от 48 часа 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ако продуктите не се охлаждат преди третирането, трябва да се правят тестове за регистриране на развитието на бактерии в зависимост от температурата и времето на съхранение на яйцата в течна форма, качеството на яйцата, топлиите сезони и т.н. ▪ Препоръчително време на съхранение на яйцата в течна форма, за всеки отделен случай (по-специално в зависимост от състава на продукта, първоначалното замърсяване, температурата)
Избягване на	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проектиране на система за предотвратяване на 	

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
замърсяване на продукта от други материали	замърсяването на продукта от охлаждащия агент (проверка на целостта на плочите, по-високо налягане на продукта спрямо налягането на охлаждащия агент, използване на безопасен по отношение на храните охлаждащ агент) <ul style="list-style-type: none"> ▪ Наблюдателните отвори на резервоара да се държат затворени 	
Избягване на замърсяване от съставки (микробиологично, чужди тела)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Стандартизиране спрямо проследени яйца в течна форма и/или яйчени продукти (също и при вторичната преработка на яйчени продукти) ▪ В случай на вложена вода: използване на питейна вода 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Филтриране на съставките ▪ Магнит за улавяне на метални чужди тела от съставките ▪ Регистриране на вторичната преработка на яйчен продукт за гарантиране на проследимост
Избягване на замърсяване (химическо и микробиологично) от охладителната система	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Редовни проверки на целостта на повърхността (плочи, уплътнения...) ▪ Използване само на химикали, одобрени за контакт с храни, за оборудване, което би могло да влезе в контакт с яйца в течна форма или яйчени продукти: смазочни масла, охлаждащи течности, масла... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Забрана за използването на определени дезинфектанти (твърде корозивни) ▪ Използване на ледена вода вместо химически добавки

Замразяване на яйцата в течна форма:

- В производственото предприятие (ферма или център за опаковане, одобрен(а) като фабрика за разчупване)
- Във фабриката за разчупване, в случай на технически проблеми

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Ограничаване на растежа на микроорганизми в яйцата в течна форма преди и по време на замразяването	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Тази практика е възможна в случай на проблем, като например повреда на пастьоризатора ▪ Съблюдаване на краткия период между разчупването и замразяването за избягване на периоди на изчакване при стайна температура, в рамките на максимум 48 часа след разчупването ▪ Продуктът трябва да се съхранява в помещение при максимум -12 °C 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Помещение с температура, която позволява достигане на -12°C в средата на всяка опаковка за 72 часа
Избягване на растеж на микроорганизми преди и по време на замразяване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Филтриране на яйцата в течна форма преди замразяване и/или след размразяване 	
Ограничаване на растежа на микроорганизми в яйцата в течна форма по време на размразяването	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вж. глава 6.1 ▪ Размразяването на яйцата в течна форма трябва да се практикува само в заводи, одобрени за третиране на яйчени продукти 	

6.7 Топлинна обработка и охлаждане

6.7.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (приложение III, раздел X, глава II)

III Специални хигиенни изисквания за производството на яйчени продукти:

Предприятията за хранителни продукти трябва да гарантират, че всички операции се извършват по начин, който не допуска замърсяване на яйчените продукти по време на тяхното производство, обработване и съхраняване, по-специално чрез осигуряване на съответствие със следните изисквания.

5. След разчупването на яйцето всяка част на яйчения продукт (яйца в течна форма) трябва да бъде преработена възможно най-бързо, за да се елиминира опасността от микробиологично заразяване или да се намали до приемливо ниво.

Партида, която не е достатъчно добре преработена, може незабавно да бъде преработена отново в същия обект, ако след това може да стане годна за човешка консумация. Когато партидата е обявена за негодна за човешка консумация, тя трябва да бъде денатурирана, за да се гарантира, че няма да бъде използвана за човешка консумация.

6. Не се изисква преработване на белтъка, предназначен за производството на сух или кристален албумин, който в последствие ще мине през топлинна обработка.
8. Продуктите, които не са стабилизирани, за да могат да бъдат съхранявани при стайна температура, трябва да бъдат охладени най-много до 4 °С. Продуктите за замразяване трябва да бъдат замразени веднага след като бъдат преработени.

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава XI)

Следните изисквания се прилагат само за храни, които се пускат на пазара в херметично затворени контейнери:

1. Всеки процес на топлинна обработка, използван за преработка на непреработен продукт или за повторна преработка на преработен продукт следва да:
 - а) повиши температурата на всяка част на обработвания продукт до дадена стойност и за определен период време; и
 - б) да предпази продукта от замърсяване по време на процеса.

Кодекс алиментарис САС/RCP 15 – 1976: кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти

5.2.2.2 Преработване на яйчени продукти

Третиране:

Яйчените продукти следва да подлежат на микробицидно третиране, за да се гарантира, че продуктите са безопасни и пригодни.

Всички операции след третирането следва да гарантират, че обработваният продукт няма да бъде замърсен.

Следва да се въведат практики за хигиена на производството и персонала с оглед управление на риска от замърсяване от повърхности, които влизат в контакт с храни, оборудване и персонал, опаковъчни материали, както и между суровите яйца и преработените яйчени продукти.

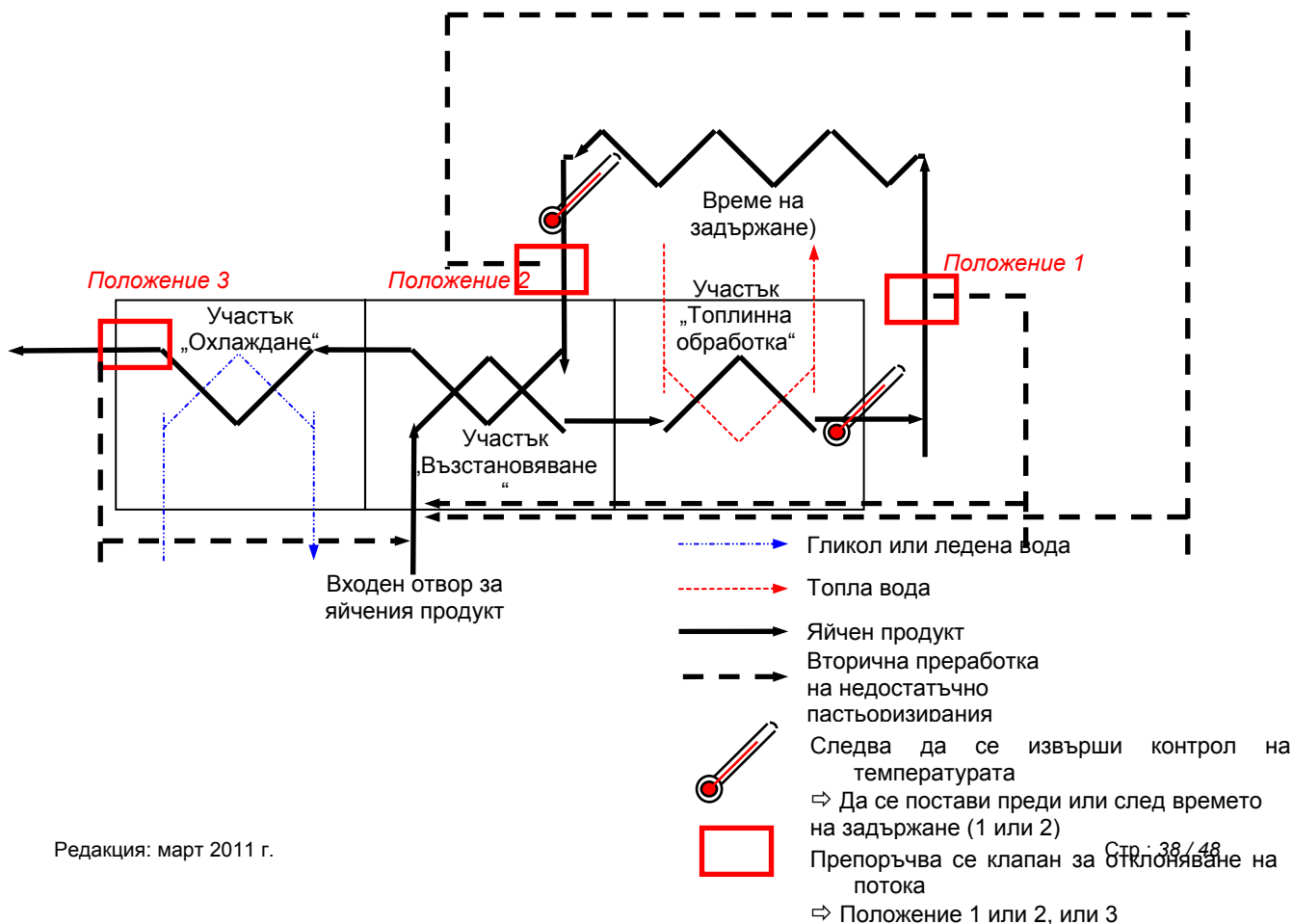
Микробицидното третиране, включително и топлинната обработка, следва да бъдат валидирани, за да се демонстрира, че те постигат желаното намаляване на броя на патогенните микроорганизми и имат за резултат безопасен и пригоден продукт.

Когато се използва топлинна обработка, следва да бъдат обмислени комбинации от време и температура.

Пастьоризираните продукти от яйца в течна форма следва да се охладят бързо непосредствено след пастьоризация и да се съхраняват в хладилник.

6.7.2 Как да се спазват изискванията

Принцип на теплообменник със система за възстановяване на топлина: *(пример)*



Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване от третиране (участъци „Топлинна обработка“, „Възстановяване“ и „Охлаждане“)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Редовни проверки на целостта на повърхността (плочи, уплътнения...) ▪ Използване само на химикали, одобрени за контакт с храни, за оборудване, което би могло да влезе в контакт с яйца в течна форма или яйчени продукти: смазочни масла, охлаждащи течности, масла... 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Забрана за използването на определени дезинфектанти (твърде корозивни)
Избягване на повторно замърсяване от необработен продукт	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Обезопасяващото устройство за непрекъснато избягване на недостатъчна топлинна обработка 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Монтиране на редовно тестван и калибриран автоматичен клапан за отклоняване на потока и на температурна сонда ▪ Въвеждане на задължителна процедура за SIP при недостатъчна пастъоризация, в случай на отклоняване чрез клапан в положение 3 ▪ Приложимо за пастъоризиращо съоръжение с плочи: обработеният продукт следва да има по-високо налягане от продукта, непреминал топлинна обработка ▪ Приложимо за пастъоризиращо съоръжение с плочи: обработеният продукт следва да има по-високо налягане от загреващата или охлаждащата течност ⇒ Особено препоръчително за ново оборудване ▪ Подходяща система за безопасност за предотвратяване на кръстосано замърсяване на пастъоризирани яйчени продукти със сурови яйца в течна форма и устройство за непрекъснато записване на данни относно безопасността с цел предотвратяване на горепосоченото кръстосано замърсяване
Намаляване на микробните нива и премахване на възможните патогенни бактерии	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използване на вече установени и валидирани режими за топлинна обработка, като се вземат предвид естеството и свойствата на третирания продукт ▪ Калибриране на оборудването за топлинна обработка (например температура и налягане) ▪ Вторична преработка на неподходящо третиран продукт ▪ Термоизолация на тръбните носачи с цел ограничаване на топлинните загуби ▪ Постоянен контрол на температурата и дебита 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Честота на калибриране на температурните сонди, използвани за топлинната обработка: най-малко веднъж годишно ▪ Препоръчително хомогенизиране с оглед подобряване на ефективността на пастъоризацията ▪ Редовна проверка на ефикасността на клапана за отклоняване на потока ▪ Непрекъснато регистриране на температурата и дебита или непрекъснато регистриране на стойността на пастъоризация ▪ Анализът на алфа-амилаза на продукти от цели яйца е лесен тест за проверка на унищожаването на салмонели
Избягване на растеж на микроорганизми по време на охлаждане	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Фабриката трябва да валидира микробиологичните рискове, за да определи подходящ период от време за достигане на 4 °C ▪ Този период трябва да бъде възможно най-кратък 	

6.7.3 Вземане предвид на CCP

Етап:	Топлинна обработка	CCP 2:	Микробиологична опасност: оцеляване на патогенни микроби, растеж на микроорганизми		
Характеристики или параметри за контрол	Критични граници — Целеви стойности	Условия на наблюдението			Корективни действия
		Метод	Честота	Контролен пункт	
Графика на време/температура на топлинната обработка	T° на пастьоризация ^(*) = ... ± ... °C	Регистриращ термометър	Непрекъснато	Сонда в продукта	Вторична преработка на продукта Коригиране на температурата на топлата вода
	Време на пастьоризация ^(*) = ... ± ... мин.	Дебитомер или хронометър	Непрекъснато (при всяка пастьоризация)	оборудване за обработка или инспектор по контрол на качеството	Изоляция, повтаряне на третирането или отстраняване на несъответстващите яйчени продукти
	Изходна T° на студения продукт = 0 ± 4 °C	Регистриращ термометър	Непрекъснато	оборудване за обработка на изхода или инспектор по контрол на качеството	Вторична преработка на продукта Допълнително охлаждане или повторно третиране на продуктите

(*) определя се вътрешно за всеки продукт (например: вж. таблицата по-долу) за да се получат **най-малко 7 log₁₀ съкращения** за **яйчен жълтък и продукт от цели яйца (Препоръка на AFSSA Франция)**

Като обща насока: топлинна обработка за ограничаване на *Salmonella enteritidis*:

Продукт	T ₀ (°C)	DT ₀ (mn)	z (°C)
Референтен яйчен белтък	57	2,1	5,1
Референтно цяло яйце	64,4	0,013	3,1
Референтен яйчен жълтък	64,4	0,002	2,4

Примери на практики	t (mn) време на третиране	T температура на третиране (°C)	DT (mn)	Съкращаване N log 10
Пример с цяло яйце	5,0	65,0	0,0083	600,6
Пример с яйчен белтък	5,0	56,0	3,2984	1,5 *
Пример с яйчен жълтък	5,0	65,0	0,0011	4 445,7

z : Необходима разлика в температурата за получаване на съкращаване от 1 log₁₀ (°C) на *Salmonella enteritidis*

t: приложена продължителност на третирането (мин.)

T: приложена температура на третиране (°C)

DT₀ и DT : време (мин.) за получаване на съкращаване от 1log 10 при температура T₀ и T

N: Брой на съкращаването от 1log 10 (= стойността на пастьоризация)

$$DT = DT_0 \times 10^{(T_0 - T) / z}$$

* За яйчения белтък съществува риск от коагулация при превишаване на 56° C, поради тази причина по време на топлинната обработка не е възможно да бъдат надвишени 56° C, но бактерицидните протеини, съдържащи се в яйчения белтък, ниската стойност на хранителния състав и високото рН му позволяват да се защити самостоятелно.

6.8 Пакетиране на продукти от яйца в течна форма

6.8.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 852/2004 относно хигиената на храните (приложение II — глава X)

Разпоредби, приложими за опаковането и пакетирането на хранителни продукти

1. Използваните за опаковане и пакетиране материали не трябва да са източник на замърсяване.
2. Опаковъчните материали се съхраняват по такъв начин, че да не са изложени на риск от замърсяване.
3. Дейностите по опаковането и пакетирането се извършват така, че да се избягва замърсяването на продуктите. По целесъобразност и в частност за метални консервни кутии и стъклени буркани е необходимо да се гарантира целостта на структурата на опаковката и чистотата ѝ.
4. Опаковъчните и пакетиращите материали, повторно използвани за хранителни продукти, следва да позволяват лесно почистване, а където е необходимо — дезинфекциране.

6.8.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване от опаковката	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използване на почистена и подходяща опаковка ▪ Опаковки, които се използват повторно, следва да се почистват и дезинфектират след връщането им и да се съхраняват запечатани до момента на употреба ▪ Ред на потока на опаковките ▪ Съхраняване на чистите опаковки в специално предназначено помещение в хигиенни условия за определен ограничен период от време ▪ Следва да има спецификации за доставчиците на опаковки ▪ Всички използвани опаковки следва да могат да бъдат идентифицирани и проследявани 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Преди употреба опаковките се държат затворени
Избягване на замърсяване вследствие на условията на опаковане	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Подходящо (спазване на чистота и хигиенични условия) помещение за съхранение на опаковките и опаковъчно помещение ▪ Проверка на състоянието на опаковките/контейнерите преди употреба ▪ След пълненето възможно най-бързо съхранение при подходящи условия 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отделно опаковъчно помещение ▪ Температура и качество на въздуха, подходящи за опакования продукт: при необходимост — инсталация на устройство за постоянен поток, дори градиент на налягането между опаковъчното помещение (или пакетиращата машина) и другите помещения
Предотвратяване на наличието на чужди тела в яйчения продукт	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ограничен отвор на опаковката 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ограничено количество материали и инструменти в близост до опаковъчното помещение
Избягване на замърсяване от хора	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Достъпът до опаковъчното помещение е ограничен само до лицата, заети с тази дейност ▪ Специализирано целево обучение на тези лица 	<ul style="list-style-type: none"> ▪
Избягване на растежа на микроорганизми	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Вакуум по време на или след опаковането ▪ Използване на газ за хранителни цели (например азот, въглероден диоксид...) за запазване на продукта по време на срока на годност

6.9 Съхранение на опаковани продукти от яйца в течна форма

6.9.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Кодекс алиментариус : Кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти САС/RCP 15 – 1976

5 Контрол на операциите

5.2.2.2 Обработка на яйчени продукти

(iii) Съхранение и дистрибуция

Яйчените продукти трябва да се съхраняват и транспортират при условия, които няма да се отразят неблагоприятно на безопасността и годността на продукта.

Яйчени продукти, включително онези, които могат да се съхраняват при стайна температура, трябва да бъдат защитени срещу външни агенти и замърсяване, например пряка слънчева светлина, прегряване, влага, външни замърсители, и от резки температурни промени, които биха могли да се отразят неблагоприятно на целостта на опаковката на продукта или на безопасността и пригодността на продукта.

6.9.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване на третирани продукти	<ul style="list-style-type: none">▪ Определяне на период на изчакване преди изпращане на партидата▪ Съхранение при подходяща температура:<ul style="list-style-type: none">• между 0 и +4 °C за свежи продукти• < -12 °C за замразени продукти• при стайна температура за стабилизирани продукти▪ Отделно помещение за съхранение▪ Валидиране на срока на годност за всеки продукт, като се отчитат размерът на опаковката, видът търговия на дребно: промишленост или за обществено хранене	<ul style="list-style-type: none">▪ За продукти за обществено хранене валидирането на срока на годност следва да се осъществява при 4 °C за 2/3 от периода и при 6-8 °C за 1/3 от периода▪ За индустриални опаковки тестовете могат да се провеждат при различни температури с цел симулиране на авария в охлаждащата система

6.10 Съхранение на яйчени продукти след третиране и преди изсушаване или опаковане

6.10.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 853/2004 относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (приложение III — раздел X)

8. Продуктите, които не са стабилизирани, за да могат да бъдат съхранявани при стайна температура, трябва да бъдат охладени най-много до 4 °C. Продуктите за замразяване трябва да бъдат замразени веднага след като бъдат преработени.

6.10.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на растежа на микроорганизми	<ul style="list-style-type: none">▪ Определяне на максимален период между топлинната обработка и използването▪ Съхранение между 0 и +4 °C, с изключение на стабилизирани продукти (например концентрирани или осолени или захаросани...)	<ul style="list-style-type: none">▪ В случай на авария в охлаждащата система — прилагане на незабавни корективни действия за охлаждане с цел да се понижи температурата на продукта
Ограничаване на повторното замърсяване от материали	<ul style="list-style-type: none">▪ Използване на адекватно почистени и дезинфектирани резервоари	<ul style="list-style-type: none">▪ Стерилизиране на резервоарите преди изсушаване

6.11 Концентриране на продукти от яйца в течна форма

6.11.1 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на замърсяване от мембрани и филтри	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Редовно почистване и дезинфекция на мембрани и филтри ▪ Използване на продукти за почистване и дезинфекция, съвместими с мембраните ▪ Редовно сваляне на мембраните за проверка и поддръжка 	
Избягване на растежа на микроорганизми	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Постоянен контрол на температурата и дебита по време на концентриране 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Проверяване и на двата продукта след концентриране: на сухото вещество за концентриран продукт и на външния вид за течността ▪ Използване на мека вода за избягване на развитието на микроорганизми на измервателния уред ▪ Използване на ензимни почистващи продукти

Стъпката на концентрирането не е CCP поради следващата пастеризация.

6.12 Изсушаване на яйчен прах

6.12.1 Как да се спазват изискванията

Процес на обеззахаряване

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на развитието на микробиологични токсини	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Контрол на температурата и на рН в съответствие с вътрешна процедура, която позволява да се гарантира наблюдение на обеззахаряването ▪ Използване на редовно подменяни дрожди и/или бактерии 	

Процес на изсушаване

Цели	Задължителни средства за контрол	Препоръчителни средства за контрол
Извличане на водата от продукта от яйца в течна форма с цел постигане на $a_w < 0,7$	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Използване на вече установени и валидирани процеси, като се вземат предвид естеството и свойствата на третирания продукт 	
Избягване на замърсяване от оборудване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Сушилното оборудване трябва да се почиства и дезинфектира (тръби и кули) ▪ Програма за редовни проверки на кулата и други части (счупени части и части на охлаждането) 	
Избягване на замърсяване от въздуха	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Филтриране на входящия въздух ▪ Програма за редовно почистване на филтрите 	
Избягване на кръстосано замърсяване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Почистване на кулите след изсушаване на непастьоризирани яйчени продукти (яйца в течна форма) ▪ Почистване на филтъра на изходния отвор след изсушаване на непастьоризирани яйчени продукти (яйца в течна форма) 	
Избягване на ръст на микробните нива	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Избягване на влажност при преноса на яйчени прах 	
Избягване на химическо замърсяване (NO_x)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Когато е налице отопление с директно изгаряне, трябва редовно да се проверява дали изгарянето е добро 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Осъществяване на индиректно горене

6.12.2 Вземане предвид на CCP

Етап:	Изсушаване и опаковане на яйчения прах		ССР 3:	Микробиологична опасност: замърсяване, оцеляване на патогенните микроорганизми	
Характеристики или параметри за контрол	Критични граници — Целеви стойности	Процедури за наблюдение			Корективни действия
		Метод	Честота	Контролен пункт	
Влажност на яйчения прах	Сухо вещество = ... % мин. (*) Влажност = ... % макс. (*)	Сушилня (с инфрачервени лъчи или по еквивалентен метод)	На всяка партида или по-често	Изходен отвор на сушилнята	Регулиране на температурите на изходния въздух и/или потока на яйчения продукт Въвеждане на процедури за третиране на несъответстващи продукти Ремонт на сушилното оборудване при повреда

(*) определя се вътрешно

6.13 Опаковане на яйчен прах

6.13.1 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на чужди предмети в яйчения прах	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Монтиране на сито на изходния производствен отвор, редовни проверки на целостта ▪ Монтиране на метал-детектор и/или магнит, редовни проверки на тяхната ефективност ▪ Ограничаване на броя малки предмети и инструменти в близост до изходния отвор на сушилнята и зоната за опаковане на яйчения прах ▪ Да не се използват метални или пластмасови прикрепящи елементи 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Списък на всички предмети в близост до изходния отвор за яйчения прах, проверка на наличието им или проверка по списъка при всяка смяна на персонала ▪ Да не се използват прикрепящи елементи, които могат да се превърнат в чужди тела
Избягване на замърсяване от оборудване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Оборудването за пренос и съхранение трябва да се почиства и дезинфектира 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Опаковане на яйчения прах директно от изходния отвор на сушилнята в специално предназначени помещения
Избягване на кръстосано замърсяване	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Отделни помещения за пастъоризиран и за непастъоризиран яйчен прах ▪ Различно оборудване за опаковане за пастъоризиран и за непастъоризиран яйчен прах или дезинфекция след опаковането на непастъоризиран яйчен прах 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ По-високо налягане в помещението за пастъоризиран яйчен прах в сравнение с помещението за непастъоризиран яйчен прах
Избягване на замърсяване от персонала	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ограничаване на движението на персонала и превозните средства, използвани за пренос на продукта 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Специално облекло за лицата, които опаковат пастъоризиран яйчен прах

6.13.2 Вземане предвид на ССР

Етап:	Изсушаване и опаковане на яйчения прах		ССР 4:	Физическа опасност: Чужди тела	
Характеристик	Критични	Процедури за наблюдение			Корективни действия

<i>и или параметри за контрол</i>	<i>граници — Целеви стойности</i>	<i>Метод</i>	<i>Честота</i>	<i>Контролен пункт</i>	
Чужди тела	Отсъствие	Сито	Непрекъснато	Изходен отвор на сушилнята	Почистване и поддръжка на сушилната кула Почистване и поддръжка на филтрите на входните отвори за въздух. Ремонт или смяна на ситото
	Отсъствие	метал-детектор или магнит	Непрекъснато	От всяка опакована партида	Изоляция/поставяне под карантина на несъответстващи партиди, установяване на произхода на чуждите тела, възможно повторно третиране или депониране на замърсените партиди

6.14 Топлинна обработка на яйчен прах

6.14.1 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Избягване на кръстосано замърсяване	<ul style="list-style-type: none"> Различно визуално обозначаване на непастъоризирания и пастъоризирания яйчен прах 	<ul style="list-style-type: none"> Използване на две различни помещения за пастъоризирания и непастъоризирания яйчен прах
Намаляване на микробните нива и премахване на възможните патогенни бактерии	<ul style="list-style-type: none"> Използване на вече установени и валидирани процеси; температура на помещението, влажност на помещението и продължителност Калибриране на оборудването за топлинна обработка (температура и налягане) Подходяща вентилация за осигуряване на еднородна температура в топлото помещение Одобрено разпределение /подредане на кутиите/кашоните за осигуряване на еднородна температура на продукта 	<ul style="list-style-type: none"> Честота на калибриране на температурните сонди, използвани за топлинната обработка: най-малко веднъж годишно

6.14.2 Вземане предвид на ССР

<i>Етап:</i>	<i>Топлинна обработка</i>		<i>ССР 5:</i>	<i>Микробиологична опасност: оцеляване на патогенни организми</i>	
<i>Характеристик и или параметри за контрол</i>	<i>Критични граници — Целеви стойности</i>	<i>Условия и ред на наблюдението</i>			<i>Корективни действия</i>
		<i>Метод</i>	<i>Честота</i>	<i>Контролен пункт</i>	
Графика на време/температура на топлинната обработка	T° на праха ^(*) В случай на прекъсвания	Регистриращ термометър	Непрекъснато	Сонда в продукта	Коригиране на температурата на топлото помещение
	T° на въздуха ^(*) В случай на непрекъсната система	Регистриращ термометър	Непрекъснато	Сонда във въздуха	Коригиране на системата за контрол на температурата
	Продължителност	Регистриране на данни	Всяка партида	Топло помещение или еквивалентна система	Допълнително третиране на яйчения прах

(*) вътрешно установяване, за всеки продукт (например: 68°C — 2 седмици при яйчен белтък)

7 Списък на ССР

В настоящите насоки са описани 5 стъпки, които представляват ССР:

Продукти от яйца в течна форма:

- ССР 1: Филтриране и пренос (след разчупване и/или преди пастъоризацията и/или преди опаковане)
- ССР 2: Топлинна обработка и охлаждане

Изсушени яйчени продукти:

- ССР 3: Изсушаване на яйчените продукти
- ССР 4: Опаковане на яйчения прах
- ССР 5: Топлинна обработка на яйчения прах

Вж. производствения процес

8 Проследимост

8.1.1 Припомняне на съществуващите нормативни актове и препоръки

Регламент (ЕО) № 178/2002 за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (член 3)

„Възможност за проследяване“ означава способността за проследяване на дадена храна, фураж, животно, което се отглежда за производство на храни или вещество, което е предназначено за или се очаква да бъде вложено в храна или фураж, през всички етапи на производство, преработка и разпространение.

Регламент (ЕО) № 1237/2007 по отношение на пускането на пазара на яйца, произхождащи от стада от кокошки носачки, заразени със Salmonella

Приложение 1: Яйца, произхождащи от стада с неизвестен здравен статус, за които има съмнение за заразяване или които са заразени със серотипове на Salmonella, за които са определени целеви нива на съкращаване или които са били идентифицирани като източник на инфекция при конкретна епидемия от хранителен произход при хората, могат да се използват за консумация от човека само ако се обработват по начин, който гарантира унищожаването на всички серотипове на Salmonella, от значение за общественото здраве в съответствие със законодателството на Съюза за хигиената на храните.

8.1.2 Как да се спазват изискванията

Цели	Задължителни изисквания	Добра практика
Проследимост на всяка партида	<ul style="list-style-type: none">▪ Регистриране на страната на произход и доставчика на яйца▪ Регистриране на партидите от всяка съставка▪ Регистриране на дестинацията на всяка партида яйца в течна форма и яйчени продукти	<ul style="list-style-type: none">▪ Регистриране на произхода по ферми▪ Съхраняване на данните за 5-годишен период
Избягване на замърсяване на яйчени продукти от яйца от заразени (например от салмонели) ферми	<ul style="list-style-type: none">▪ Гарантиране, че яйца, които идват от заразени ферми, се пастъоризират и проследяват	

9 Позоваване на нормативни актове

9.1 Нормативни актове, групирани по тема

С общо приложение

- Кодекс алиментариус САС/РСР 1 – 1969: Препоръчителен международен кодекс на практика - общи принципи на хигиената на храната
- Кодекс алиментариус САС/РСР 15 – 1976: кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти
- Директива 2003/89/ЕО за изменение на Директива 2000/13/ЕО относно обозначаването на съставките, които се съдържат в храните
- Директива 2007/68/ЕО от 27 ноември 2007 г. за изменение на приложение IIIа към Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета по отношение на някои хранителни съставки
- Регламент (ЕО) № 1829/2003 относно генетично модифицирани храни и фуражи

Пазар

- Регламент (ЕО) № 1237/2007 на Комисията от 23 октомври 2007 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета и на Решение 2006/696/ЕО по отношение на пускането на пазара на яйца, произхождащи от стада от кокошки носачки, заразени със *Salmonella*

Хигиена и възможност за проследимост

- Регламент (ЕО) № 1441/2007 на Комисията от 5 декември 2007 година за изменение на Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологичните критерии за храните
- Регламент (ЕО) № 2073/2005 от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните
- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L 139, 30.4.2004 г.)
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L 139, 30.4.2004 г.)
- Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L 31, 1.2.2002 г.)

Контакт с храни

- Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни
- Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2006 г. относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH), за създаване на Европейска агенция по химикали, за изменение на Директива 1999/45/ЕО и за отмяна на Регламент (ЕО) № 793/93 на Съвета и Регламент (ЕО) № 1488/94 на Комисията, както и на Директива 76/769/ЕО на Съвета и директиви 91/155/ЕО, 93/67/ЕО, 93/105/ЕО и 2000/21/ЕО на Комисията

Тегло

- Директива 76/211/ЕО на Съвета от 20 януари 1976 г. относно сближаване на законодателствата на държавите членки относно определянето на теглото и обема на някои продукти в готови опаковки
- Кодекс алиментариус САС/GL 50-2004: Общи насоки относно вземането на проби
- Директива 90/384/ЕО на Съвета от 20 юни 1990 г. относно хармонизиране на законодателствата на държавите членки във връзка с везните с неавтоматично действие

9.2 Нормативни актове, групирани по дата

2007 г.

- Директива 2007/68/ЕО от 27 ноември 2007 г. за изменение на приложение IIIа към Директива 2000/13/ЕО на Европейския парламент и на Съвета по отношение на някои хранителни съставки
- Регламент (ЕО) № 1237/2007 на Комисията от 23 октомври 2007 г. за изменение на Регламент (ЕО) № 2160/2003 на Европейския парламент и на Съвета и на Решение 2006/696/ЕО по отношение на пускането на пазара на яйца, произхождащи от стада от кокошки носачки, заразени със *Salmonella*
- Регламент (ЕО) № 1441/2007 на Комисията от 5 декември 2007 година за изменение на Регламент (ЕО) № 2073/2005 относно микробиологичните критерии за храните

2006 г.

- Регламент (ЕО) № 1907/2006 на Европейския парламент и на Съвета от 18 декември 2006 г. относно регистрацията, оценката, разрешаването и ограничаването на химикали (REACH), за създаване на Европейска агенция по химикали, за изменение на Директива 1999/45/ЕО и за отмяна на Регламент (ЕО) № 793/93 на Съвета и Регламент (ЕО) № 1488/94 на Комисията, както и на Директива 76/769/ЕО на Съвета и директиви 91/155/ЕО, 93/67/ЕО, 93/105/ЕО и 2000/21/ЕО на Комисията

2005 г.

- Регламент (ЕО) № 2073/2005 от 15 ноември 2005 г. относно микробиологични критерии за храните

2003 г.

- Регламент (ЕО) № 1829/2003 относно генетично модифицирани храни и фуражи
- Директива 2003/89/ЕО за изменение на Директива 2000/13/ЕО относно обозначаването на съставките, които се съдържат в храните

2004 г.

- Регламент (ЕО) № 852/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно хигиената на храните (ОВ L139, 30.4.2004 г.)
- Регламент (ЕО) № 853/2004 на Европейския парламент и на Съвета от 29 април 2004 г. относно определяне на специфични хигиенни правила за храните от животински произход (ОВ L139, 30.4.2004 г.)
- Регламент (ЕО) № 1935/2004 относно материалите и предметите, предназначени за контакт с храни
- Кодекс алиментариус САС/GL 50-2004: Общи насоки относно вземането на проби

2002 г.

- Регламент (ЕО) № 178/2002 на Европейския парламент и на Съвета от 28 януари 2002 г. за установяване на общите принципи и изисквания на законодателството в областта на храните, за създаване на Европейски орган за безопасност на храните и за определяне на процедури относно безопасността на храните (ОВ L31, 1.2.2002 г.)

1990 г.

- Директива 90/384/ЕИО на Съвета от 20 юни 1990 г. относно хармонизиране на законодателствата на държавите членки във връзка с везните с неавтоматично действие
1976 г.
- Директива 76/211/ЕИО на Съвета от 20 януари 1976 г. относно сближаване на законодателствата на държавите членки относно определянето на теглото и обема на някои продукти в готови опаковки
- Кодекс алиментариус САС/РСР 15 – 1976: кодекс на хигиенната практика за яйца и яйчени продукти
1969 г.
- Кодекс алиментариус САС/РСР 1 – 1969: Препоръчителен международен кодекс на практика - общи принципи на хигиената на храната