



European Egg Processors Association

Member of EUWEP

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

**„SKYSTŪJŲ, KONCENTRUOTŲ, UŽŠALDYTŲ IR DŽIOVINTŲ
KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ“,
NAUDOJAMŲ KAIP MAISTO SUDEDAMOSIOS DALYS
(NEPARUOŠTŲ VARTOTI KIAUŠINIŲ PRODUKTŲ),
GEROSIOS GAMYBOS PRAKTIKOS
VADOVAS**

SANTRAUKA

1	Įvadas	3
1.1	EEPA – Europos kiaušinių perdirbėjų asociacija	3
1.2	Vadovo taikymo sritis	3
1.3	Vadovo tikslai	3
2	RVASVT: apibrėžtys ir principai	4
2.1	Apibrėžtys	4
2.2	Principai	5
3	Produktai ir gamybos procesas	6
3.1	Apibrėžtys	6
3.2	Gamybos procesas	7
4	Rizikos veiksniai	11
4.1	Galimi rizikos veiksniai	11
4.2	Rizikos veiksnių analizė	12
4.3	Rizikos vertinimas	14
4.4	SVT nustatymas	15
5	„Horizontaliosios“ (arba papildomos) priemonės	17
5.1	Gamyklos aplinka	17
5.2	Infrastruktūros ir įrangos reikalavimai, techninė priežiūra, kalibravimas	17
5.3	Tualetai	21
5.4	Personalui taikomos rekomendacijos	22
5.5	Asmeninis mokymas	23
5.6	Valymas ir dezinfekavimas bei valymas vietoje	23
5.7	Kilnojamųjų priemonių ir įrangos higiena	25
5.8	Panaudotų padėklų, atliekų ir šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas	26
5.9	Kenkėjų kontrolės sistema	26
6	Gamybos etapai	27
6.1	Kiaušinių su lukštais, sudedamųjų dalių ir pakuočių priėmimas	27
6.2	Žaliavų laikymas	29
6.3	Kiaušinių išpakavimas	30
6.4	Kiaušinių (plovimas) ir daužymas	30
6.5	Filtravimas ir vežimas	31
6.6	Skystųjų kiaušinių vėsinimas ir tarpinis laikymas (standartizavimas ir paruošimas)	33
6.7	Terminis apdorojimas ir vėsinimas	34
6.8	Skystųjų kiaušinių produktų pakavimas	37
6.9	Fasuotų skystųjų kiaušinių produktų laikymas	38
6.10	Kiaušinių produktų laikymas po apdorojimo ir iki džiovinimo ar fasavimo	39
6.11	Skystųjų kiaušinių produktų koncentravimas	39
6.12	Kiaušinių miltelių džiovinimas	39
6.13	Kiaušinių miltelių pakavimas	40
6.14	Miltelių terminis apdorojimas	41
7	SVT sąrašas	42
8	Atsekamumas	42
9	Reglamentų nuorodos	42
9.1	Pagal temą suskirstyti reglamentai	42
9.2	Pagal datą suskirstyti reglamentai	43

1 Įvadas

1.1 EEPA – Europos kiaušinių perdirbėjų asociacija

EEPA yra 1995 m. įsteigta ne pelno organizacija, kurios tikslas – suvienyti visus Europos Sąjungos kiaušinių perdirbėjus. Šiandien EEPA sudaro 50 kiaušinių perdirbimo įmonių iš visos Europos.

EEPA savo nariams teikia pirminę informaciją įvairiais Europos kiaušinių sektoriui svarbiais klausimais, pvz., teisėkūros, rinkos padėties, pinigų grąžinimo, priemonių, kurių imamasi maisto krizėms spręsti ir k. t.

Kasmet Briuselyje surengiami 2–3 posėdžiai, taip pat generalinė asamblėja, kurioje dalyvauja ir Europos kiaušinių, kiaušinių produktų, naminių ir medžiojamų paukščių didmeninės prekybos sąjunga (EUWEP), Europos kiaušinių pakuotojų ir prekybos asociacija (EEPTA) ir Europos naminių ir medžiojamų paukščių asociacija (EPGA). Šie posėdžiai – unikali galimybė kiaušinių perdirbėjams susitikti su savo kolegomis iš Europos ir aptarti naujausius jų sektoriuje ir įmonėse vykstančius pokyčius.

EEPA techninio komiteto „GEROSIOS GAMYBOS PRAKTIKOS VADOVAS“: 2002 m. EEPA sudarė techninį komitetą, kad šis parengtų kiaušinių produktų pramonei skirtą gerosios gamybos praktikos vadovą.

Šis techninis komitetas, kuriam pirmininkavo Davidas Kasinas (David Cassin), intensyviai dirbo rengdamas šį vadovą, o 2005 m. balandžio mėn. galutinė versija nusiųsta Europos Komisijai ir paprašyta ją parengti kaip Bendrijos vadovą pagal atitinkamas taisykles.

EEPA techninio komiteto „ŠALUTINIŲ GYVŪNINIŲ PRODUKTŲ (ŠGP) REGLAMENTAS“.

2005 m. EEPA sudarė techninį komitetą, kad aptartų Reglamentą (EB) Nr. 1774/2002 dėl šalutinių gyvūninių produktų ir pabandytų prieiti prie visam kiaušinių perdirbimo sektoriui bendro požiūrio.

Žr. interneto svetainę <http://www.eepa.info>.

1.2 Vadovo taikymo sritis

Šiame vadove kalbama apie kiaušinių perdirbimo procesą: **nuo kiaušinių su lukštais pristatymo ir jų daužymo atitinkamai įrengtose patalpose iki kiaušinių produktų gabenimo.**

Jame kalbama apie skystuosius, koncentruotus, užšaldytus ir džiovintus kiaušinių produktus.

Šiuo vadovu gali naudotis įmonės, vykdančios bent vieną iš čia aprašytų gamybos etapų.

Importuojami kiaušinių produktai turi atitikti EB reglamentų ir šio profesionalaus vadovo reikalavimus.

Šis vadovas taikomas kiaušinių produktams, vartojamiems kaip maisto sudedamosios dalys, bet netaikomas paruoštiems vartoti kiaušinių produktams, pvz., virtiems ir nuluptiems kiaušiniams, be lukšto virtiems kiaušiniams, omletams, plaktai kiaušinienei ir kitiems virtiems kiaušinių produktams.

1.3 Vadovo tikslai

Šį gerosios gamybos praktikos vadovą, kuris yra savanoriškai taikoma priemonė, parengė EEPA techninis komitetas, jis skirtas naudoti kaip vadovas visoms Europos Sąjungos kiaušinių daužymo įmonėms.

Šiuo dokumentu siekiama:

- užtikrinti Europos rinkai pateikiamų kiaušinių produktų saugą pagal taikytinas Europos taisykles;
- pateikti kompetentingoms institucijoms papildomas rekomendacijas, kuriomis būtų galima remtis atliekant patikras;
- pateikti nurodymus, kuriais galėtų remtis visos kitų Europos šalių kiaušinių produktų pramonės įmonės, norinčios eksportuoti į Europos Sąjungą;
- suteikti maisto ūkio subjektams galimybę pasirinkti iš kelių variantų atsižvelgiant į sąlygas jų įmonėse.

Tačiau šis vadovas negali būti taikomas vietoj maisto ūkio subjekto su maisto sauga susijusių įpareigojimų pagal 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 178/2002, nustatantį maistui skirtų teisės aktų bendrusius principus ir reikalavimus, įsteigiantį Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantį su maisto saugos klausimais susijusias procedūras:

Maisto ir pašarų ūkio subjektai visais su jų kontroliuojamu verslu susijusiais gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapais užtikrina, kad maistas arba pašarai atitiktų su jų veikla susijusius maisto produktus reguliuojančių įstatymų reikalavimus, ir tikrina, ar šių reikalavimų laikomasi.

Siekiant aiškumo dauguma susijusių teisės aktų dalių pateikiamos kiekvieno skyriaus pradžioje.

2 RVASVT: apibrėžtys ir principai

2.1 Apibrėžtys

Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969) – rekomenduojamas tarptautinis bendrųjų maisto higienos principų taikymo praktikos kodeksas

Kontroliuoti (veiksmazodis): imtis visų būtinų priemonių siekiant užtikrinti atitiktį RVASVT plane nustatytiems kriterijams ir jų laikytis.

Kontrolė (daiktavardis): būseną, kai taikomos tinkamos procedūros ir laikomasi atitinkamų kriterijų.

Kontrolės priemonė: veiksmas ar veikla, kuriais siekiama užkirsti kelią maisto saugos rizikos veiksniams, juos pašalinti arba sumažinti jų poveikį iki priimtino lygio.

Taisomasis veiksmas: veiksmas, kurio reikia imtis, kai SVT stebėsenos rezultatai rodo kontrolės praradimą.

Svarbusis valdymo taškas (SVT): etapas, kuriuo gali būti vykdoma kontrolė ir kuris yra labai svarbus siekiant užkirsti kelią maisto saugos rizikos veiksniams, juos pašalinti arba sumažinti jų poveikį iki priimtino lygio.

Kritinė riba: kriterijus, kuriuo tai, kas priimtina, atskiriama nuo to, kas nepriimtina.

Nuokrypis: kritinės ribos viršijimas.

Proceso schema: sistemingas etapų ar veiksmų, atliekamų gaminant konkretų maisto produktą, sekos atvaizdavimas.

RVASVT: sistema, pagal kurią nustatomi, vertinami ir kontroliuojami svarbūs maisto saugos rizikos veiksniai. Rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai.

RVASVT planas: pagal RVASVT principus parengtas dokumentas, kuriuo siekiama užtikrinti maisto saugai nagrinėjamoje maisto grandinės dalyje svarbių rizikos veiksnių kontrolę.

Rizikos veiksnys: maiste esanti biologinė, cheminė ar fizinė medžiaga arba maisto būklė, galinti sukelti nepageidaujamą poveikį sveikatai.

2.2 Principai

Codex Alimentarius – rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas. Bendrieji maisto higienos principai. CAC/RCP 1-1969, red. 4-20031

Bendrieji kodekse nustatyti maisto higienos principai:

- nustatyti esminius, visoje maisto grandinėje (nuo pirminės gamybos iki galutinio vartojimo) taikytinus maisto higienos principus, kad būtų pasiektas tikslas užtikrinti, jog maistas yra saugus ir tinkamas vartoti žmonėms;
- rekomenduoti RVASVT principais grindžiamą metodą kaip būdą gerinti maisto saugą;
- parodyti, kaip šiuos principus įgyvendinti; ir
- pateikti rekomendacijas, kurių gali prireikti rengiant specialius kodeksus, susijusius su maisto grandinės sektoriais, procesais ar prekėmis; papildyti toms sritims taikytinus higienos reikalavimus.

RVASVT sistema skirstoma į 12 etapų ir 7 principus:

1. sudaryti RVASVT darbo grupę;
↓
2. apibūdinti produktą;
↓
3. nustatyti jo paskirtį;
↓
4. sudaryti proceso schemą;
↓
5. patvirtinti proceso schemą vietoje;
↓
6. išvardyti visus galimus su kiekvienu etapu susijusius rizikos veiksnius; **1 principas**
atlikti rizikos veiksnių analizę;
apsvarstyti nustatytų rizikos veiksnių kontrolės priemones;
↓
7. nustatyti svarbiuosius valdymo taškus; **2 principas**
↓
8. nustatyti kiekvieno SVT kritines ribas; **3 principas**
↓
9. nustatyti kiekvieno SVT stebėsenos sistemą; **4 principas**
↓
10. nustatyti taisomuosius veiksmus; **5 principas**
↓
11. nustatyti patikros procedūras; **6 principas**
↓
12. užtikrinti dokumentų ir įrašų saugojimą. **7 principas**

3 Produktai ir gamybos procesas

3.1 Apibrėžtys

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos

Maisto higiena – tai rizikos veiksniams kontroliuoti ir žmonių vartojamų maisto produktų tinkamumui, atsižvelgiant į jų paskirtį, užtikrinti reikalingos priemonės.

Perdirbimas – tai iš esmės keičiantis pirminį produktą veiksmas, įskaitant termišką apdorojimą, rūkymą, konservavimą, brandinimą, džiovinimą, marinavimą, ekstrahavimą, išspaudimą ar tų procesų derinį.

Neperdirbti produktai – tai perdirbimo neapdoroti maisto produktai, bet jie gali būti padalyti, perskirti, nupjauti, sukaptoti, nuimti nuo kaulų, malti, nuo jų gali būti nuimta oda, sugrūsti, supjaustyti, nuvalyti, apkarpyti, išlukštenti, sumalti, atvėsinti, sušaldyti, giliai sušaldyti ar atšildyti.

Perdirbti produktai – tai perdirbimo procese apdoroti neperdirbti maisto produktai. Šiuose produktuose gali būti jiems gaminti būtinų arba produktui ypatingų savybių suteikiančių ingredientų.

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus

Kiaušiniai – tai ūkiuose auginamų paukščių kiaušiniai su lukštu, išskyrus dužusius, perintus arba virtus kiaušinius, kurie yra tiesiogiai tinkami maistui arba kiaušinių gaminiams ruošti.

Skystasis kiaušinis – tai neperdirbtas kiaušinio turinys pašalinus lukštą.

Kiaušinių gaminiai – tai gaminiai, gauti perdirbus kiaušinius arba įvairias sudedamąsias kiaušinių dalis ar tų dalių mišinius, arba iš kiaušinių gaminių pagaminti kiti gaminiai. Jie visų pirma gali būti pateikiami skysti, užšaldyti, džiovinti arba koncentruoti.

Skystieji kiaušinių gaminiai – tai skystieji gaminiai, gauti perdirbus kiaušinius arba įvairias sudedamąsias kiaušinių dalis ar tų dalių mišinius, arba iš kiaušinių gaminių pagaminti kiti gaminiai.

Codex Alimentarius (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas

Įskilęs kiaušinis – kiaušinis, kurio lukštas pažeistas, bet plėvelė sveika.

Nešvarus kiaušinis – kiaušinis, ant kurio lukšto paviršiaus yra nešvarumų, įskaitant kiaušinio trynį, mėšlą ar dirvožemį.

Inkubuotas kiaušinis – į inkubatorių įdėtas kiaušinis.

Daužymas – procesas, kurio metu kiaušinio lukštas tyčia suskaldomas ir jo dalys atskiriamos, kad būtų galima išimti kiaušinio turinį.

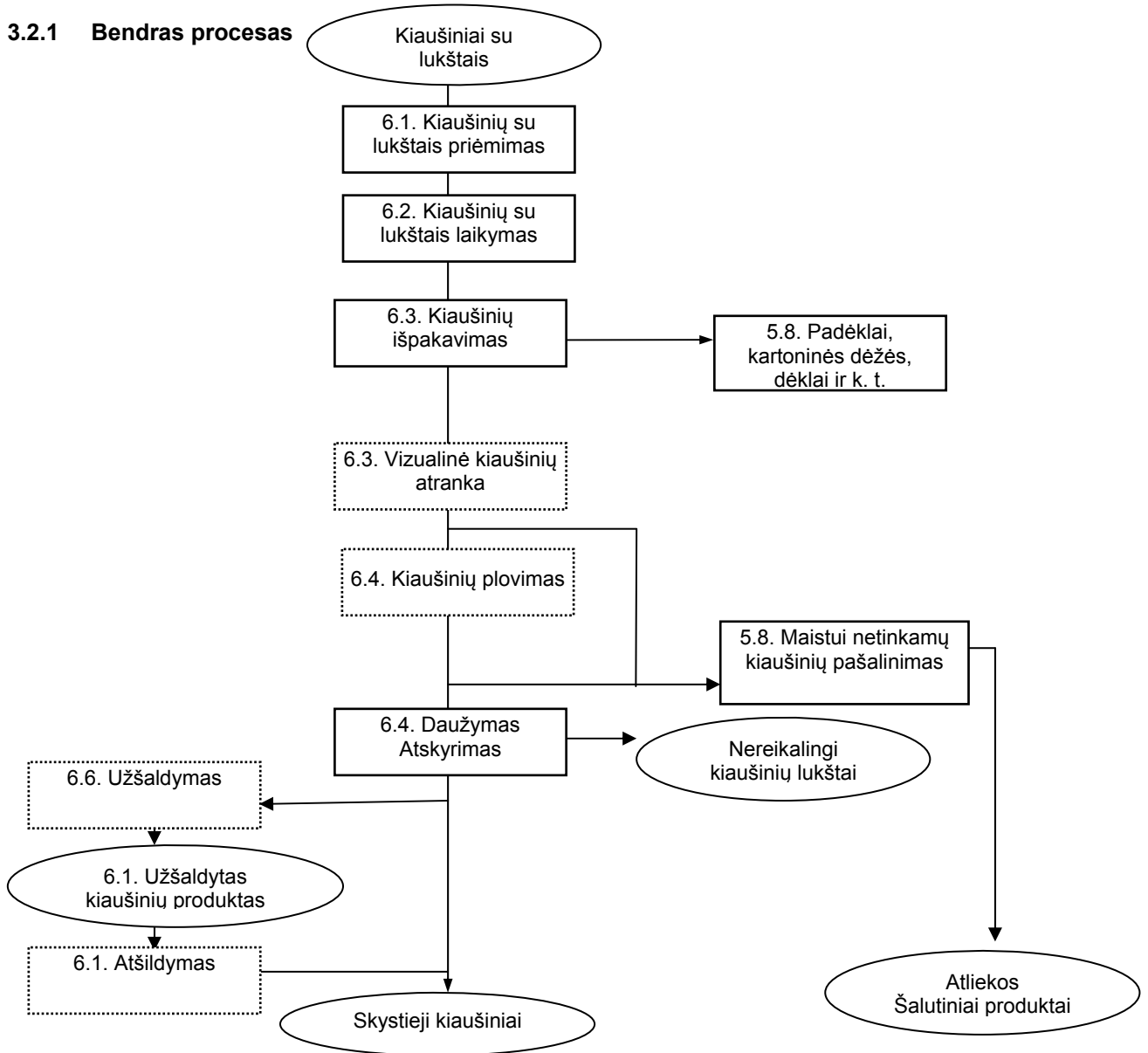
Mikrobiocidinis apdorojimas – kontrolės priemonė, kurią taikant iš esmės pašalinami mikroorganizmai, įskaitant maiste esančius patogeninius mikroorganizmus, arba jų kiekis sumažinamas iki tokio lygio, kad jie nekeltų pavojaus sveikatai.

Pasterizavimas – mikrobiocidinė kontrolės priemonė, kurią taikant kiaušiniai arba kiaušinių produktai termiškai apdorojami siekiant sumažinti patogeninių mikroorganizmų kiekį iki priimtino lygio saugai užtikrinti.

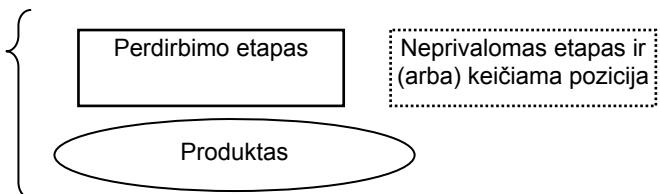
3.2 Gamybos procesas

Toliau pateiktos diagramos yra orientacinės.

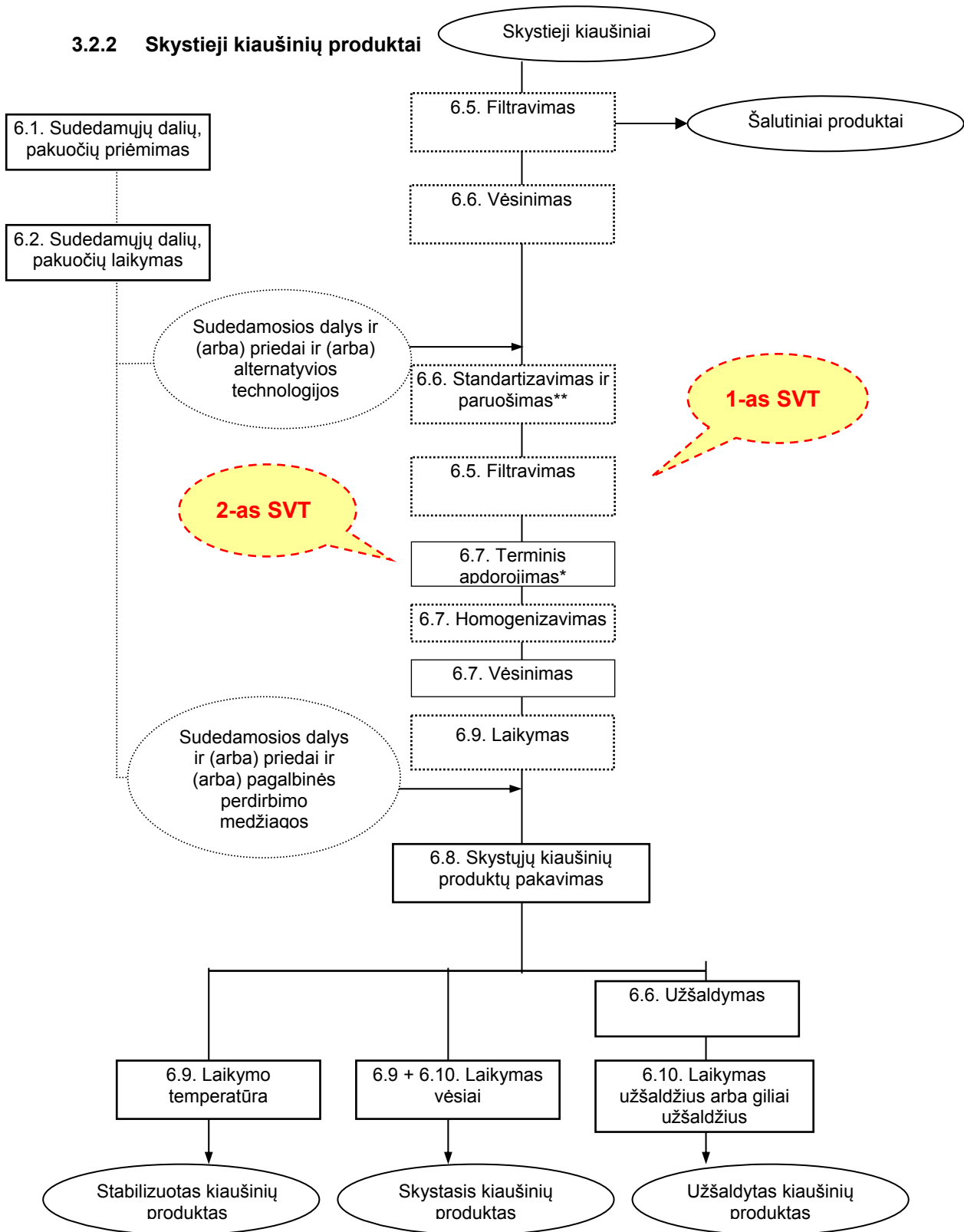
3.2.1 Bendras procesas



Paaiškinimai :



3.2.2 Skystieji kiaušinių produktai



* Terminis apdorojimas arba patvirtintas lygiavertis apdorojimo būdas

** Paruošimas: maišymas, papildymas, šalinimas ir k. t.

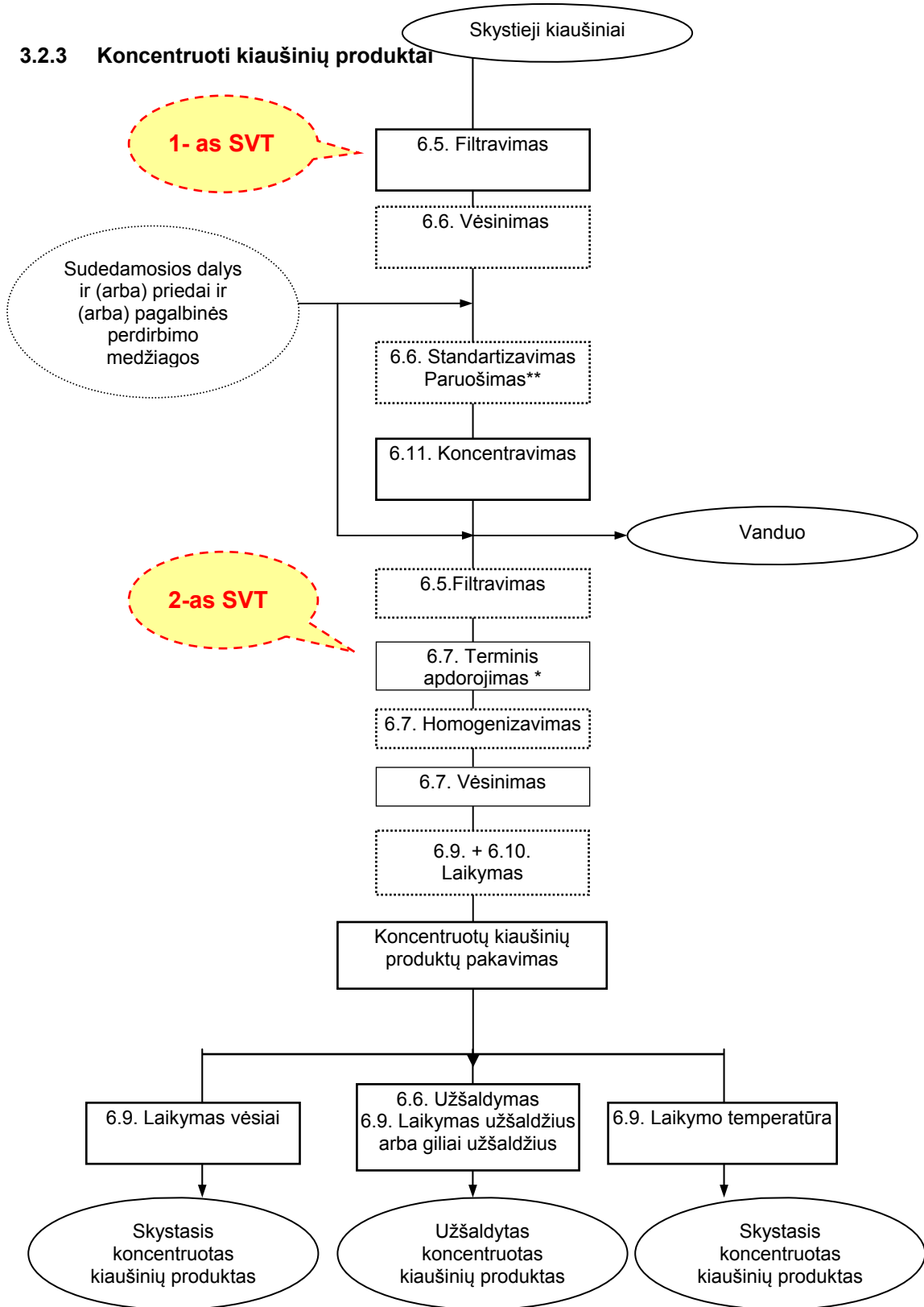
Paiškinimai:

Perdirbimo etapas

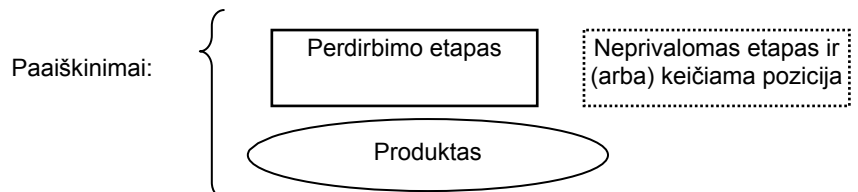
Neprivalomas etapas ir (arba) keičiama pozicija

Produktas

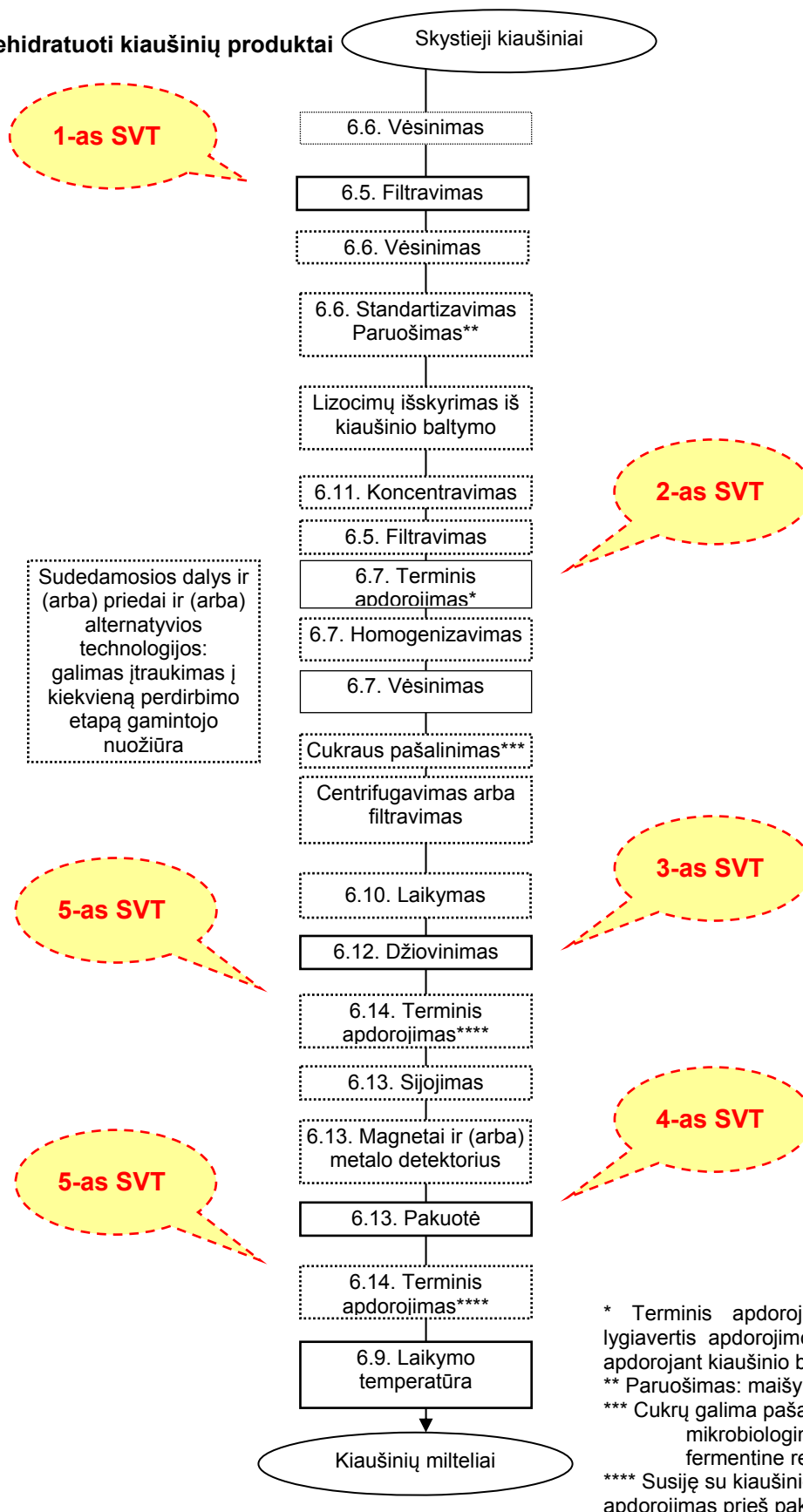
3.2.3 Koncentruoti kiaušinių produktai



* Terminis apdorojimas arba patvirtintas lygiavertis apdorojimo būdas
 ** Paruošimas: maišymas, papildymas, šalinimas ir k. t.

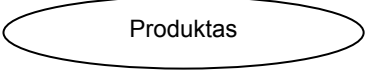
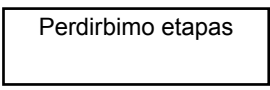


3.2.4 Dehidratuoti kiaušinių produktai



* Terminis apdorojimas arba patvirtintas lygiavertis apdorojimo būdas – neprivaloma apdorojant kiaušinio baltymą
 ** Paruošimas: maišymas, papildymas ir k. t.
 *** Cukrų galima pašalinti šiais būdais: mikrobiologine fermentacija, fermentine reakcija
 **** Susiję su kiaušinio baltymu – privalomas apdorojimas prieš pakavimą arba po jo

Paaiškinimai:



4 Rizikos veiksniai

4.1 Galimi rizikos veiksniai

Šis vadovas yra kiaušinių produktų pramonei skirta pagalbinė priemonė, susijusi su aprūpinimo maistu saugumo standartais.

Yra šių rūšių pasirinkti rizikos veiksniai:

- mikrobiologiniai;
- svetimkūniai;
- cheminės medžiagos;
- alergenai;
- GMO.

4.1.1 Mikrobiologinė produktų sauga

Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 (ir Reglamentas (EB) Nr. 1141/2007):

- tai reiškia, kad nėra patogeninių medžiagų, pvz., salmonelių (nėra 25 g), nes šios bakterijos dažnai aptinkamos paukštienoje, o kiaušiniuose labiausiai yra paplitusios salmonelių infekcijos;
- leidžiamas ribotas užteršimas nepatogeniniais mikroorganizmais – žr. pridedamas rekomenduojamas specifikacijas;
- mikrobiologiniai kriterijai yra šie:

PARAMETRAS	KRITERIJAI	VEIKSMAI GAVUS NEPATENKINAMUS REZULTATUS
Mezofilinės aerobinės bakterijos *	$m = 10^4 - M = 10^5$ KSV (kolonijas sudarančių vienetų) 1 g (n=5, c=2)	Terminio apdorojimo ir veiksmingumo tikrinimas ir pakartotinio užteršimo prevencija
Enterobakterijos **	$m = 10 - M = 10^2$ KSV (kolonijas sudarančių vienetų) 1 g (n=5, c=2)	
Salmonelės ***	Nėra 25 g (n=5, c=0)	Partija nepateikiama rinkai arba iš jos pašalinama

* Šis kriterijus neįtrauktas į Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005, tačiau laikomas terminio apdorojimo veiksmingumo rodikliu.

** Higienos kriterijai.

*** Maisto saugos kriterijai.

4.1.2 Svetimkūniai

Pvz.: kiaušinių lukštai, vabzdžiai, stiklas, plastmasė, metalai, mediena ir kt.

4.1.3 Cheminės medžiagos

Valymo ir dezinfekavimo priemonės.

Skysčiai: aušinimo skystis, garai, šiltas vanduo, suspaustas oras.

Tepalas.

Pesticidai, sunkieji metalai, vaistų likučiai, mikotoksinai.

4.1.4 Alergenai

Direktyva 2003/89/EB, iš dalies keičianti Direktyvą 2000/13/EB dėl maisto produktuose esančių sudedamųjų dalių nurodymo

3) Maisto produktų gamyboje naudojamos ir gatavame produkte išliekančios tam tikros sudedamosios dalys ar kitos medžiagos yra vartotojų alergijų arba netoleravimų priežastis, o kai kurios iš tų alergijų arba netoleravimų sukelia pavojų atitinkamų asmenų sveikatai.

4) Komisijos sprendimo 97/579/EB [5] 1 straipsniu įsteigtas Maisto produktų mokslinis komitetas nustatė, kad alergijų maistui paplitimas yra toks, kad daugelio žmonių gyvybės paveikimą sukeliančios aplinkybės svyruoja nuo labai silpnų iki galinčių būti mirtinomis.

11) Tam, kad visi vartotojai būtų geriau informuojami, o tam tikrų vartotojų sveikata būtų apsaugoma, į sudedamųjų dalių sąrašą privaloma tvarka reikėtų įtraukti visas sudedamąsias dalis ir kitas maisto produktuose esančias medžiagas. Ženklinant alkoholinius gėrimus būtina reikėtų įtraukti visas alerginį poveikį turinčias sudedamąsias dalis, esančias atitinkamame gėrime.

10) Į alergines reakcijas sukeliančių medžiagų sąrašą reikėtų įtraukti tuos maisto produktus, sudedamąsias dalis ir kitas medžiagas, pripažįstamas kaip sukeliančias padidėjusį jautrumą.

2007 m. lapkričio 27 d. Direktyva 2007/68/EB, iš dalies keičianti Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2000/13/EB IIIa priedą dėl tam tikrų maisto sudedamųjų dalių

IIIa priedas:

6 straipsnio 3a, 10 ir 11 dalyje nurodytos sudedamosios dalys

1. Glitimo turintys javai (t. y. kviečiai, rugiai, miežiai, avižos, kviečiai, spelta, kamutas arba jų sukryžmintos atmainos) ir jų produktai, išskyrus:

- kiečių pagrindu pagamintus gliukozės sirupus, įskaitant dekstrozės sirupus (1);
- kiečių pagrindu pagamintus maltodekstrinus (1);
- miežių pagrindu pagamintus gliukozės sirupus;
- javus, naudojamus distiliatų ar žemės ūkio kilmės etilo alkoholio, skirto spiritiniams gėrimams ir kitiems

alkoholiniams gėrimams, gamybai.

2. Vėžiagyviai ir jų produktai.

3. Kiaušiniai ir jų produktai.

4. Žuvis ir jos produktai, išskyrus:

- žuvies želatiną, naudojamą kaip vitaminų ar karotinoidų nešiklį;
- žuvies želatiną ar žuvų klijus, naudojamus alaus ir vyno skaidrinimui.

5. Žemės riešutai ir jų produktai.

6. Sojų pupelės ir jų produktai, išskyrus:

- rafinuotą sojų pupelių aliejų ir riebalus (1);
- natūralių tokoferolių mišinius (E306), natūralų d-alfa tokoferolį, natūralų d-alfa tokoferolio acetatą, natūralų d-alfa tokoferolio sukcinatą iš sojų pupelių;
- iš sojų pupelių aliejaus gautus fitosterolius ir fitosterolio esterius;
- augalinių stanolių esterius, pagamintus iš sojų pupelių aliejaus sterolių.

7. Pienas ir jo produktai (įskaitant laktozę), išskyrus:

a) išrūgas, naudojamas distiliatų ar žemės ūkio kilmės etilo alkoholio, skirtų spiritiniams gėrimams ir kitiems alkoholiniams gėrimams, gamybai;

b) laktitolį.

8. Riešutai, t. y. migdolai (*Amygdalus communis L.*), lazdyno riešutai (*Corylus avellana*), graikiniai riešutai (*Juglans regia*), anakardžių riešutai (*Anacardium occidentale*), pekanos riešutai (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), bertoletijos (*Bertholletia excelsa*), pistacijos (*Pistacia vera*), makadamijų riešutai ir Kvinslendo riešutai (*Macadamia ternifolia*) bei jų produktai, išskyrus:

a) riešutus, naudojamus distiliatų ar žemės ūkio kilmės etilo alkoholio, skirto spiritiniams gėrimams ar kitiems alkoholiniams gėrimams, gamybai.

9. Salierai ir jų produktai.

10. Garstyčios ir jų produktai.

11. Sezamų sėklos ir jų produktai.

12. Sieros dvideginis ir sulfitai, kurių koncentracija didesnė kaip 10 mg/kg arba 10 mg/l, išreikšti kaip SO₂.

13. Lubinai ir jų produktai.

14. Moliuskai ir jų produktai.

Kiaušiniai sukelia alergiją.

Siekiant nustatyti alergenų šaltinius, reikia atlikti tyrimus (tiekėjų techninės specifikacijos).

Atlikus šį pirmąjį tyrimą gali būti paskelbtas alergenų sertifikatas.

4.1.5 GMO

Kiaušinių produktams netaikomas šis reglamentas:

Reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų:

Kadangi (16): „Todėl genetiškai modifikuotais pašarais šertų arba genetiškai modifikuotais vaistais šertų gyvūnų produktams nebus taikomi nei leidimų išdavimo, nei ženklinimo reikalavimai, nurodyti šiame reglamente.“

Vis dėlto gamykla dėl kiekvienos sudedamosios dalies turėtų tikrinti, ar šis reglamentas jai taikomas, ar ne.

4.2 Rizikos veiksnių analizė

Rizikos veiksnių įvertinime dėl kiekvieno rizikos veiksnio nustatoma, ar jis yra SVT.

Toliau lentelėse pateikiama po vieną kiekvienos rūšies rizikos veiksnio pavyzdį.

Mikrobiologiniai rizikos veiksniai

Salmonelės	
Rizikos veiksnys	Patogeninės bakterijos, gali sukelti žmogaus mirtį. Kiaušinių produktų užteršimas
Rizikos veiksnio kilmė	1. Vidinis endogeninis užteršimas: rizika atsiranda tiekėjams. 2. Išorinis egzogeninis užteršimas (įskilę kiaušiniai): rizika gali atsirasti bet kuriame gamybos etape – nuo kiaušinio iki kiaušinių produkto. 3. Bakterijų atsparumas terminiam apdorojimui (ar lygiaverčiam apdorojimo būdai). 4. Pakartotinis užteršimas po terminio apdorojimo (arba lygiaverčio apdorojimo).

Kontrolės priemonės	1. Geroji praktika 2. Terminio apdorojimo kontrolė
Pasirinktas rizikos veiksnys	TAIP Poveikis maisto saugai Būtinės prevencinės priemonės ir rizikos veiksnio kontrolė

Fizinis rizikos veiksnys

Svetimkūniai	
Rizikos veiksnys	Vartotojas gali nuryti kiaušinio lukštą, stiklo šukę, vabzdį, plastmasės, medžio ar metalo (juodojo arba spalvotojo) drožlę, plauką ir k. t. Maisto gamyklos įrangos gedimas
Rizikos veiksnio kilmė	Rizika gali atsirasti visų pirma šiais atvejais: daužant kiaušinius; talpykloje; terminiškai apdorojant; fasuojant ir pakuojant.
Kontrolės priemonės	Geroji praktika ir specialios priemonės: filtravimas; magnetas, sietas.
Pasirinktas rizikos veiksnys	TAIP Poveikis maisto saugai Būtinės prevencinės priemonės ir rizikos veiksnio kontrolė

Cheminiai rizikos veiksniai

Valymo ir dezinfekavimo priemonės	
Rizikos veiksnys	Jeigu, vykstant gamybos procesui, kiaušinių produktai lietsi su kokiais nors paviršiais ir buvo užteršti valymo ar dezinfekavimo priemonėmis, vartotojas gali jų nuryti.
Rizikos veiksnio kilmė	Kontaktas su paviršiais po valymo ir dezinfekavimo vykstant perdirbimo procesui.
Kontrolės priemonės	Geroji praktika: kruopštus paviršių nuskalavimas po valymo; sąlyčiui su maistu patvirtintų valymo ir dezinfekavimo priemonių naudojimas.
Pasirinktas rizikos veiksnys	TAIP Būtinės prevencinės priemonės, rizikos veiksnio kontrolė bei valymo ir dezinfekavimo proceso sertifikavimas

Kiti rizikos veiksniai

Alergenai	
Rizikos veiksnys	Vartotojų sveikata
Rizikos veiksnio kilmė	Rizika atsiranda naudojant alergines reakcijas sukeliančias sudedamąsias dalis ar priedus.
Kontrolės priemonės	Tiekėjų pateikiamos sudedamųjų dalių, priedų, pakuočių ir talpyklų specifikacijos Specialios priemonės tik užteršimo atveju Personalo, taip pat visų išorės darbuotojų mokymas (gamybos vietose negalima valgyti)
Pasirinktas rizikos veiksnys	TAIP, tik gamintojams, kuriems aktualus užteršimo kitomis sudedamosiomis dalimis ar priedais pavojus

GMO	
Rizikos veiksnys	Poveikis vartotojų sveikatai nežinomas
Rizikos veiksnio kilmė	Rizika atsiranda naudojant GMO sudedamąsias dalis ir priedus
Kontrolės priemonės	Tiekėjų vertinimas Specialios priemonės tik užteršimo atveju
Pasirinktas rizikos veiksnys	NE, jeigu gamykloje naudojami tik kiaušiniai. Nežinoma nė vieno su kiaušinių produktais susijusio atvejo. TAIP, tik gamintojams, kuriems aktualus užteršimo kitomis sudedamosiomis dalimis ar priedais pavojus.

4.3 Rizikos vertinimas

Rizikos veiksnio vertinimas atliekamas atsižvelgiant į rizikos laipsnį, dažnį ir aptinkamumą. Tai būdas nustatyti rizikos veiksnio svarbą (ar pavojus yra DIDELIS, ar mažas).

Siekiant padėti apsispręsti toliau pateikta lentelė, kurioje nustatyti kiekvieno rizikos veiksnio parametro lygiai.

Pagal toliau išdėstytas taisykles kiekvienam rizikos veiksnio parametrai (rizikos laipsnis, dažnis, aptinkamumas) pagal jo lygį priskiriama atitinkama vertė:

Rizikos laipsnis

1 = nereikšmingas → nėra žinoma jokio poveikio vartotojų sveikatai.

2 = mažas → reikšmingo poveikio vartotojų sveikatai nėra, bet gali kilti nepasitenkinimas.

3 = vidutinis → grįžtamas poveikis vartotojų sveikatai, reikalingas gydymas.

4 = didelis → negrįžtamas poveikis vartotojų sveikatai (fizinė žala, mirtis).

Dažnis

1 = nereikšmingas → nėra žinomų atvejų.

2 = mažas → gali atsirasti, literatūroje tokie atvejai žinomi, bet gamykloje su tuo nesusidurta.

3 = vidutinis → gamykloje yra buvę atskirų atvejų.

4 = didelis → gamykloje tokia rizika kyla dažnai.

Aptinkamumas

1 = didelis → aptinkamas gamykloje, produkto gamyba sustabdoma.

2 = vidutinis → aptinkamas gamykloje, yra rizika, kad rinkai bus pateiktas nekokybiškas produktas.

3 = mažas arba nereikšmingas → labai mažas arba neaptinkamas gamykloje.

	Rizikos laipsnis	Dažnis	Aptinkamumas	Rezultatas = RLxDxA	
Mikrobiologiniai rizikos veiksniai					
Salmonelės	4	2	2	16	DIDELIS
Enterobakterijos	2	3	2	12	mažas
<i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> , <i>Bacillus cereus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> ir kitos patogeninės ar gedimą sukeliančios bakterijos	3	2	2	12	mažas
Bakteriniai toksinai	3	1	3	9	mažas
Virusai	3	1	3	9	mažas
Mielės ir pelėsiai	2	2	2	8	mažas
Mezofilinės aerobinės bakterijos (bendras bakterijų skaičius lėkštelėje)	2	2	2	8	mažas
Gripas	Nežinoma: 1	1	3	3	mažas
Fiziniai rizikos veiksniai					
Svetimkūniai	3	3	2	18	DIDELIS
Radioaktyvumas	4	1	3	12	mažas
Cheminiai rizikos veiksniai					
Valymo ir dezinfekavimo priemonės	2	2	3	12	mažas
Rašalas ir klajai pakuotėms ir etiketėms	2	2	3	12	mažas
Skysčiai	2	2	3	12	mažas
Tepalas	2	2	3	12	mažas
Polichlorinti bifenilai (PCB), dioksinai ir furanai	4	1	3	12	mažas
Pesticidų likučiai	4	1	3	12	mažas
Sunkieji metalai	4	1	3	12	mažas
Mikotoksinai	4	1	3	12	mažas
Kenkėjų kontrolės priemonės	3	1	3	9	mažas
Vaistų likučiai	3	1	3	9	mažas
Į kontaktą patekusios medžiagos	3	1	3	9	mažas
Alergenai					
Alergenai (išskyrus kiaušinius)	4	(1 arba) 2	3	12 arba 24	mažas arba DIDELIS
GMO					
GMO kiaušiniuose	Nežinoma: 1	1	3	3	mažas
GMO sudedamosiose dalyse ar prieduose	Nežinoma: 1	2	3	6	mažas

Rizikos veiksnių įvertinimas:
Jeigu rezultatas ≤ 12, → tai yra mažas rizikos veiksnys
Jeigu rezultatas > 12, → tai yra DIDELIS rizikos veiksnys

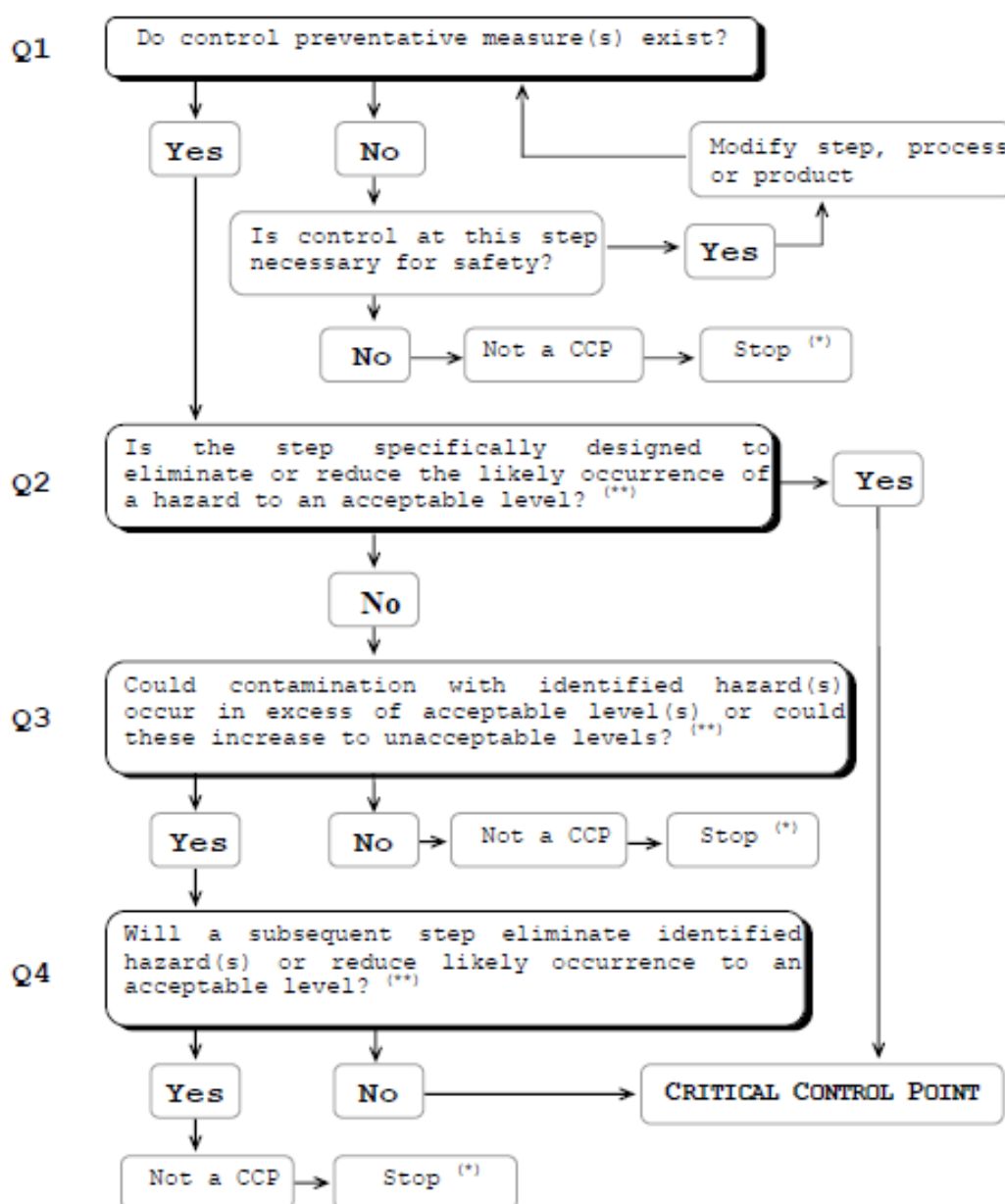
Poveikis:
 – Jeigu poveikis mažas, atitinkamas etapas turi būti kontroliuojamas taikant prevencijos priemones.
 – Jeigu poveikis DIDELIS, atitinkamas etapas gali būti arba nebūti SVT atsižvelgiant į sprendimų medžio metodo rezultatus (žr. toliau).

4.4 SVT nustatymas

Norint nustatyti DIDELIŲ rizikos veiksnių SVT kiekviename gamybos etape, tinka taikyti Codex Alimentarius (priedėlis CAC/RCP 1-1969, Red. 4, 2003) pateiktą sprendimų medžio metodą.

Taikant šį dvejopą metodą išvadas reikia daryti atsargiai ir pagrįstai. Todėl tai galima padaryti taikant ir kitas priemones, pvz., kokybės valdymo sprendimų medį.

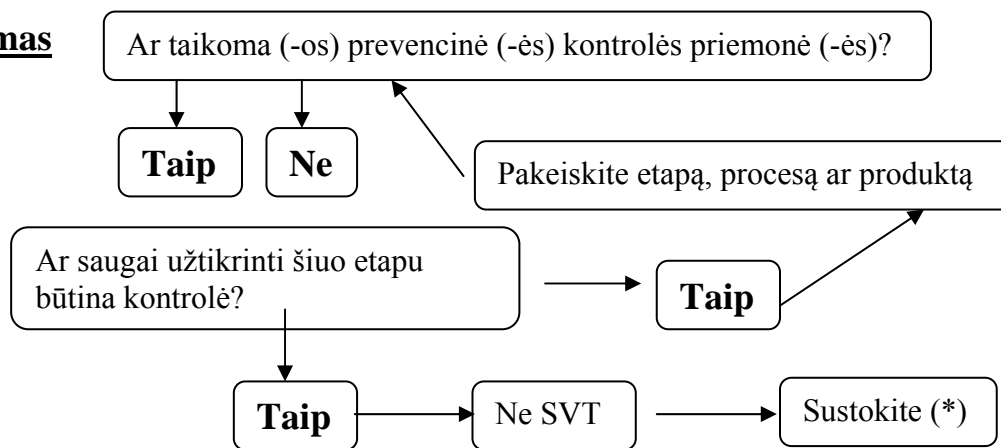
Codex Alimentarius: SVT nustatyti skirtas sprendimų medis



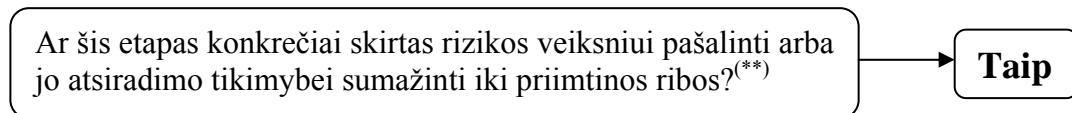
(*) Proceed to the next identified hazard in the described process.

(**) Acceptable and unacceptable levels need to be defined within the overall objectives in identifying the CCPs of HACCP plan.

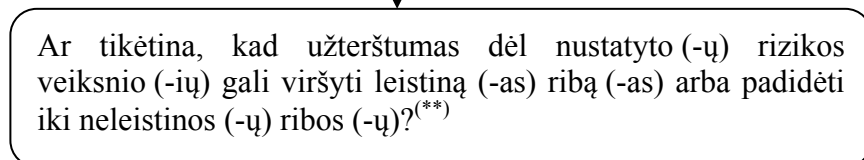
1 klausimas



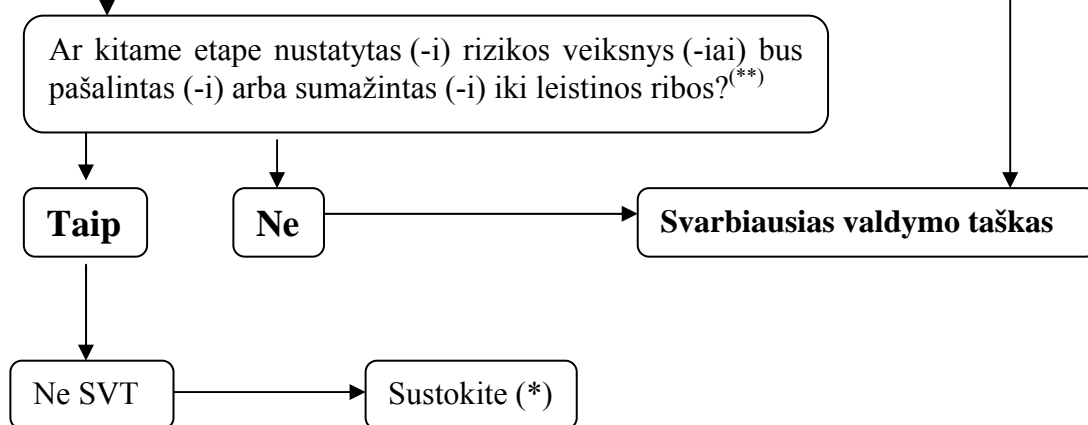
2 klausimas



3 klausimas



4 klausimas



(*) Pereikite prie kito aprašytame procese nustatyto rizikos veiksnio.

(*) Leistinos ir neleistinos ribos turi būti apibrėžtos prie bendrų tikslų nustatant RVASVT plano SVT.

5 „Horizontaliosios“ (arba papildomos) priemonės

5.1 Gamyklos aplinka

5.1.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Codex Alimentarius (CAC/RCP 1 – 1969) – rekomenduojamas tarptautinis bendrųjų maisto higienos principų taikymo praktikos kodeksas (IV skirsnis)

Įmonė turėtų būti prižiūrima taip, kad joje būtų kuo mažiau nemalonių kvapų, dūmų, dulkių ar kitokių taršos šaltinių, ir būti įsikūrusi tokioje vietoje, kurioje nebūna potvynių.

5.1.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Personalo patekimo į patalpas kontrolė	<ul style="list-style-type: none">Įėjimų į gamybos vietą kontrolė.	<ul style="list-style-type: none">Aptvertas perimetras ir užtvara prie įėjimo.
Atliekų tvarkymas	<ul style="list-style-type: none">Pastatyti pakankamai uždarytų šiukšliadėžių ar šiukšlių konteinerių, kurie būtų reguliariai ištuštinami.	
Nuotekų kontrolė	<ul style="list-style-type: none">Valyti vandenį (nuotekų valymo stotis, kontroliuojamas paskirstymas ir k. t.);užtikrinti privažiuojamųjų kelių švarą;nuolat valyti oru sklindančių teršalų filtrus;dūrys ir langus laikyti uždarytus.	<ul style="list-style-type: none">Laikomasi mažiausio leistino atstumo iki teršalų šaltinių.
Kenkėjų kontrolė	<ul style="list-style-type: none">Apsaugos nuo kenkėjų planas;vietų su stovinčiu vandeniu nusausinimas;gera patalpų perimetro priežiūra;tinkamas nenaudojamų medžiagų laikymas ne pastatuose.	

5.2 Infrastruktūros ir įrangos reikalavimai, techninė priežiūra, kalibravimas

5.2.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo I skyrius)

Maisto patalpos turi būti švarios, suremontuotos ir geros būklės.

Maisto patalpų išplanavimas, dizainas, statyba, vieta ir dydis:

a) užtikrina adekvatų tvarkymą, valymą ir (ar) dezinfekavimą, padeda išvengti arba sumažinti taršą per orą ir sudaro adekvačią higieniškam visų operacijų atlikimui būtiną darbo erdvę;

b) yra tokie, kurie saugo nuo nešvarumų kaupimosi, kontakto su toksinėmis medžiagomis, dalelių patekimo į maistą ir kondensacijos ar nepageidautinų pelėsių ant paviršių susidarymo;

c) sudaro sąlygas taikyti gerąją maisto higienos praktiką, įskaitant apsaugą nuo taršos, ir visų pirma vykdyti kenkėjų kontrolę; ir

d) kur reikalinga, užtikrina, kad maisto produktai būtų laikomi tinkamomis kontroliuojamomis temperatūros režimo ir sandėliavimui tinkamomis pakankamos talpos sąlygomis; jie suprojektuoti taip, kad temperatūra gali būti kontroliuojama, o prireikus užrašoma.

Turi būti įrengta tinkama ir pakankama natūrali ar mechaninė ventilacija. Užtikrinti, kad nebūtų mechaninio oro srauto iš užterštos zonos į švarią zoną. Ventilavimo sistemos turi būti sukonstruotos taip, kad filtrai ir kitos dalys, prireikus jas valyti ar pakeisti, būtų lengvai pasiekiami.

Sanitarinėse patalpose turi būti įrengta atitinkama natūrali ar mechaninė ventilacija.

Maisto patalpose turi būti -pakankamas natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas.

Drenažo įrengimai turi atitikti numatytus tikslus. Jie turi būti suprojektuoti ir sumontuoti taip, kad būtų išvengta taršos rizikos. Jeigu drenažo kanalai yra visiškai ar iš dalies atviri, jie turi būti suprojektuoti taip, kad užtikrintų, jog atliekos netekės iš užterštos zonos link ar į švarią zoną, ypač į tą zoną, kur tvarkomas maistas, kurio užteršimas gali kelti didelę riziką galutiniam jo vartotojui.

Kur reikalinga, turi būti įrengtos darbuotojų persirengimo patalpos.

Tose patalpose, kuriose tvarkomas maistas, negali būti laikomos valymo ir dezinfekavimo priemonės.

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo II skyrius)

Patalpų, kuriose ruošiamas, tvarkomas ir perdirbamas maistas (išskyrus maitinimui skirtas ir III skyriuje išvardytas patalpas, bet įskaitant transporto priemonėse esančias patalpas), dizainas ir išplanavimas turi atitikti geros higienos praktikai būtiną sąlygas, taip pat saugoti nuo kryžminio maisto užteršimo jo ruošimo, tvarkymo ir perdirbimo metu bei laikotarpiuose tarp šių operacijų, ypač:

- a) turi būti užtikrinama gera grindų dangos būklė, danga turi būti lengvai valoma, o prireikus dezinfekuojama. Grindų dangai turi būti naudojamos nelaidžios, nesugieriančios, plaunamos ir netoksinės medžiagos. Kitokias medžiagas maisto tvarkymo subjektai gali naudoti tada, jeigu kompetentingai institucijai gali įrodyti, kad kiekvienu konkrečiu atveju tinka naudoti kitokias medžiagas. Kur tinka, grindys turi užtikrinti tinkamą paviršiaus drenažą;
- b) turi būti užtikrinama gera sienų dangos būklė; sienų danga turi būti lengvai valoma, o prireikus dezinfekuojama. Sienų dangai turi būti naudojamos nelaidžios, nesugieriančios, plaunamos ir netoksinės lygaus paviršiaus medžiagos; tokia sienų danga turi būti konkrečioms operacijoms atlikti tinkamo aukščio, išskyrus atvejus, kai verslo operatoriai gali kompetentingai institucijai įrodyti, kad yra tinkamos kitokios sienų dangai naudojamos medžiagos;
- c) lubos, stogo konstrukcijos ir stogų vidiniai paviršiai turi būti instaliuojami taip, kad užkirstų kelią nešvarumams kauptis ir dalelėms atpleišėti, mažintų kondensaciją ir nepageidaujamų pelėsių augimą;
- d) langai ir kitos atidaromos angos turi būti sukonstruotos taip, kad būtų užkirstas kelias nešvarumams kauptis. Į lauką atsidarančiuose languose, kai reikalinga, turi būti įtaisyti nuo vabzdžių saugantys tinkleliai, kuriuos galima lengvai išimti ir valyti. Jeigu dėl atidarytų langų būtų teršiami maisto produktai, langai gamybos metu turi būti uždari ir sandarūs;
- e) durys turi būti lengvai valomos, o prireikus dezinfekuojamos. Todėl, jeigu maisto tvarkymo subjektai kompetentingai institucijai neįrodo, kad tinka kitokios medžiagos, durų paviršius turi būti iš lygių ir nesugieriančių medžiagų.

Codex Alimentarius – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas (CAC/RCP 15 – 1976)

4. Įmonė: projektavimas ir įrengimai

Praktikos kodekso „Rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas. Bendrieji maisto higienos principai“ 4 skirsnis taikomas ir valgomųjų kiaušinių rinkai skirtų kiaušinių perdirbimui, ir kiaušinių produktų perdirbimui.

Praktikos kodekso „Rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas. Bendrieji maisto higienos principai“ 4 skirsnis papildytas toliau pateiktomis gairėmis, skirtomis kiaušinių produktus gaminančioms įmonėms.

Jeigu įmanoma, atskiros patalpos turėtų būti skirtos:

- kiaušiniams ir neapdorotiems kiaušinių produktams laikyti;
 - kiaušiniams daužyti ir apdoroti mikrobiocidiniu būdu;
 - mikrobiocidiniu būdu apdorotiems kiaušinių produktams pakuoti;
 - mikrobiocidiniu būdu apdorotiems skystiesiems ir užšaldytiems kiaušinių produktams ir prireikus – kitoms skystosioms ar užšaldytoms sudedamosioms dalims laikyti;
 - mikrobiocidiniu būdu apdorotiems džiovintiems kiaušinių produktams ir prireikus – kitoms džiovintoms sudedamosioms dalims laikyti; ir
 - valymui ir sanitarinės būklės palaikymui skirtoms cheminėms medžiagoms laikyti.
- Darbai su neapdorotais ir apdorotais produktais skirtos patalpos turėtų būti perskirtos fizine pertvara.

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus

X skirsnis. Kiaušiniai ir kiaušinių gaminiai

II skyrius. Kiaušinių gaminiai

I. Įmonių reikalavimai

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad kiaušinių gaminių gamybos įmonės būtų pastatytos, išdėstytos ir įrengtos taip, kad būtų atskiriamos šios operacijos:

- 1) nešvarių kiaušinių plovimas, džiovinimas ir dezinfekavimas, jeigu šios operacijos atliekamos;
- 2) kiaušinių daužymas, jų turinio surinkimas ir kiaušinių lukšto dalių bei polukštinės plėvelės pašalinimas; ir
- 3) operacijos, išskyrus nurodytasias 1 ir 2 punktuose.

Codex Alimentarius

(CAC/GL 50-2004). Bendrosios mėginių ėmimo gairės

1990 m. birželio 20 d. TARYBOS DIREKTYVA 90/384/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su neautomatinėmis svarstyklėmis, suderinimo

1 straipsnis

1. Svėrimo priemonė apibrėžiama kaip matavimo priemonė kūno masei nustatyti pagal kūną veikiančią sunkio jėgą. Svėrimo priemonė taip pat gali būti naudojama kitiems su mase susijusiems dydžiams, kiekiams, parametrų ar charakteristikoms nustatyti.

Neautomatinės svarstyklės apibūdinamos kaip svėrimo priemonė, kurią sveriant valdo operatorius.

Ši direktyva taikoma visoms neautomatinėms svarstyklėms toliau vadinamoms „svarstyklėmis“.

2. Šioje direktyvoje išskiriamos dvi svarstyklių naudojimo kategorijos:

- a) 1. masei nustatyti sudarant komercinius sandorius.

1976 m. sausio 20 d. TARYBOS DIREKTYVA 76/211/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su tam tikrų fasuotų produktų komplektavimu pagal masę arba tūrį, suderinimo

3 straipsnis

1. EEB ženklu, kaip nurodyta I priedo 3.3 punkte, leidžiama žymėti fasuotas prekes, kurios atitinka šios direktyvos ir jos I priedo nuostatas.

2. Joms atliekama metrologinė kontrolė pagal I priedo 5 punkte ir II priede apibrėžtas sąlygas.

4 straipsnis

1. Ant visų fasuotų prekių, kurios minimos 3 straipsnyje, remiantis I priedu yra nurodoma reikiama joje esančio produkto masė arba tūris, vadinamas „vardine mase“ arba „vardiniu tūriu“.

II PRIEDAS

Šiame priede nustatyta tvarka, kaip taikyti fasuotų prekių siuntų statistinio patikrinimo pamatinį metodą pagal šios direktyvos 3 straipsnyje ir I priedo 5 punkte nurodytus reikalavimus.

1. Faktinio fasuotų prekių kiekio matavimo reikalavimai

Faktinis fasuotų prekių kiekis gali būti matuojamas tiesiogiai, naudojant svėrimo arba tūrio matavimo priemonės, arba skystų produktų atveju – netiesiogiai, sveriant fasuotą produktą ir matuojant jo tankį. Neatsižvelgiant į tai, koks metodas yra taikomas, paklaida matuojant faktinį fasuotos prekės kiekį neturi viršyti vienos penktosios leidžiamos neigiamosios paklaidos, atitinkančios pakuotės turinio vardinį kiekį. Kiekviena valstybė narė gali savo teritorijoje nustatyti savo faktinio fasuotos prekės kiekio matavimo tvarką.

2. Fasuočių prekių siuntų patikrinimo reikalavimai

Fasuočių prekės patikrinamos mėginių metodu. Tai daroma dviem etapais:

- tikrinamas faktinis fasuotos prekės kiekis kiekvienoje imties pakuotėje,
- tikrinamas vidutinis faktinis fasuočių prekių kiekis visose imties pakuotėse.

Fasuočių prekių siunta laikoma priimtina, jeigu šių abiejų minėtų patikrinimų rezultatai atitinka priėmimo kriterijus.

Kiekvienam iš šių patikrinimų yra numatytos dvi mėginių atrankos schemas:

- viena schema taikoma atliekant neardomuosius bandymus, t. y. kai bandymo metu pakuotė neatidaroma,
- kita taikoma atliekant ardomuosius bandymus, t. y. kai bandymo metu pakuotė atidaroma arba išardoma.

Ekonominiais ir praktiniais sumetimais pastarojo bandymo taikymas ribojamas iki neišvengiamo minimumo; jis yra mažiau veiksmingas nei neardomasis bandymas.

Todėl ardomasis bandymas atliekamas tik tokiais atvejais, kai neardomojo bandymo praktiškai atlikti neįmanoma. Paprastai jis netaikomas siuntoms, kuriose yra mažiau nei 100 vienetų.

5.2.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Infrastruktūrai ir įrangai taikomi reikalavimai:

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Produktų srauto kontrolė siekiant išvengti užteršimo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Žaliavų apdorojimas turi vykti viena kryptimi. Produktas niekada neturi grįžti atgal; ▪ „švarių (apdorotų) produktų“ ir „nešvarių (neapdorotų) produktų“ zonos turi būti atskirtos (higienos punktai, atskiri persirengimo kambariai ir k. t.). ▪ Darbuotojų tapatybės nustatymas, pakuočių, produktų ir atliekų šalinimo kelių žymėjimas; ▪ skirtingų srautų valdymas atskirose patalpose ir (arba) skirtingu laiku. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daužymo ir išpakavimo etapų atskyrimas arba uždaras daužymo įrenginys; ▪ „švarių“ (apdorotų produktų) zonų ir „nešvarių“ (žaliavų, pakuočių, atliekų ir k. t.) zonų žymėjimas, sektorių išskyrimas naudojant, pvz., spalvinius kodus, ir šių zonų atskyrimas.
Gamybos patalpų projektavimas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Lygios sienos, grindys ir lubos, grindys su užapvalintais kampais ir nuolydžiu, kad vanduo galėtų patogiai nutekėti; ▪ užtikrinti, kad ant grindų nesikauptų stovintis vanduo; ▪ riboti langų ir durų skaičių pašalinant tuos, kurie atsidero tiesiogiai į išorę. ▪ Nurodyti, kokios rūšies paslaugos teikiamos (pvz., geriamasis ar negeriamasis vanduo, dujos, garai ir k. t.); ▪ plastikinė šviestuvų apsauga, ribotas stiklo naudojimas; ▪ patalpų vėdinimas; ▪ nuotekų vamzdžiai su grotelėmis ir nuotekų gaudyklių priežiūra; ▪ personalui skirta patalpa, kurioje laikomas maistas ir valgoma, atskirai nuo gamybos zonų ir persirengimo kambarių. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higienos punktų įsteigimas tarp lauko ir gamybos zonų; ▪ pirmenybė teikiama automatiškai užsidarantiems durims, kurios riboja oro srautų judėjimą.
Įrangos higienos koncepcija	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atlikus rizikos veiksnių analizę reikia parengti su įrangos higienos koncepcija susijusias specifikacijas raštu, kuriose būtų pateikta ši informacija: ▪ įrangos charakteristikos, visų pirma: kiekvienos sudedamosios dalies techninis aprašymas, galimybė ją išimti ir išvalyti; ▪ atitiktis saugos reikalavimams, pvz., svetimkūnių pavojus, švara (kokios medžiagos naudotos, lengvas tekėjimas ir k. t.), cheminis pavojus (tepalas ir k. t.); ▪ valymo rekomendacijos; ▪ saugos diegiant įrangą reikalavimai. 	<p>Atlikus rizikos veiksnių analizę reikia parengti su įrangos higienos koncepcija susijusias specifikacijas raštu, kuriose būtų pateikta ši informacija:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ įrangos eksploatacinės savybės, darbuotojų saugumas ir ergonomika; ▪ susitarimas dėl su maistu besiliečiančių medžiagų; ▪ instrukcijos personalui, kaip atlikti valymo užduotis; ▪ kaip pradėti eksploatuoti kiekvieną naują įrenginį; ▪ stiklo ir kietojo plastiko kontrolės

		procedūra, visų pirma: užtikrinti, kad aplink būtų kuo mažiau stiklo, sudaryti kontrolinį sąrašą, nedelsiant imtis veiksmų sudužus stiklui ar kietajam plastikui.
--	--	---

Priežiūros reikalavimai:

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti paviršių, besiliečiančių su skystaisiais kiaušiniai ar kiaušinių produktais, pažeidimo	<p>Visos SVT kontrolei naudojamos perdirbimo įrangos, ypač terminio apdorojimo įrangos, prevencinės priežiūros plane turi būti numatyta:</p> <ul style="list-style-type: none"> patikrinti, ar nepažeisti su produktais besiliečiantys paviršiai; nuimti ir patikrinti vožtuvų sandariklius. <p>Visos aušinimui naudojamos perdirbimo įrangos prevencinės priežiūros planas.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Visos įrangos prevencinės priežiūros planas.
Išvengti paviršių, besiliečiančių su skystaisiais kiaušiniai ar kiaušinių produktais, užteršimo atlikus priežiūros darbus	<ul style="list-style-type: none"> Visos įrangos, besiliečiančios su skystaisiais kiaušiniai ar kiaušinių produktais, valymas atlikus priežiūros darbus. 	
Užtikrinti, kad nebūtų cheminių medžiagų likučių	<ul style="list-style-type: none"> Įrangai, galinčiai liestis su skystaisiais kiaušiniai ar kiaušinių produktais, naudoti tik sąlyčiui su maistu patvirtintas chemines medžiagas (tepalą, aušinimo skysčius, alyvą ir k. t.); kontaktui su maistu naudojamas suspaustas oras turėtų būti sausas ir filtruotas, kad būtų pašalintos mineralinės alyvos. 	<ul style="list-style-type: none"> Visai įrangai ir įrenginiams naudoti tik sąlyčiui su maistu patvirtintas chemines medžiagas.
Užtikrinti, kad nebūtų svetimkūnių	<ul style="list-style-type: none"> Garų filtravimas, neatsižvelgiant į tai, ar jis naudojamas paviršiams, su kuriais tiesiogiai liečiasi maisto produktai, sterilizuoti; po priežiūros darbų išvalius paviršius atlikti patikrą. 	

Kalibravimo reikalavimai:

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Užtikrinti, kad svoris ar tūris nustatytas teisingai Užtikrinti matavimų patikimumą	<ul style="list-style-type: none"> Adaptuotas fasuotų produktų mėginių ėmimo planas. SVT stebėsenos įrangos, pvz., temperatūros, slėgio, kalibravimas; įrangos, kuria matuojamas laikymo laikas (pvz., debitmačio, laikmačio), kalibravimas; svėrimo įrangos kalibravimas. Atliekant kalibravimo procedūrą turi būti: <ul style="list-style-type: none"> skiriamos vidaus ir išorės priemonės; atsižvelgiama į kalibravimo dažnį pagal galiojančias taisykles, naudojimo diapazoną; planuojamas kalibravimas (ypač kalibravimo įrangos išorės laboratorijoje (pvz., temperatūros, svorio); vidaus laboratorijoje ši procedūra įrangai taikoma ta pačia tvarka. 	<ul style="list-style-type: none"> Kalibravimo dažnis – visa svarbi stebėjimo įranga turi būti kalibruojama bent kartą per metus; vidaus patikrinimas per laikotarpį tarp kalibravimų naudojant kalibruotą prietaisą. Vidaus ar išorės laboratorijos turi taikyti patvirtintus ir (arba) oficialius metodus; vidaus laboratorijoje turėtų būti atliekama mikrobiologinių metodų patvirtinimo procedūra, pvz., tarplaboratorinis bandymas.
Galimybė patikrinti atitiktį nacionalinei etaloninei įrangai	<ul style="list-style-type: none"> Kalibravimas naudojant patvirtintą, nacionalinį standartą atitinkančią įrangą; Galimybės patikrinti atitiktį nacionaliniam standartui garantija (sertifikatas). 	

5.3 Tualetai

5.3.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo I skyrius)

Turi būti įrengtas adekvatus skaičius nuskalaujamo tualetų, prijungtų prie efektyvios drenažo sistemos. Tualetai neturi išeiti tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas.

Turi būti įrengtas adekvatus skaičius patogiose vietose įrengtų rankoms plauti skirtų praustuvų. Rankoms plauti skirti praustuvai turi būti aprūpinti šaltu ir karštu bėgančiu vandeniu, rankų plovimo ir higieniško rankų nusausinimo priemonėmis. Kur reikalinga, maistui ir rankoms plauti skirtos patalpos turi būti atskiros.

Sanitarinėse patalpose turi būti įrengta atitinkama natūrali ar mechaninė ventilacija.

5.3.2 Kaip užtikrinti atitiktą reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Tinkamai suprojektuoti ir valomi persirengimo kambariai ir tualetai, kad darbuotojai iš išorės neatneštų jokių teršalų	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Turi būti sumontuoti praustuvai su geriamuoju vandeniu ir ne rankomis valdomais čiaupais. Greta vietų, kuriose būtina nuolat plauti rankas (tualetai, gamybos zonos), turi būti pakankamai praustuvų; ▪ dalytuvai rankoms plauti ir dezinfekuoti turėtų būti lengvai išardomi ir valomi; ▪ vienkartinio naudojimo rankų džiovinimo sistema; ▪ užtikrinama, kad į tualetus ant batų nebūtų užnešama teršalų; ▪ persirengimo kambariai su atskiromis darbuotojams skirtomis spintelėmis su fizine pertvara, atskiriančia asmeninius ir darbo drabužius; ▪ nuolatinis tualetų ir persirengimo kambarių valymas ir dezinfekavimas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Šalia praustuvų turi būti pastatytos šiukšliadėžės su ne rankomis atidaromu dangčiu.

5.4 Personalui taikomos rekomendacijos

5.4.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo VIII skyrius)

Visi maisto tvarkymo zonoje dirbantys asmenys turi laikytis asmens higienos ir dėvėti tinkamus, švarius, ir kur reikalinga, apsauginius drabužius.

Sergantiems ar esantiems nešiotojais tokių ligų, kurios gali būti perduodamos per maistą ar kurios gali susargdinti, pavyzdžiui, turintiems infekcinių žaizdų, odos uždegimų, opų ar viduriuojantiems asmenims neleidžiama tvarkyti maisto ir įeiti į jokią maisto tvarkymo zoną, jeigu yra didelė tiesioginio ar netiesioginio užteršimo tikimybė. Minėtų simptomų turintis ir maisto versle dirbantis asmuo, kuris greičiausiai turės kontaktų su maistu, turi nedelsdamas pranešti maisto verslo operatoriui apie ligą ar simptomus ir, jeigu įmanoma, jų priežastis.

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo XII skyrius)

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti:

1. kad yra vykdoma maistą tvarkančių asmenų priežiūra, instruktavimas ir (ar) mokymas jų darbo pobūdį atitinkančios maisto higienos klausimais;
2. kad atsakingi už šio reglamento 5 straipsnio 1 dalyje nurodytos procedūros plėtojimą ir laikymąsi ar už atitinkamų vadovų taikymą atsakingi asmenys yra išėję atitinkamus mokymus apie RASVT principų taikymą; ir
3. kad konkrečiuose maisto sektoriuose dirbančių asmenų mokymas atitinka šalies įstatymų mokymo programoms nustatytus reikalavimus.

5.4.2 Kaip užtikrinti atitiktą reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Užtikrinti, kad darbuotojai iš išorės neatneštų jokių teršalų	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Higienos mokymas, atitinkantis darbo pobūdį ir pavojaus lygį; ▪ kūno ir veido higienos procedūrų nustatymas; ▪ specialių drabužių: palaidinės ir kelnių ar kombinezono be sagų ar išorinių kišenių dėvėjimas; ▪ rankų higiena – plauti geriamuoju vandeniu; ▪ galvos apdangalai turi visiškai už dengti plaukus; ▪ gamybos zonos avėti skirti batai; ▪ asmens sveikata: neturėtų būti jokios rizikos, kad personalas gali užteršti produktus, požymių; ▪ higienos kontrolės plano parengimas; ▪ specialios priemonės fasuojant kiaušinių produktus (žr. susijusius skyrius); ▪ gamykloje leisti valgyti tik tam skirtoje (-ose) vietoje (-ose), uždrausti rūkyti ir valgyti darbo vietoje; ▪ galvos apdangalai, pirštinės ir kaukės turi būti vienkartinės arba panaudotos išvalomos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išskabinti higienos instrukcijas, ypač tualetuose, persirengimo kambariuose ir gamybos zonos; ▪ rankų iki alkūnės higiena; ▪ drabužių keitimą dažnio nustatymas kiekvienoje gamybos zonoje: kasdien drabužius keisti reikia didelės rizikos zonos, pvz., fasavimo zonoje; ▪ barzdos apdangalo naudojimas; ▪ draudimas nešioti matomus papuošalus; ▪ užsidengti atviras kūno vietas; ▪ atitinkamose gamybos, ypač daužymo ir pakavimo, zonos turi būti dėvima burnos ir nosies kaukė; ▪ atitinkamose gamybos, ypač daužymo ir pakavimo, zonos turi būti mūvimos pirštinės; ▪ pirštinės negali būti naudojamos vietoj rankų plovimo; ▪ spalviniais kodais paženklinoti vienkartiniai plaukų tinkleliai, kaukės, pirštinės, barzdos apdangalai, rankšluosčiai;

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
		<ul style="list-style-type: none"> ▪ pranešimas darbe apie patogeninę ligą; ▪ draudimas gamykloje rūkyti; ▪ rangovų ir lankytojų tikrinimas; ▪ draudimas darbo vietoje vartoti vaistus; ▪ draudimas į darbo vietą įnešti produktus, kurių sudėtyje yra alergenų.

5.5 Asmeninis mokymas

5.5.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo XII skyrius)

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti:

1. kad yra vykdoma maistą tvarkančių asmenų priežiūra, instruktavimas ir (ar) mokymas jų darbo pobūdį atitinkančios maisto higienos klausimais;
2. kad atsakingi už šio reglamento 5 straipsnio 1 dalyje nurodytos procedūros plėtojimą ir laikymąsi ar už atitinkamų vadovų taikymą atsakingi asmenys yra išėję atitinkamus mokymus apie RVASVT principų taikymą; ir
3. kad konkrečiuose maisto sektoriuose dirbančių asmenų mokymas atitinka šalies įstatymų mokymo programoms nustatytus reikalavimus.

5.5.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Užtikrinti, kad darbuotojai iš išorės neatneštų jokių teršalų, ir išvengti blogosios patirties	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Turi būti įgyvendinama tinkama mokymo politika ir programa; ▪ rengti atitinkamus su darbu susijusius mokymus, ypač šiose srityse: <ul style="list-style-type: none"> • RVASVT sistemos taikymo; • personalo ir atliekų srautų valdymo taisyklių laikymosi; • personalo higienos; • valymo darbų; ▪ sudaryti mokymo poreikių sąrašą; ▪ planuoti mokymus; ▪ baigus mokymus, juos įregistruoti (mokymus baigę asmenys turi pasirašyti). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rengti atitinkamus su darbu susijusius mokymus, ypač atitinkamos srities teisės aktų klausimais; ▪ kartą per metus rengti mokymus visam personalui, ypač darbuotojams, kurių darbas susijęs su maisto sauga; ▪ įvertinti mokymų veiksmingumą.

5.6 Valymas ir dezinfekavimas bei valymas vietoje

5.6.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo II skyrius)

Turi būti užtikrinama gera grindų dangos būklė, danga turi būti lengvai valoma, o prireikus dezinfekuojama. Grindų dangai turi būti naudojamos nelaidžios, nesugėriamos, plaunamos ir netoksinės medžiagos. Kitokias medžiagas maisto tvarkymo subjektai gali naudoti tada, jeigu kompetentingai institucijai gali įrodyti, kad kiekvienu konkrečiu atveju tinka naudoti kitokias medžiagas. Kur tinka, grindys turi užtikrinti tinkamą paviršiaus drenažą;

Kur būtina, turi būti adekvačios patalpos, valymo, dezinfekavimo medžiagoms ir darbo reikmenims bei priemonėms laikyti. Šios patalpos turi būti iš korozijai atsparių medžiagų, lengvai valomos ir į jas turi būti atitinkamai tiekiamas karštas ir šaltas vanduo.

Jei būtina, skiriama atitinkama vieta maistui plauti. Kiekviena kriauklė ar kita maistui plauti skirta vieta pagal VII skyriaus reikalavimus tinkamai aprūpinama karštu ir (arba) šaltu geriamuoju vandeniu, švariai valoma ir, jei būtina, dezinfekuojama.

II priedo VII skyrius. Vandens tiekimas

Turi būti tinkamas geriamojo vandens, naudojamo, kur reikalinga, maisto produktų apsaugojimui nuo taršos užtikrinti, tiekimas.

Naudojant negeriamąjį vandenį, pavyzdžiui, gaisro gesinimui, garų gamybai, šaldymui ir kitiems panašioms tikslams, jo cirkuliacijai turi būti įrengta atskira tinkamai identifikuota sistema. Negeriamasis vanduo turi būti tiekiamas sistemoje, kuri nesiliečia su geriamojo vandens sistemomis, arba taip, kad negalėtų į jas patekti.

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo I skyrius):

Bendrieji reikalavimai maisto patalpoms (išskyrus nurodytas III skyriuje)

10. Tose patalpose, kuriose tvarkomas maistas, negali būti laikomos valymo ir dezinfekavimo priemonės.

5.6.2 Kaip užtikrinti atitiktą reikalavimams

Valymui ir dezinfekavimui naudojamos priemonės turi būti pasirenkamos pagal jų paskirtį.

Renkantis valymo priemonę reikia atsižvelgti į šiuos aspektus:

- nešvarumų pobūdį ir lygį;
- vandens kokybę ir kietumą;
- valomos medžiagos rūšį;
- valymo metodą;
- susitarimą dėl su maistu besiliečiančių medžiagų.

Renkantis dezinfekavimo priemonę reikia atsižvelgti į šiuos aspektus:

- dezinfekavimo priemonės veikimo spektrą (baktericidinę, fungicidinę, sporicidinę ir (arba) antivirusinę);
- kontakto laiką, reikalingą poveikiui pasiekti;
- nešvarumų lygį ir pobūdį;
- įrenginių korozijos riziką;
- stabilumą (laikant, veikiant šilumai, šviesai ir k. t.);
- likučius nuskalavus (ant maisto ir (arba) aplinkoje);
- naudotojo saugumą (mažas toksiškumas, lengva naudoti);
- susitarimą dėl su maistu besiliečiančių medžiagų.

Valymas vietoje – tai uždarytų sistemų valymo ir dezinfekavimo jų neišardant arba jų rankinio plovimo sistema.

Valymo ir dezinfekavimo metodų pavyzdžiai:

Valymas ir dezinfekavimas	Taikomas (-i) metodas (-ai)	Valymo medžiagos	Rekomenduojamos veikliosios dezinfekavimo medžiagos
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Grindų, sienų, lubų, su maisto produktais besiliečiančių paviršių, įrenginių paviršių 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Žemo ar vidutinio slėgio purkštuvai; ▪ putų purkštuvai. 	Natrio hidroksidas, chlorinti šarminiai valikliai (+ rūgštis)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Chlorinti šarminiai valikliai, ketvirtiniai amonio junginiai (+ galbūt aldehidas), jodoforai, vandenilio peroksidas + peroksiacto rūgštis, amfoteriniai junginiai, natrio hipochloritas ir k. t.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uždarytų sistemų, vamzdžių, talpyklų ir k. t. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valymas vietoje arba, jeigu įmanoma, rankinis valymas. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vandenilio peroksidas + peroksiacto rūgštis, ketvirtiniai amonio junginiai (+ galbūt aldehidas), aminai ir k. t.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patalpos dezinfekavimas 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Terminis purškimas, fumigacija. 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gliutaraldehidas, formaldehidas, ketvirtiniai amonio junginiai ir k. t.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mažų dalių, lanksčių vamzdžių, įrangos, tarpinių, įrankių ir k. t. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ilgas mirkymas. ▪ Greitai veikiančys purškalai (mažiau nei per 30 sekundžių). 		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ketvirtiniai amonio junginiai, amfoteriniai junginiai, aldehidai ir k. t. ▪ Ketvirtiniai amonio junginiai + biguanidinas, vandenilio peroksidas + peroksiacto rūgštis.

Pastaba. Valymo ir dezinfekavimo procedūrų atlikimo dažnis nustatomas atsižvelgiant į įrenginius, įmonės organizacinę struktūrą ir kiekvienos įmonės nustatomą rizikos laipsnį.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
<p>Neužteršti su maisto produktais besiliečiančių paviršių naudojant veiksmingas valymo ir dezinfekavimo priemones</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Parengti valymo ir dezinfekavimo planą, kuriame būtų atsižvelgiama į gamintojo naudojimo nurodymus ir į kurį būtų įtraukti šie parametrai: <ul style="list-style-type: none"> ▪ temperatūra; ▪ mechaniniai veiksmiai; ▪ koncentracija; ▪ reikalingas laikas; ▪ valymo ir dezinfekavimo parametų kontrolė ir (arba) tvirtinimas naudojant fizines ir mikrobiologines priemones po valymo vietoje arba atvirų su maisto produktais besiliečiančių paviršių valymo ir dezinfekavimo; ▪ valymo ir dezinfekavimo parametų įrašų tikrinimas ir taisymas, jeigu yra problemų; ▪ darbuotojų mokymas valymo ir dezinfekavimo klausimais; ▪ valymo ir dezinfekavimo procedūrų tvirtinimas; ▪ atsargų valdymas kontroliuojant jų laikymo laiką ir sąlygas ir taip siekiant užtikrinti, kad būtų laikomasi cheminių priemonių gamintojų nurodymų; ▪ gamybos metu riboti valymo ir dezinfekavimo veiklą arti atidengtų maisto produktų taip siekiant apsaugoti maistą 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valymo procedūros nustatymas, pageidautina atskirai nuo dezinfekavimo procedūros. Jeigu tai neįmanoma, reikėtų naudoti detergentinių savybių turinčias (paviršinio aktyvumo) dezinfekavimo priemones.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
	nuo cheminio užteršimo rizikos; ▪ konkrečiai valymui vietoje taikomi reikalavimai: <ul style="list-style-type: none"> ▪ dozavimo ir (arba) cheminės medžiagos koncentracijos (laidumo) stebėjimo priemonės; ▪ nuolatinis temperatūros matavimas; ▪ nuolatinis srauto ir (arba) slėgio matavimas prie vietoje valomo įrenginio įeinamosios ir išeinamosios angos; ▪ antriniu būdu perdirbtų produktų koncentracijų tikrinimas ir reguliavimas; ▪ stebėjimo ir registravimo prietaisų, pvz., temperatūros zondo, debitmačio, laidumo zondo, įdiegimas ir techninė priežiūra; ▪ valymo ir dezinfekavimo parametrų tvirtinimas, periodišką valymo vietoje veiksmingumo tikrinimas. 	
Dezinfekavimo priemonės veiksmingumas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Laikytis gamintojo nurodymų. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kilus problemai pakeisti dezinfekavimo priemonę.
Užtikrinti, kad maisto produktuose nebūtų cheminių ir fizinių likučių	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Po valymo gerai išskalauti ir užtikrinti sanitarinę būklę praplovus geriamuoju vandeniu arba naudoti patvirtintą priemonę, po kurios skalauti nereikia; ▪ naudoti sąlyčiui su maistu patvirtintas chemines priemones; ▪ konkrečiai valymui vietoje taikomas reikalavimas – antriniu būdu perdirbtų tirpalų filtravimas; ▪ valymo ir dezinfekavimo priemonės negali būti laikomos patalpose, kuriose tiesiogiai tvarkomas maistas, arba turi būti saugomos uždaroje vietoje. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skalavimo procedūros tvirtinimas taikant specialias skalavimo tirpalo kontrolės priemones: pH matavimą arba laidumo zondą (valymui vietoje); ▪ įsitikinti, kad tiekėjų specifikacijose užtikrinama cheminių priemonių atitiktis reikalavimams, ypač REACH reglamento reikalavimams.
Išvengti užteršimo dėl korozijos paveiktų paviršių	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Naudojamų valymo ir dezinfekavimo priemonių naudojimo metodas ir rūšis pagal gamintojo nurodymus turi būti tinkami konkrečiai įrangai; ▪ turėtų būti nuolat tikrinama įrangos būklė. 	
Išvengti užteršimo per vandenį	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Geriamojo vandens naudojimas turi būti užtikrinamas reguliariai atliekant analizę pagal kiekvienoje valstybėje narėje galiojančias taisykles; ▪ turi būti nurodyta, koks vanduo tiekiamas, ir atlikta vandens analizė; ▪ atskira negeriamojo vandens sistema. 	

5.6.3 SVT stebėseną

Kiekviena įmonė gali šį etapą laikyti SVT arba ne, tačiau turi pagrįsti savo pasirinkimą atsižvelgdama į savo taikomas prevencijos priemones, rizikos lygį ir kontrolės planą.

5.7 Kilnojamųjų priemonių ir įrangos higiena

5.7.1 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Visa kilnojamoji įranga ir įrankiai gali kryžminiu būdu užteršti skystuosius kiaušinius ar kiaušinių produktus. Jie turėtų būti naudojami tik konkrečiai apibrėžtiems veiksams atlikti, o jų naudojimui ir valdymui turėtų būti nustatytos higienos procedūros.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti užteršimo ir kryžminio užteršimo per kilnojamas priemones ir įrangą (vamzdžius, mėginiams imti naudojamus šaukštus (samčius), valymui naudojamus gremžtukus ir k. t.)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifikuoti įrangą ir priskirti ją konkrečiai darbo vietai kiekvienoje gamybos zonoje; ▪ dėti į vietą mažus įrankius, išvalytus dubenyje su nuolat atnaujinamu dezinfekavimo skysčiu; ▪ prieš naudojant įrankiai turėtų būti nuskalaujami; ▪ naudoti higieniškai suprojektuotą, pageidautina – ne maisto spalvos (mėlynos), įrangą (plaunamą, lygaus paviršius ir k. t.); ▪ valyti ir dezinfekuoti lankščius vamzdžius, kuriuos po to reikia užsandarinti arba prijungti; ▪ kas kartą, kai keičiasi pamaina, atsižvelgiant į rizikos lygį, tikrinti, ar nedingo kokie nors įrankiai, kilnojamosios priemonės ar įranga. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Naudoti spalvas zonoms ir joms priklausančioms priemonėms žymėti; ▪ pageidautina naudoti vienkartinės priemonės.

5.8 Panaudotų padėklų, atliekų ir šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas

5.8.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedas)

III skyrius:

Turi būti pasirūpinta atitinkamomis priemonėmis ir patalpomis higieniškam pavojingų ir (ar) nevalgomų medžiagų bei atliekų (ir skystųjų, ir kietųjų) sandėliavimui ir laidojimui.

VI skyrius:

Maisto atliekos, nevalgomi atliekiniai produktai ir kitos šiukšlės, siekiant vengti jų kaupimosi, turi būti kuo greičiau šalinami iš patalpų, kuriuose yra maistas.

2. Maisto atliekos, nevalgomi atliekiniai produktai ir kitos šiukšlės dedami saugoti į uždarus kontenerius, jeigu maisto tvarkymo subjektai kompetentingai institucijai neįrodo, kad šiam tikslui tinkami naudoti kiti kontenerių tipai ar ištuštinimo sistemos. Konteineriai turi būti atitinkamos konstrukcijos, gerai prižiūrimi, lengvai valomi, o prireikus – dezinfekuojami.

3. Tinkamos sąlygos turi būti sudarytos maisto atliekų, nevalgomų atliekinių produktų ir kitų šiukšlių sandėliavimui ir naikinimui. Šiukšlių saugyklos turi būti projektuojamos ir tvarkomos taip, kad jose būtų galima palaikyti švarą, ir, kur būtina, jos turi būti neprieinamos gyvūnams ir kenkėjams.

4. Visos atliekos šalinamos higienišku ir aplinkai tinkamu būdu, laikantis šią sritį reglamentuojančių Bendrijos teisės aktų, ir neturi tapti tiesioginiu ar netiesioginiu taršos šaltiniu.

I skyrius:

Drenažo įrenginiai turi atitikti numatytus tikslus. Jie turi būti suprojektuoti ir sumontuoti taip, kad būtų išvengta taršos rizikos. Jeigu drenažo kanalai yra visiškai ar iš dalies atviri, jie turi būti suprojektuoti taip, kad užtikrintų, jog atliekos netekės iš užterštos zonos švarios zonos link ar į ją, ypač į tą zoną, kur tvarkomas maistas, kurio užteršimas gali kelti didelę riziką galutiniam jo vartotojui.

5.8.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Dėl aplink konvejerio juostą susikaupusių atliekų ir kitų šalutinių gyvūninių produktų kyla kryžminio maisto produktų užteršimo rizika, į kurią negalima nekreipti dėmesio.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti užteršimo kiaušinių lukštais (skystieji šalutiniai produktai)	<ul style="list-style-type: none">Sumontuoti įrangą, skirtą tuštiems kiaušinių lukštams nedelsiant šalinti ir atskirai laikyti;laikyti tuščius kiaušinių lukštus uždarame kambaryje, kuriame palaikoma švara;denatūruoti žmonėms netinkamus vartoti produktus (nevalgomus skysčius).	<ul style="list-style-type: none">Šalutiniams produktams žymėti rekomenduojama naudoti dažiklius arba kvapą suteikiančias medžiagas.
Išvengti užteršimo kietosiomis atliekomis	<ul style="list-style-type: none">Naudoti uždarus, švarius ir dezinfekuotus, nuolat valomus kontenerius;laikyti atliekas aiškiai pažymėtuose kontaineriuose, priskirtuose konkrečiai darbo vietai;dažnai šalinti gamybos zonose laikomas atliekas.	
Išvengti užteršimo skystosiomis atliekomis	<ul style="list-style-type: none">Užtikrinti, kad nuotekos netekėtų iš užterštos zonos švarios zonos link ar į ją.	
Atliekų šalinimas iš gamybos zonų	<ul style="list-style-type: none">Lauke, atskirai nuo gamybos patalpų pašalintoms atliekoms skirta ir nuolat prižiūrima vieta.	
Išvengti užteršimo (daužymo įmonėje ir ūkyje) per panaudotus padėklus	<ul style="list-style-type: none">Išvalyti plastikinius padėklus prieš grąžinant juos ūkiams arba pakartotinai nenaudoti celiuliozinių padėklų (išskyrus tuos atvejus, kai jie apdorojami taikant veiksmingą patvirtintą metodą).	<ul style="list-style-type: none">Saugus panaudotų padėklų laikymas

5.9 Kenkėjų kontrolės sistema

5.9.1 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Codex Alimentarius – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas (CAC/RCP 15 – 1976)

3.2.3. Bendroji higienos praktika

3.2.3.3. Kenkėjų kontrolė

Kenkėjai yra patogeninių mikroorganizmų pernešėjai, todėl turėtų būti kontroliuojami taikant tinkamai parengtą kenkėjų kontrolės programą. Taikant kenkėjų kontrolės priemones kiaušiniuose ar ant jų neturėtų likti nepriimtinių likučių, pvz., pesticidų liekanų, koncentracijų. Yra žinoma, kad per tokius kenkėjus kaip vabzdžiai ar graužikai žmogaus ir gyvūnų patogenai patenka į gamybos aplinką. Netinkamai naudojant šiems kenkėjams kontroliuoti skirtas chemines medžiagas gamybos aplinkoje gali kilti cheminis pavojus.

Turėtų būti taikoma tinkamai parengta kenkėjų kontrolės programa, kurioje atsižvelgiama į šiuos aspektus:

- Prieš naudojant pesticidus ar rodenticidus reikėtų pasistengti kuo labiau sumažinti vabzdžių, žiurkių ir pelių skaičių ir sumažinti vietų, kuriose gali būti kenkėjų, skaičių arba užtikrinti, kad tokių vietų neliktų.
 - Kadangi narvai, gardai, aptvarai ar vištidės (jeigu jie naudojami) pritraukia tokius kenkėjus, norint sumažinti jų skaičių reikėtų taikyti tokias priemones kaip tinkamas statinių (jeigu taikytina) projektavimas, statyba ir priežiūra, veiksmingos valymo procedūros ir išmatų šalinimas.
 - Saugomi pašarai traukia peles, žiurkes ir laukinius paukščius. Visos pašarų saugyklos turėtų būti projektuojamos, statomos ir prižiūrimos taip ir būti tokioje vietoje, kad, jeigu įmanoma, į jas negalėtų patekti kenkėjai. Pašarai turi būti laikomi nuo kenkėjų apsaugotuose konteineriuose.
- Masalas visada turėtų būti dedamas į masalo dėžutes, kurios būtų aiškiai matomos ir atpažįstamos, jų negalėtų pasiekti gyvūnai ar vabzdžiai, kuriems jos neskirtos, ir jas būtų lengva rasti ir patikrinti.
- Jeigu būtina panaudoti chemines kenkėjų kontrolės priemones, šios cheminės medžiagos turėtų būti patvirtintos naudoti maisto tvarkymo patalpose ir naudojamos pagal gamintojo nurodymus.
- Visos cheminės kenkėjų kontrolės medžiagos turėtų būti laikomos taip, kad neužterštų kiaušinių dėjimo aplinkos. Tokios cheminės medžiagos turėtų būti laikomos saugiai. Jos neturėtų būti laikomos drėgnose vietose ar arti pašarų saugyklų arba būti prieinamos paukščiams. Jeigu įmanoma, geriau būtų naudoti kietąjį masalą.

Codex Alimentarius – rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas. Bendrieji maisto higienos principai. CAC/RCP 1-1969, red. 4-20031

6.3. Kenkėjų kontrolės sistemos

6.3.1. Bendroji informacija

Kenkėjai kelia didelę grėsmę maisto saugai ir tinkamumui vartoti. Kenkėjų antplūdžiai gali įvykti jų veisimosi vietose, kur yra maisto atsargų. Kad nebūtų sukurta kenkėjams palanki aplinka, turėtų būti laikomasi geros higienos praktikos taisyklių. Palaikant gerą sanitarinę būklę, tikrinant atvežamas medžiagas ir tinkamai vykdant stebėseną galima sumažinti kenkėjų antplūdžio tikimybę ir taip apriboti pesticidų poreikį.

6.3.2. Kenkėjų prevencija

Kad kenkėjai negalėtų patekti į pastatus ir siekiant panaikinti galimas jų veisimosi vietas, pastatai turėtų būti tinkamai suremontuoti ir geros būklės. Angos, drenažo vamzdžiai ir kitos vietos, per kurias gali patekti kenkėjai, turi būti laikomi uždaryti. Įstačius vielinio tinklo grotas, pvz., ant atvirų langų, durų ir ventiliatorių, sumažės kenkėjų patekimo į vidų problema. Gyvūnai, jei tik įmanoma, neturėtų būti įleidžiami į gamyklų ir maisto perdirbimo įmonių teritoriją.

6.3.3. Kenkėjų veisimasis ir antplūdžiai

Esant prieigai prie maisto ir vandens skatinamas kenkėjų veisimasis ir antplūdžiai. Galimi maisto šaltiniai turėtų būti laikomi nuo kenkėjų apsaugotuose konteineriuose ir (arba) sukraunami aukštai virš žemės ir toliau nuo sienų. Tiek maisto patalpose, tiek už jų ribų esančios zonos turėtų būti švarios. Prireikus šiukšlės turėtų būti laikomos uždengtuose, nuo kenkėjų apsaugotuose konteineriuose.

6.3.4. Stebėseną ir aptikimas

Įmonės ir aplinkinės teritorijos turėtų būti nuolat tikrinamos siekiant rasti kenkėjų antplūdžio įrodymų.

6.3.5. Naikinimas

Išnaikinti kenkėjus reikėtų nedelsiant ir be neigiamo poveikio maisto saugai ar tinkamumui vartoti. Apdorojimas cheminėmis, fizinėmis ar biologinėmis medžiagomis turėtų būti atliktas nesukeliant grėsmės maisto saugai ar tinkamumui vartoti.

5.9.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Kenkėjai (graužikai, vabzdžiai, paukščiai ir k. t.), ypač graužikai (pelės), yra taršos šaltinis, į kurį negalima nekreipti dėmesio, nes jie gadina maistą ir žaliavas.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti užteršimo kenkėjais	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prieigų apsauga; ▪ apsauga nuo skraidančių vabzdžių: elektrinių vabzdžių naikavimo prietaisų su apsauginiais stiklo vamzdeliais, musių gaudyklių ir kitų priemonių naudojimas; ▪ apsauga nuo ropojančių vabzdžių; kietasis masalas ir (arba) purškalai nuo vabzdžių – visos cheminės medžiagos turi būti suderinamos su maistu; ▪ apsauga nuo graužikų: spąstai, ultragarso bangų siųstuvai ir (arba) kietasis masalas; ▪ apsauga nuo paukščių; ▪ apsaugos priemonės gali būti žymimos, nustatomos, pritaikomos, prižiūrimos ir tikrinamos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Specifikacijos, kuriose rekomenduojama vištidėse įrengti kenkėjų, ypač musių ir pelių, kontrolės sistemą; ▪ pritvirtintos ir nepajudinamos masalo dėžutės; ▪ netoksiškas masalas (mechaniniai arba klijų spąstai).

6 Gamybos etapai

6.1 Kiaušinių su lukštais, sudedamųjų dalių ir pakuočių priėmimas

6.1.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo IX skyrius)

Maisto tvarkymo subjektas negali priimti jokių žaliavų ar ingredientų, tikrai gyvus gyvulius, taip pat negali priimti kitų produktų perdirbimui naudojamų medžiagų, jeigu žinoma, kad tos medžiagos yra ar pagrįstai tikėtina, jog gali būti užkrėstos parazitais, patogeniniais mikroorganizmais ar toksinėmis, pūvančiomis ar kitos kilmės medžiagomis tokiu mastu, kad netgi maisto tvarkymo subjektui atlikus higieniško rūšiavimo ir (ar) paruošimo ar perdirbimo procedūras, galutinis produktams netiks vartoti žmonėms.

Reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu

1 straipsnis

Šio reglamento tikslas yra užtikrinti veiksmingą vidaus rinkos veikimą žaliavų ir gaminių, skirtų tiesiogiai ar netiesiogiai liestis su maistu, pateikimo į Bendrijos rinką atžvilgiu, taip suteikiant pagrindą išlaikyti aukšto lygio žmonių sveikatos apsaugą ir apsaugoti vartotojų interesus.

17 straipsnis

Žaliavų ir gaminių atsekamumas užtikrinamas visuose etapuose, siekiant palengvinti kontrolę, gaminių su trūkumais atsiėmimą, vartotojų informavimą ir atsakomybės priskyrimą.

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo X skyrius)

Vyniojimas ir pakavimas turi būti vykdomas taip, kad būtų išvengta produkto užteršimo. Kai reikia, ypač naudojant konservų dėžutes ir stiklinius indus, vientisa jų konstrukcija ir švara turi būti užtikrinta.

Pakartotinai maisto produktų vyniojimui ir pakavimui naudojamos medžiagos turi būti lengvai valomos, o kai reikia, dezinfekuojamos.

2006 m. gruodžio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1907/2006 dėl cheminių medžiagų registracijos, įvertinimo, autorizacijos ir apribojimų (REACH), įsteigiantis Europos cheminių medžiagų agentūrą

I antraštinė dalis. Bendrieji klausimai

1 skyrius. Tikslas, dalykas ir taikymo sritis

1 straipsnis. Tikslas ir dalykas

1. Šio reglamento tikslas – užtikrinti aukštą žmonių sveikatos ir aplinkos apsaugos lygį, įskaitant cheminių medžiagų pavojaus vertinimo alternatyvių metodų skatinimą, taip pat laisvą cheminių medžiagų judėjimą vidaus rinkoje, kartu didinant konkurencingumą ir skatinant inovacijas.

2. Šiuo reglamentu nustatomos nuostatos dėl 3 straipsnyje apibrėžtų cheminių medžiagų ir preparatų. Šios nuostatos taikomos tokių cheminių medžiagų – atskirų ir esančių preparatų ar gaminių sudėtyje, gamybai, tiekimui rinkai ar naudojimui bei preparatų tiekimui rinkai.

3. Šis reglamentas grindžiamas principu, pagal kurį gamintojams, importuotojams ir tolesniems naudotojams tenka atsakomybė užtikrinti, kad jų gaminamos, tiekiamos rinkai ar naudojamos cheminės medžiagos neturėtų neigiamo poveikio žmonių sveikatai arba aplinkai. Šio reglamento nuostatos grindžiamos atsargumo principu.

2 skyrius. Sąvokų apibrėžtys ir bendroji nuostata

3 straipsnis. Sąvokų apibrėžtys

Šiame reglamente:

1) Cheminė medžiaga – natūralus arba gamybos proceso metu gautas cheminis elementas ir cheminių elementų junginys, įskaitant priedus, reikalingus jo stabilumui išlaikyti, ir priemaišas, atsirandančias gaminant, išskyrus tirpiklius, kurie gali būti atskirti nedarant poveikio medžiagos stabilumui ar nepakeičiant jos sudėties.

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (III priedo X skirsnio II skyriaus II antraštinė dalis)

II. Kiaušinių gaminių žaliava

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad žaliavos kiaušinių gaminiams gaminti atitiktų šiuos reikalavimus.

1. Kiaušinių, iš kurių gaminami kiaušinių gaminiai, lukštai turi būti visiškai susiformavę ir neįskilę. Tačiau iš kiaušinių įskilusiu lukštu galima gaminti kiaušinių gaminius, jeigu gamybos įmonė arba pakavimo centras tuos kiaušinius pristato tiesiai į perdirbimo įmonę, kurioje jie turi būti sudaužyti ir perdirbti kuo greičiau.

2. Skystąjį kiaušinį, gautą tuo tikslu patvirtintoje įmonėje, galima naudoti kaip žaliavą. Skystasis kiaušinis turi būti gautas pagal III dalies 1, 2, 3, 4 ir 7 punktų reikalavimus.

Codex Alimentarius (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas

3.3. Kiaušinių rinkimas, tvarkymas, laikymas ir vežimas

Taikant atitinkamus kiaušinių rinkimo, tvarkymo, laikymo ir vežimo metodus turėtų būti kuo labiau sumažinta žala kiaušinio lukštui ir išvengta užteršimo, o taikomoje praktikoje turėtų būti atsižvelgiama į šiuos aspektus:

- prireikus įskilę ir (arba) nešvarūs kiaušiniai kuo greičiau po jų surinkimo turėtų būti išsiųsti į perdirbimo ar pakavimo įmonę (žr. 5.1 skirsnį);
- siekiant apsaugoti kiaušinio paviršių nuo drėgmės, kad būtų kuo labiau sumažintas mikroorganizmų daugėjimas turėtų būti taikoma higienos praktika, kuria atsižvelgiama į laiko ir temperatūros veiksnius;
- sudužę ir inkubatoriniai kiaušiniai neturėtų būti vartojami žmonių maistui ir turėtų būti saugiai pašalinami.

6.1.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Tvarkyti neužterštas žaliavas	<ul style="list-style-type: none"> Pasitikrinti, kokios tikslinės koncentracijos numatytos tiekėjo specifikacijose (susijusiose su žaliavomis ir vežimu); vežti geriausiomis temperatūros ir švaros sąlygomis; vykdyti kontrolę perkant ir (arba) priimant prekes – tikrinti produktus, etiketes, dokumentus ir produktus pristačiusią transporto priemonę; įdiegti vidaus sistemą siekiant užtikrinti, kad kiaušiniai tinkami vartoti žmonėms; atsisakyti reikalavimų neatitinkančių produktų arba apdoroti juos įmonėje (priskirti juos žemesnei kategorijai); identifikuoti ir registruoti žaliavų partijas; nustatyti įspėjimo procedūrą; dėl kiaušinių iš užkrėstų ūkių žr. skyrių „Atsekamumas“. 	<ul style="list-style-type: none"> Tiekėjo specifikacijos dėl temperatūros: siekiant išvengti didelių temperatūros skirtumų vežant kiaušinius, pageidautina vidutinė temperatūra yra 15 °C (išskyrus atvejus, kai kiaušiniai skirti ilgam laikymui 5 °C temperatūroje); pirmenybė teikiama izoterminėms transporto priemonėms (dengti sunkvežimiai netinka).
Pakuotės kontaktas su maistu	<ul style="list-style-type: none"> Įsitikinti, kad pakuotės atitinka Reglamento (EB) Nr. 1935/2004 reikalavimus pagal tiekėjų pateiktas specifikacijas ar susitarimą dėl atitikties; taikyti atsekamumo priemones visoms su maistu besiliečiančioms pakuotėms; valyti ir dezinfekuoti pakartotinai naudojamas, su kiaušinių produktais tiesiogiai besiliečiančias pakuotes (pvz., nerūdijančio plieno konteinerius). 	<ul style="list-style-type: none"> REACH reglamentu galėtų būti reikalaujama užtikrinti, kad tiekėjų specifikacijose būtų atsižvelgiama į antrinių pakuočių, etikečių, rašalo ir kt. atitiktį reikalavimams; kiaušiniams ir kiaušinių produktams naudoti plastikinius padėklus.
Nurodytų ir kontroliuojamų sudedamųjų dalių tvarkymas	<ul style="list-style-type: none"> tikrinti tiekėjo specifikacijose nurodytą maisto sudedamųjų dalių mikrobiologinę ir cheminę kokybę; į sudėtį įtrauktas vanduo turi būti geriamasis vanduo; šiam etape turi būti atsižvelgiama į alergenų riziką; visoms sudedamosioms dalims taikyti atsekamumo priemones; ženklinti kiekvieną sudedamąją dalį. 	
Išvengti užteršimo per sušaldytus kiaušinių produktus	<ul style="list-style-type: none"> Atšildyti siekiant išvengti temperatūros padidėjimo: tai turi būti atlikta kuo greičiau siekiant sumažinti patogeninių mikroorganizmų daugėjimą; atšildžius šie produktai turi būti filtruojami. 	<ul style="list-style-type: none"> Šaldymo patalpoje arba naudojant sistemą, kuria temperatūra padidinama per trumpą laiką (kelias minutes); naudojamas specialus įrenginys, kuriuo kiaušinio produkto temperatūra, norint jį atšildyti, labai greitai padidinama, o gautas skystasis produktas atvėsina.
Išvengti užteršimo per skystuosius kiaušinių produktus	<p>Ženklinimas:</p> <ul style="list-style-type: none"> nurodyti daužymo datą ir laiką siekiant užtikrinti, kad šis produktas būtų panaudotas per 48 valandas laikant jį ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje; „nepasterizuotas skystasis kiaušinis“; laikyti 4 °C temperatūroje; šis produktas turi būti apdorotas veterinarijos institucijų patvirtintoje gamykloje. 	

6.2 Žaliavų laikymas

6.2.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo IX skyrius)

Maisto verslo įmonėje sandėliuojamos žaliavos ir visi ingredientai turi būti laikomi tinkamomis sąlygomis, kurios užkertą kelią kenksmingam jų gedimui ir saugo nuo užteršimo.

Žaliavos, ingredientai, tarpiniai ir gatavi produktai, dėl kurių gali veistis patogeniniai mikroorganizmai ar susidaryti toksinai, negali būti laikomi temperatūroje, kurioje juos laikant jie gali kelti riziką sveikatai. Negalima pertraukti šalčio grandinės. Tačiau ribotą laiką leidžiama praktiniais sumetimais nesilaikyti temperatūros kontrolės maistą ruošiant, vežant, kraunant į sandėlius, dedant į vitrinas ar pateikiant vartotojui, jeigu toks temperatūros režimo nesilaikymas nekeltų rizikos sveikatai. Maisto verslo įmonės, gaminančios, tvarkančios ir vyniojančios perdirbtus maisto produktus, privalo turėti tam tinkamas patalpas, kurios yra pakankamai didelės tam, kad jose būtų galima atskirti žaliavas nuo perdirbtų produktų, o šaldytuvai taip pat turi būti pakankamos talpos, kad juose žaliavos ir perdirbti produktai būtų laikomi atskirai.

6.2.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti žaliavų gedimo	<ul style="list-style-type: none"> Kiaušiniai turi būti laikomi tam skirtoje patalpoje; sudedamosios dalys ir pakuotės turi būti laikomos tam 	<ul style="list-style-type: none"> Kiaušiniai turėtų būti laikomi tam skirtoje patalpoje, esant kontroliuojamai

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ skirtoje patalpoje; ▪ užtikrinti atsargų kontrolę; ▪ užtikrinti ir palaikyti žaliavų identifikavimą. 	<p>temperatūrai: vidutiniškai 15 °C temperatūroje – laikant trumpai ir 5 °C temperatūroje – laikant ilgai (daugiau kaip mėnesį);</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ drėgmės kontrolė laikymo patalpoje, esant 5 °C temperatūrai; ▪ po laikymo žemoje temperatūroje kiaušinius reikia greitai apdoroti siekiant išvengti kondensacijos.
--	--	--

6.3 Kiaušinių išpakavimas

6.3.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (III priedo X skirsnio II skyrius)

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad kiaušinių gaminių gamybos įmonės būtų pastatytos, išdėstytos ir įrengtos taip, kad būtų atskiriamos šios operacijos:

- 1) nešvarių kiaušinių plovimas, džiovinimas ir dezinfekavimas, jeigu šios operacijos atliekamos;
- 2) kiaušinių daužymas, jų turinio surinkimas ir kiaušinių lukšto dalių bei polukštinės plėvelės pašalinimas; ir
- 3) operacijos, išskyrus nurodytąsias 1 ir 2 punktuose.

6.3.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Kiaušinių išpakavimas yra svarbus kiaušinių produktų gamybos etapas – juo gali būti nustatytos kiaušinių priėmimo etape nepastebėtos anomalijos.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Neužterštų žaliavų tvarkymas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vizualinė patikra išpakuojant kiaušinius ir tinkamas reikalavimų neatitinkančių kiaušinių apdorojimas; ▪ gamybos grafikas; ▪ nuolatinis daužymo įrenginio siurbtukų ir konvejerio juostų valymas ir dezinfekavimas; ▪ tinkamas patalpos vėdinimas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skirtingos kokybės kiaušinių atskyrimas ir perdirbimas atskirai.

6.4 Kiaušinių (plovimas) ir daužymas

6.4.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (III priedo X skirsnio II skyrius)

I. Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad kiaušinių gaminių gamybos įmonės būtų pastatytos, išdėstytos ir įrengtos taip, kad būtų atskiriamos šios operacijos:

- 1) nešvarių kiaušinių plovimas, džiovinimas ir dezinfekavimas, jeigu šios operacijos atliekamos;
- 2) kiaušinių daužymas, jų turinio surinkimas ir kiaušinių lukšto dalių bei polukštinės plėvelės pašalinimas; ir
- 3) operacijos, išskyrus nurodytąsias 1 ir 2 punktuose.

III. Specialūs kiaušinių gaminių gamybos higienos reikalavimai

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad visos operacijos būtų atliekamos taip, kad gaminant, tvarkant ir laikant kiaušinių gaminius būtų išvengiama taršos, ypač pasirūpinti toliau nurodomų reikalavimų laikymusi.

1. Kiaušiniai neturi būti įskilę, jei jie nešvarūs arba nesausi.
2. Kiaušiniai turi būti daužomi taip, kad būtų kuo mažiau užteršiami, ypač pasirūpinant, kad ši operacija būtų tinkamai atskirta nuo kitų operacijų. Skilę kiaušiniai turi būti kuo greičiau perdirbami.
3. Kiaušiniai, išskyrus vištų, kalakučių arba perlinių vištų kiaušinius, turi būti tvarkomi ir perdirbami atskirai. Visa įranga prieš vėl pradedant perdirbti vištų, kalakučių ir perlinių vištų kiaušinius turi būti išvaloma ir dezinfekuojama.
4. Kiaušinių turinio negalima gauti centrifuguojant arba traiškant kiaušinius, iš tuščių kiaušinių lukštų negalima centrifuguoti maistui kiaušinių baltymų likučių.

Codex Alimentarius (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas

5.2.2.2. Kiaušinių produktų perdirbimas

Perdirbti skirti kiaušiniai turėtų būti matomai švarūs prieš daužant ir atskiriant turinį nuo lukšto.

Įskilusius kiaušinius galima perdirbti. Sudužę kiaušiniai neturėtų būti perdirbami ir turėtų būti saugiai pašalinti.

Nešvarūs kiaušiniai turėtų būti saugiai pašalinti arba juos galima išvalyti.

Kiaušinio turinys nuo lukšto turėtų būti atskiriamas taip, kad būtų išvengta kiaušinio lukštų ir turinio kryžminės taršos, užteršimo per darbuotojus ar įrangą ir kad būtų galima ištirti kiaušinio turinį.

6.4.2 Kaip užtikrinti atitiktą reikalavimams

Daužant kiaušinius skystieji kiaušiniai gali būti užteršti lukštais ir svetimkūniais.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Gauti neužterštą (mikrobiologiniai arba fiziniai rizikos veiksniai) kiaušinių produktą	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Daužyti kiaušinius atskirai (drausti centrifuguoti ar traiškyti kiaušinius); ▪ negalima centrifuguoti (traiskant kiaušinius su lukštais) maistui kiaušinių baltymų likučių iš tuščių kiaušinių lukštų. ▪ Reguliariai šalinti kiaušinių lukštų atliekas; ▪ šalinti labai nešvarius ir sutraiškytus kiaušinius. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atskirti daužymo ir išpakavimo etapus arba naudoti uždara daužymo įrenginį; ▪ reguliariai tikrinti daužymo įrenginiu daužomų kiaušinių kokybę ir dydį; ▪ tinkamai vėdinti daužymo zoną siekiant išvengti taršos iš išpakavimo zonos. Jeigu įmanoma, daužymo zonoje turėtų būti šiek tiek didesnis slėgis nei gretimose išpakavimo zonoje; ▪ nešvarius kiaušinius plauti (1) pagal jų nešvarumo laipsnį; ▪ nešvarius kiaušinius plauti (2) atskiroje patalpoje arba uždareme įrenginyje siekiant išvengti valymo tirpalų taškymosi.
Išvengti cheminio kiaušinių užteršimo plaunant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nesandėliuoti kiaušinių tarp plovimo ir daužymo etapų; ▪ prieš plaunant įsitikinti, kad kiaušiniai neįskilę; ▪ prieš daužant įsitikinti, kad ant kiaušinių nelikę drenažinių sistemų valymo tirpalo; ▪ prireikus (turi būti nurodyta) iš karto pašalinti valymo tirpalą. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plaunant kiaušinius turi būti vengiama cheminio užteršimo (2).
Išvengti mikroorganizmų daugėjimo šaldant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Žr. 6.6 skyrių. 	

(1) Nešvarus kiaušinis – tai kiaušinis, kurio paviršius užterštas išmatomis. Prieš daužant tokį nešvarų kiaušinį daužymo įrenginiu jį reikia nuplauti arba sudaužyti patvirtintu rankiniu metodu.

(2) Kad būtų išvengta užteršimo plovimo skysčiu, jo likučiai neturi lašėti nuo kiaušinio lukšto.

6.5 Filtravimas ir vežimas

6.5.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

[Reglamentas \(EB\) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus \(III priedo X skirsnio II skyrius\)](#)

III. Specialūs kiaušinių gaminių gamybos higienos reikalavimai

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad visos operacijos būtų atliekamos taip, kad gaminant, tvarkant ir laikant kiaušinių gaminius būtų išvengiama taršos, ypač pasirūpinti toliau nurodomų reikalavimų laikymusi.

5. Sudaužius kiaušinį, kiekviena kiaušinio dalis turi būti perdirbama kuo greičiau, kad būtų pašalinamas mikrobiologinis pavojus arba kad jis būtų sumažinamas.

Siuntą, kuri buvo nepakankamai perdirbta, toje pačioje įmonėje galima nedelsiant perdirbti dar kartą, jeigu po tokio perdirbimo siunta būtų tinkama maistui. Jeigu nustatoma, kad siunta netinkama maistui, ji turi būti denatūruojama, kad nebūtų suvartota maistui.

IV. Tyrimo instrukcijos

3. Kiaušinių lukštų likučių, polukštinių plėvelių ir bet kokių kitų dalių perdirbtame kiaušinių gaminyje neturi būti daugiau 100 mg/kg kiaušinių gaminio.

[Codex Alimentarius – rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas. Bendrieji maisto higienos principai. CAC/RCP 1-1969, red. 4-20031](#)

V skirsnis. Veiksmų kontrolė

5.2.5. Užteršimas fizinėmis ir cheminėmis medžiagomis

Reikėtų įdiegti atitinkamas sistemas, kad būtų galima išvengti maisto užteršimo svetimkūniais, pvz., įrenginių stiklo šukėmis ar metalo skeveldromis, dulkelėmis, kenksmingais garais ir nepageidaujamomis cheminėmis medžiagomis. Gaminant ir perdirbant prireikus turėtų būti naudojami tinkami teršalų aptikimo ar tikrinimo prietaisai.

6.5.2 Kaip užtikrinti atitiktą reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti užteršimo fizinėmis medžiagomis (lukštais, svetimkūniais) ir apriboti	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pageidautina naudoti uždaras priėmimo talpas ir uždarus vamzdžius; ▪ nuolat šalinti kiaušinių lukštų atliekas iš filtrų, juos valyti ir dezinfekuoti. ▪ Vengti, kad kiaušinių produktas užsistovėtų prieš 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Priėmimo talpose naudoti groteles; ▪ naudoti filtrus (ar kitą lygiavertę priemonę), pageidautina, savaime išsivalančius; ▪ naudoti filtrus su daugiausia 1 mm

mikroorganizmų kaupimąsi	vėsinant.	dydžio (skersmens) skylutes turinčiu sieteliu; <ul style="list-style-type: none"> ▪ naudoti magnetą; ▪ taikyti stiklo ir kietojo plastiko kontrolės procedūrą, visų pirma: užtikrinti, kad aplink būtų kuo mažiau stiklo, sudaryti kontrolinį sąrašą, nedelsiant imtis veiksmų sudužus stiklui ar kietajam plastikui; ▪ skystiesiems kiaušinių produktams skirtą filtrą naudoti pabaigoje – prieš supilant produktą į pakuotę. Taip užtikrinama, kad į filtrą įkliūtų teršalai iš siurblio, sandarinimo detalių ir kt. Kasdien prieš valant filtrą reikės tikrinti, ar jis nepažeistas.
-----------------------------	-----------	--

6.5.3 SVT stebėseną

Etapas	Filtravimas po daužymo, jeigu yra tik vienas filtras ir (arba) filtravimas prieš pasterizuojant	1 SVT	Fiziniai parametrai		
Savybės ar parametrai, kuriuos reikia kontroliuoti	Kritinės ribos – tikslinės vertės	Priežiūros sąlygos			Taisomieji veiksmai
		Metodas	Dažnis	Atliekamos patikros	
Lukštų ar kitų svetimkūnių buvimas produkte: jeigu lukštų ir svetimkūnių kiaušinių produkte yra mažiau nei 100 mg/kg, produktas laikomas neužterštu (1)	Filtras yra ir jis nepažeistas (preliminariai apibrėžiama)	Vizualinis	Po kiekvieno valymo arba kiekvienos gamybos dienos pradžioje	Filtras	Neatidėliotini veiksmai: filto pakeitimas neatitikties reikalavimams ištaisymas: atšaukti partiją ir atlikti filtravimą iš naujo. Taisomieji veiksmai Pakartotinis filtravimo procedūros vertinimas (medžiagos, priežiūra ir k. t.).

(1) Dėl organinių medžiagų (koaguluotų baltymų) buvimo gali pakisti analizės rezultatai. Todėl prieš tiriant produktą būtina pašalinti šias organines medžiagas taikant techninį metodą (pvz., organinių medžiagų skaidymą).

6.6 Skystųjų kiaušinių vėsinimas ir tarpinis laikymas (standartizavimas ir paruošimas)

6.6.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (III priedo X skirsnio II skyrius)

III Specialūs kiaušinių gaminių gamybos higienos reikalavimai

7. Jeigu perdirbama ne iš karto sudaužius, skystieji kiaušiniai turi būti laikomi sušaldyti arba ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje. Prieš perdirbant neturi būti laikoma 4 °C temperatūroje ilgiau nei 48 valandas. Tačiau šie reikalavimai netaikomi produktams, iš kurių turi būti pašalinamas cukrus, jeigu šis procesas atliekamas kuo greičiau.

Jei tai skystieji kiaušiniai, 1 punkte nurodytoje etiketėje taip pat turi būti pateikiami žodžiai: „nepasterizuoti kiaušinių gaminiai – turi būti apdorojami paskirties vietoje“ ir kiaušinių sudaužymo data bei valanda.

6.6.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Riboti mikroorganizmų daugėjimą skystuosiuose kiaušiniuose	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Skystųjų kiaušinių atveju žiūrėti kiaušinių produktų tiekėjo produkto duomenų lapą ir vykdyti kontrolę priėmimo metu; ▪ sudaužius atvėsinti produktą iki 4 °C: <ol style="list-style-type: none"> 1. jeigu produktą reikia pervežti į kitą sutartą įmonę; 2. arba jeigu vėluojama jį apdoroti; ▪ vėsinimo prieš apdorojant galima išvengti: <ol style="list-style-type: none"> 1. jeigu gamykla apsiraudė nuo mikroorganizmų atsiradimo rizikos nustatydamą didžiausią leistiną temperatūrą ir laikotarpį iki apdoravimo (mažiau nei 48 valandos); 2. arba jeigu produktas stabilizuojamas (pavyzdžiui, druska); 3. arba jeigu iš produkto turi būti pašalintas cukrus. ▪ Užtikrinti, kad nuo sudaužymo iki pasterizavimo, kaip numatyta teisės aktuose, praeitų ne daugiau kaip 48 valandos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Jeigu produktai prieš apdorojant neatvėsunami, reikia atlikti bandymus, kuriais būtų nustatytas bakterijų augimas atsižvelgiant į skystojo kiaušinio laikymo temperatūrą ir laiką, kiaušinių kokybę, šiltąjį sezoną ir k. t.; ▪ skystojo kiaušinio laikymo laiką rekomenduoti atsižvelgiant į kiekvieną atskirą atvejį (ypač į produkto sudėtį, pradinį užterštumą, temperatūrą).
Išvengti produkto užteršimo kitomis medžiagomis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sukurti sistemą, kuri padėtų išvengti produktų užteršimo aušinimo terpe (tikrinti, ar nepažeista plokštė, užtikrinti, kad produktas būtų veikiamas didesnio slėgio nei aušinimo terpė naudojant sąlyčiui 	

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ su maistu tinkamą aušalą); ▪ laikyti talpyklų angas uždarytas. 	
Išvengti užteršimo sudedamosiomis dalimis (mikroorganizmais, svetimkūniais)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Standartizavimas pagal atsektus skystuosius kiaušinius ir (arba) kiaušinių produktus (taip pat antrinis kiaušinių produktų perdirbimas). ▪ Į sudėtį įtrauktas vanduo turi būti geriamasis. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filtruoti sudedamąsias dalis; ▪ naudoti magnetą, kuriuo būtų surenkami tarp sudedamųjų dalių patekę metaliniai svetimkūniai. ▪ Registruoti kiaušinio produkto antrinio perdirbimo procesą, kad būtų užtikrintas atsekamumas.
Išvengti užteršimo per vėsinimo sistemą (cheminėmis ir mikrobiologinėmis medžiagomis)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuolat tikrinti, ar nepažeistas paviršius (plokščių, tarpinių ir kt.); ▪ įrangai, galinčiai liestis su skystaisiais kiaušiniais ar kiaušinių produktais, naudoti tik sąlyčiui su maistu patvirtintas chemines medžiagas (tepalą, aušinimo skysčius, alyvą ir k. t.). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uždrausti naudoti tam tikras dezinfekavimo priemones (sukeliantias didelę koroziją); ▪ vietoj cheminių priedų naudoti ledinį vandenį.

Skystųjų kiaušinių šaldymas:

- gamybos įmonėje (ūkyje arba pakavimo centre, patvirtintame kaip daužymo įmonė);
- kilus techninėms problemoms, daužymo įmonėje.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Riboti mikroorganizmų daugėjimą skystuosiuose kiaušiniuose prieš šaldymą ir jo metu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Šį metodą galima taikyti iškilus problemai, pvz., sugedus pasterizatoriui; ▪ nuo sudaužymo iki šaldymo ilgai nelaikyti produkto kambario temperatūroje – ne ilgiau kaip 48 valandas po sudaužymo; ▪ produktą patalpoje reikia laikyti ne žemesnėje nei -12 °C temperatūroje. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Patalpoje turi būti palaikoma tokia temperatūra, kad per 72 valandas temperatūra kiekvienos pakuotės viduje galėtų nukristi iki -12 °C.
Išvengti mikroorganizmų daugėjimo prieš šaldymą ir jo metu	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Filtruoti skystuosius kiaušinius prieš šaldant ir (arba) po atšildymo. 	
Riboti mikroorganizmų daugėjimą skystuosiuose kiaušiniuose atšildant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Žr. 6.1 skyrių; ▪ skystieji kiaušiniai turi būti atšildomi tik apdoroti kiaušinių produktus patvirtintoje įmonėje. 	

6.7 Terminis apdorojimas ir vėsinimas

6.7.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (III priedo X skirsnio II skyrius)

III. Specialūs kiaušinių gaminių gamybos higienos reikalavimai

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad visos operacijos būtų atliekamos taip, kad gaminant, tvarkant ir laikant kiaušinių gaminius būtų išvengiama taršos, ypač pasirūpinti toliau nurodomų reikalavimų laikymusi.

5. Sudaužius kiaušinį, kiekviena kiaušinio dalis (skystieji kiaušiniai) turi būti perdirbama kuo greičiau, kad būtų pašalinamas mikrobiologinis pavojus arba kad jis būtų sumažinamas.

Siuntą, kuri buvo nepakankamai perdirbta, toje pačioje įmonėje galima nedelsiant perdirbti dar kartą, jeigu po tokio perdirbimo siunta būtų tinkama maistui. Jeigu nustatoma, kad siunta netinkama maistui, ji turi būti denatūruojama, kad nebūtų suvartota maistui.

6. Neprivaloma perdirbti kiaušinių baltymų, iš kurių gaminamas sausasis arba kristalinis albuminas, kuris vėliau apdorojamas termiškai.

8. Produktai, kurie nebuvo stabilizuoti, kad juos būtų galima laikyti kambario temperatūroje, turi būti atvėsinami iki ne žemesnės kaip 4 °C temperatūros. Sušaldyti skirti produktai turi būti sušaldomi nedelsiant juos perdirbus.

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo XI skyrius)

Toliau nurodyti reikalavimai taikomi tik maistui, kuris tiekiamas į rinką hermetiškai uždarytose talpyklose:

1. bet kokio terminio apdorojimo proceso, naudojamo neperdirbtiems produktams perdirbti arba tolesniam perdirbto produkto perdirbimui atlikti, metu:

- a) visos produkto dalys yra tam tikrą laiką termiškai apdorojamos tam tikroje temperatūroje; ir
- b) užkertamas kelias užteršti produktą paties proceso metu.

Codex Alimentarius (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas

5.2.2.2. Kiaušinių produktų perdirbimas

Apdorojimo metodai

Siekiant užtikrinti kiaušinių produktų saugumą ir tinkamumą vartoti, jie turėtų būti apdoroti mikrobiocidiniu būdu.

Visais po apdorojimo atliekamais veiksmais turėtų būti užtikrinama, kad apdorotas produktas netaptų užterštas.

Siekiant valdyti užteršimo per paviršius, besiliečiančius su maistu, įrangą, personalą, pakavimo medžiagas bei žalių kiaušinių ir perdirbtų kiaušinių produktų kryžminės taršos riziką turėtų būti taikoma higieniškos gamybos ir personalo valdymo praktika.

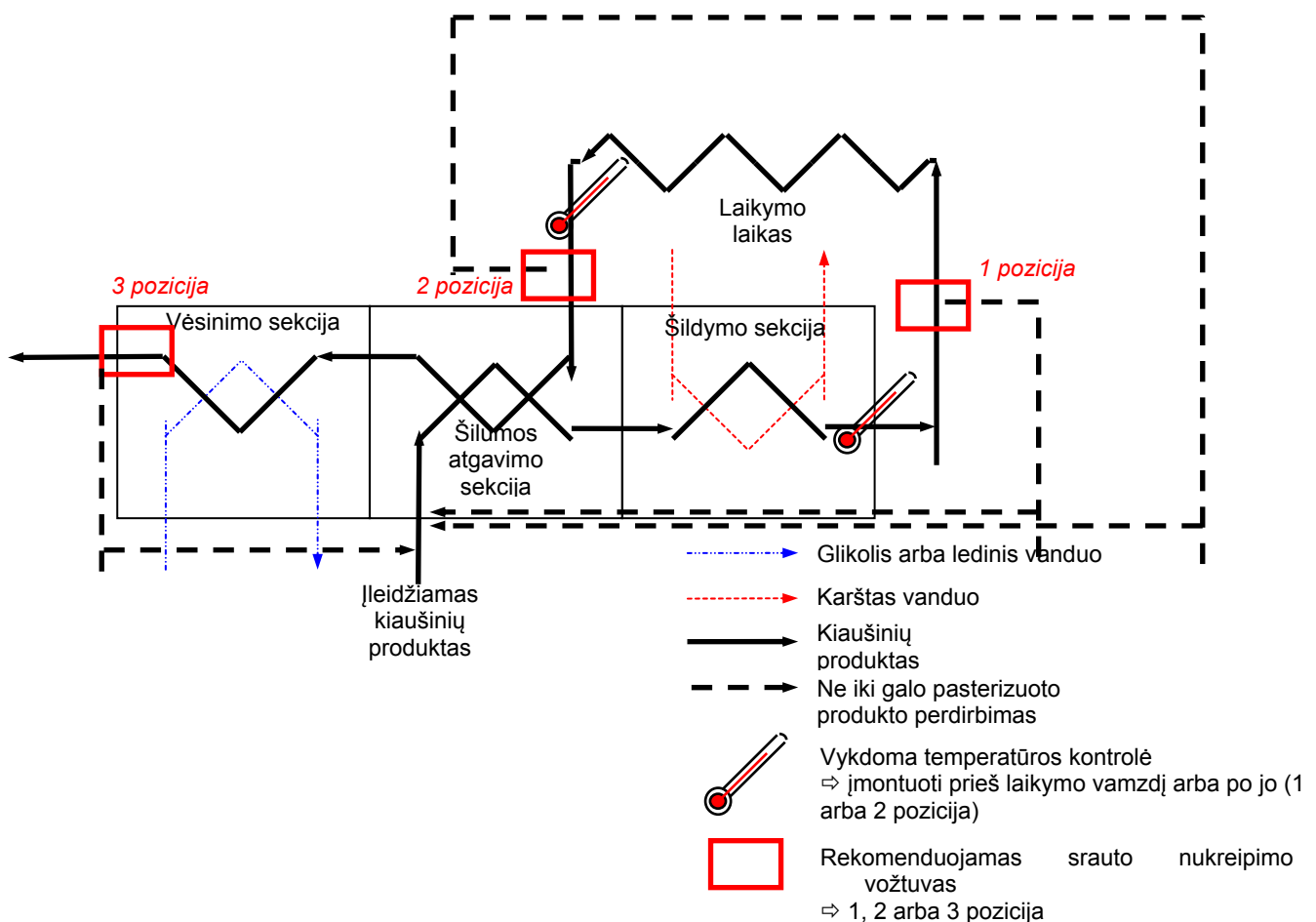
Mikrobiocidinio apdorojimo metodai, įskaitant terminį apdorojimą, turėtų būti tvirtinami, kad būtų įrodyta, jog juos taikant patogeninių mikroorganizmų skaičius sumažinamas iki pageidaujamo lygio, o gautas produktas yra saugus ir tinkamas vartoti.

Taikant terminio apdorojimo metodą reikėtų apsvarstyti laiko ir temperatūros derinius.

Pasterizuoti skystieji kiaušinių produktai turėtų būti atvėsinami iš karto po pasterizavimo ir laikomi užšaldyti.

6.7.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Šilumokaičio su šilumos atgavimo sistema veikimo principas (orientacinė diagrama)



Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti užteršimo per apdoravimo sistemą (šildymo, šilumos atgavimo ir vėsinimo sekcijose)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuolat tikrinti, ar nepažeistas paviršius (plokščių, tarpinių ir kt.); ▪ įrangai, galinčiai liestis su skystaisiais kiaušiniai ar kiaušinių produktais, naudoti tik sąlyčiui su maistu patvirtintas chemines medžiagas (tepalą, aušinimo skysčius, alyvą ir k. t.). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Uždrausti naudoti tam tikras dezinfekavimo priemones (sukeliančias didelę koroziją).
Išvengti pakartotinio užteršimo per neapdorotus produktus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Toliau naudoti saugos įtaisą, leidžiantį išvengti nepakankamo šildymo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Įmontuoti automatinio srauto nukreipimo vožtuvą, nuolat tikrinamą ir kalibruojamą temperatūros zondų; ▪ taikyti privalomą valymo vietoje procedūrą, jeigu produktas nepakankamai pasterizuojamas – srauto nukreipimo per 3-ioje pozicijoje esantį vožtuvą atveju; ▪ taikytina plokšteliniams pasterizatoriams: apdorotas produktas turi būti veikiamas didesnio slėgio negu termiškai neapdorotas produktas; ▪ taikytina plokšteliniams pasterizatoriams: apdorotas produktas turi būti veikiamas didesnio slėgio negu šildymo ar šaldymo skystis ⇒ ypač rekomenduotina naujai įrangai; ▪ naudoti tinkamą saugos sistemą, leidžiančią išvengti pasterizuotų kiaušinių produktų kryžminio užteršimo žaliais skystaisiais kiaušiniai ir toliau naudoti automatinį registruojantį saugos įtaisą, leidžiantį išvengti minėto kryžminio užteršimo.
Sumažinti mikroorganizmų skaičių ir pašalinti galimas patogenines bakterijas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Anksčiau nustatytų ir patvirtintų šildymo režimų, kuriais atsižvelgiama į apdoravimo produkto pobūdį ir savybes, taikymas; ▪ terminio apdoravimo įrangos kalibravimas (pvz., temperatūros ir slėgio); ▪ netinkamai apdoroto produkto antrinis perdirbimas; ▪ laikymo vamzdžių šiluminė izoliacija siekiant sumažinti šilumos praradimą; ▪ nuolatinė temperatūros ir srauto kontrolė. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Terminiam apdoravimui naudojamų temperatūros zondų kalibravimo dažnis – bent kartą per metus. ▪ Pasterizavimo veiksmingumui gerinti rekomenduojamas homogenizavimas; ▪ nuolat tikrinti, ar gerai veikia srauto nukreipimo vožtuvas; ▪ toliau registruoti temperatūrą ir srautą arba pasterizavimo vertę; ▪ viso kiaušinių produkto alfa-amilazės analizė – lengvai atliekamas tyrimas, susijęs su salmonelių sunaikinimu.
Sumažinti mikroorganizmų daugėjimą vėsinant	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gamykla turi apsisaugoti nuo mikrobiologinės rizikos nustatydamas atitinkamą laikotarpį, per kurį bus pasiekta 4 °C temperatūra; ▪ šis laikotarpis turi būti kuo trumpesnis. 	

6.7.3 SVT stebėseną

Etapas	<i>Terminis apdorojimas</i>	2 SVT	Mikrobiologinis pavojus: patogeninių bakterijų išlikimas, mikroorganizmų daugėjimas		
Savybės ar parametrai, kuriuos reikia kontroliuoti	Kritinės ribos – tikslinės vertės	Priežiūros parametrai			Taisomieji veiksmai
		Metodas	Dažnis	Atliekamos patikros	
Terminio apdorojimo laiko ir temperatūros diagrama	<u>Pasterizavimo T°</u> (*) = ... ± ... °C	Temperatūrą registruojantis termometras	Visą laiką	Produkto zondas	Antrinis produkto perdurbimas; karšto vandens temperatūros koregavimas.
	<u>Pasterizavimo laikas</u> (*) = ... ± ... (mažiausiai)	Debitmatis arba laikmatis	Visą laiką (per kiekvieną pasterizavimą)	Apdorojimo įranga arba kokybės kontrolės inspektoriai	Izoliacija, pakartotinis apdorojimas arba reikalavimų neatitinkančių kiaušinių produktų pašalinimas.
	<u>Šaltojo produkto išleidimo temperatūra</u> = 0 ± 4 °C	Temperatūrą registruojantis termometras	Visą laiką	Apdorojimo įrangos išleidimo anga arba kokybės kontrolės inspektoriai	Antrinis produkto perdurbimas; papildomas produktų vėsinimas arba pakartotinis apdorojimas.

(*) Nustatoma įmonės viduje kiekvienam produktui (pvz., žr. toliau pateiktą lentelę) siekiant patogenų **kiaušinio trynyje ir visame kiaušinių produkte kiekį sumažinti bent 7 log₁₀ (Prancūzijos maisto saugos agentūros AFSSA rekomendacija).**

Apytikslis vadovas – terminis apdorojimas *Salmonella enteritidis* kiekiui sumažinti

Produktas	T ₀ (°C)	DT ₀ (min)	z (°C)
Etaloninis kiaušinio baltymas	57	2,1	5,1
Etaloninis visas kiaušinis	64,4	0,013	3,1
Etaloninis kiaušinio trynys	64,4	0,002	2,4

Praktikos pavyzdžiai	t (min) apdorojimo laikas	T apdorojimo temperatūra (°C)	DT (min)	N log₁₀ kopijų, kuriomis sumažintas patogenų kiekis
Viso kiaušinio pavyzdys	5,0	65,0	0,0083	600,6
Kiaušinio baltymo pavyzdys	5,0	56,0	3,2984	1,5 *
Kiaušinio trynio pavyzdys	5,0	65,0	0,0011	4 445,7

z – reikalingas temperatūros skirtumas norint *Salmonella enteritidis* kiekį sumažinti 1 log₁₀ (°C).

t – nustatytas apdorojimo laikas (min).

T – nustatyta apdorojimo temperatūra (°C).

DT₀ ir DT – laikas (min), per kurį esant temperatūrai T₀ ir T patogenų kiekis sumažinamas 1 log₁₀.

N – log₁₀ kopijų, kuriomis sumažintas patogenų kiekis, skaičius (= pasterizavimo vertė).

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

* Esant 56 °C temperatūrai yra rizika, kad įvyks kiaušinio baltymo koaguliacija, todėl termiškai apdorojant temperatūra negali būti didesnė nei 56 °C, tačiau kiaušinio baltymo sudėtyje esantys baktericidiniai baltymai, maža jo maistinė vertė ir didelis pH leidžia jam apsisaugoti.

6.8 Skystųjų kiaušinių produktų pakavimas

6.8.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (II priedo X skyrius)

Maisto produktų vyniojimui ir pakavimui taikomi reikalavimai

1. Maisto produktų vyniojimui ir pakavimui naudojamos medžiagos negali būti užteršimo šaltinis.
2. Vyniojimo medžiagos laikomos taip, kad nepatirtų taršos rizikos.
3. Vyniojimas ir pakavimas turi būti vykdomas taip, kad būtų išvengtas produkto užteršimo. Kai reikia, ypač naudojant konservų dėžutes ir stiklinius indus, vientisa jų konstrukcija ir švara turi būti užtikrinta.
4. Pakartotinai maisto produktų vyniojimui ir pakavimui naudojamos medžiagos turi būti lengvai valomos, o kai reikia, dezinfekuojamos.

6.8.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti užteršimo per pakuotę	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Naudoti švarias ir tinkamas pakuotes; ▪ pakartotinai naudojamos pakuotės gražinus turėtų būti išvalytos, dezinfekuotos ir laikomos uždarytos iki kito panaudojimo; ▪ taikyti pakuočių srauto technologiją; ▪ švarias pakuotes nustatytą ribotą laiką laikyti higieniškomis sąlygomis tam skirtoje patalpoje; ▪ turėtų būti parengtos pakuočių tiekėjams skirtos specifikacijos; ▪ visos pakuotės turėtų būti atpažįstamos ir atsekamos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iki panaudojimo laikyti pakuotes uždarytas.
Išvengti užteršimo dėl pakavimo sąlygų	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tinkama pakuočių laikymo patalpa ir pakavimo patalpa (kuriose palaikoma švara ir užtikrinamos higieniškos sąlygos); ▪ pakuočių ir (arba) konteinerių būklės tikrinimas prieš jas naudojant; ▪ laikymo tinkamomis sąlygomis užtikrinimas kuo greičiau po fasavimo. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Atskira pakavimo patalpa; ▪ temperatūra ir oro kokybė turi būti tinkamos pakuojamam produktui – prireikus turi būti įrengta pastovaus srauto sistema, netgi slėgio gradiento tarp pakavimo patalpos (arba pakavimo įrenginio) ir kitų patalpų reguliavimo sistema.
Išvengti svetimkūnių atsiradimo kiaušinių produkte	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kuo rečiau atidarinėti pakuotę. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ribotas skaičius medžiagų ir įrankių prie pakavimo patalpos.
Užtikrinti, kad žmonės iš išorės neatneštų jokių teršalų	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Suteikti leidimą į pakavimo patalpas patekti tik šį darbą atliekantiems žmonėms; ▪ surengti šiems darbuotojams specialius mokymus. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪
Išvengti mikroorganizmų daugėjimo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Išsiurbti iš pakuotės orą pakavimo metu arba po jo; ▪ užpildyti pakuotę maistinėmis dujomis (pvz., azotu, anglies dioksidu ar kt.) siekiant išsaugoti produktą jo galiojimo laikotarpiu.

6.9 Fasuotų skystųjų kiaušinių produktų laikymas

6.9.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Codex Alimentarius (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas

5. Veiksmų kontrolė

5.2.2.2. Kiaušinių produktų perdirbimas

iii) Laikymas ir skirstymas

Kiaušinių produktai turi būti laikomi ir pervežami tokiomis sąlygomis, kad nebūtų padarytas neigiamas poveikis produkto saugai ir tinkamumui vartoti.

Kiaušinių produktai, įskaitant tuos, kurie gali būti laikomi aplinkos temperatūroje, turėtų būti apsaugoti nuo išorės veiksnių ir taršos, pvz., tiesioginės saulės šviesos, perkaitimo, drėgmės, išorės teršalų ir staigių temperatūros pokyčių, kurie galėtų neigiamai paveikti produkto pakuotės vientisumą arba produkto saugumą ir tinkamumą vartoti.

6.9.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti apdoroto produkto užteršimo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nustatyti laukimo laikotarpį iki išsiuntimo; ▪ laikyti tinkamoje temperatūroje: <ul style="list-style-type: none"> • šviežius produktus – nuo 0 iki +4 °C temperatūroje; • sušaldytus produktus – žemesnėje nei -12 °C temperatūroje; 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Viešojo maitinimo produktų galiojimo terminas turėtų būti tikrinamas du trečdalius laiko laikant juos 4 °C temperatūroje, o vieną trečdalį laiko – 6–8 °C temperatūroje; ▪ Pramoninės pakuotės galėtų būti

	<ul style="list-style-type: none"> • stabilizuotus produktus – aplinkos temperatūroje; ▪ turėti atskirą laikymui skirtą patalpą; ▪ nustatyti kiekvieno produkto galiojimo terminą atsižvelgiant į jo pakuotę ir mažmeninės prekybos būdą – pramoninę prekybą arba viešojo maitinimo paslaugas. 	tikrinamos atliekant bandymus esant skirtingai temperatūrai siekiant imituoti vėsinimo sistemos gedimą.
--	---	---

6.10 Kiaušinių produktų laikymas po apdoravimo ir iki džiovavimo ar fasavimo

6.10.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (III priedo X skirsnis)

8. Produktai, kurie nebuvo stabilizuoti, kad juos būtų galima laikyti kambario temperatūroje, turi būti atvėsinami iki ne žemesnės kaip 4 °C temperatūros. Sušaldyti skirti produktai turi būti sušaldomi nedelsiant juos perdurbus.

6.10.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti mikroorganizmų daugėjimo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nustatyti didžiausią leistiną laiką nuo terminio apdoravimo iki panaudojimo; ▪ laikyti 0–4 °C temperatūroje, išskyrus stabilizuotus produktus (pvz., koncentruotus, sūdytus ar cukrintus produktus). 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Sugedus vėsinimo sistemai nedelsiant taikyti taisomuosius veiksmus – atvėsinti produktą siekiant sumažinti jo temperatūrą.
Riboti pakartotinį užteršimą įvairiomis medžiagomis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Naudoti tinkamai išvalytas ir dezinfekuotas talpyklas. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Iki džiovavimo laikyti aseptinėse talpyklose.

6.11 Skystųjų kiaušinių produktų koncentravimas

6.11.1 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti užteršimo per plėveles ir filtrus	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nuolat valyti ir dezinfekuoti plėveles ir filtrus; ▪ naudoti plėvelėms tinkamas valymo ir dezinfekavimo priemones; ▪ nuolat išimti plėveles siekiant kontroliuoti ir užtikrinti jų tinkamumą naudoti. 	
Išvengti mikroorganizmų daugėjimo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tęsti temperatūros ir srauto kontrolę atliekant koncentravimą. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Po koncentravimo iširti abu gautus produktus: koncentruoto produkto – sausąją medžiagą, o skystąjį produktą – vizualiai; ▪ naudoti minkštą vandenį siekiant išvengti mikroorganizmų daugėjimo pagal skalę; ▪ naudoti fermentines valymo priemones.

Šis koncentravimo etapas nėra SVT, nes po jo atliekamas pasterizavimas.

6.12 Kiaušinių miltelių džiovinimas

6.12.1 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Cukraus pašalinimo procesas

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti mikrobiologinių toksinų atsiradimo	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kontroliuoti temperatūrą ir pH taikant vidaus procedūrą, kuria užtikrinama cukraus pašalinimo stebėseną; 	

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
	<ul style="list-style-type: none"> naudoti šviežias mieles ir (arba) bakterijas. 	

Džiovinimo procesas

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Pašalinti vandenį iš skystojo kiaušinių produkto, kad vandens aktyvumo rodiklis (a_w) būtų mažesnis nei 0,7	<ul style="list-style-type: none"> Taikyti anksčiau nustatytas ir patvirtintas procedūras, kuriomis atsižvelgiama į apdorojamo produkto pobūdį ir savybes. 	
Išvengti užteršimo per įrangą	<ul style="list-style-type: none"> Džiovinimo įranga (vamzdžiai ir kameros) turi būti išvalyta ir dezinfekuota; nuolatinio kamerų ir kitų (įskilusių ir šaltų) dalių tikrinimo programa. 	
Išvengti užteršimo per orą	<ul style="list-style-type: none"> Įleidžiamo oro filtravimas; nuolatinio filtrų valymo programa. 	
Išvengti kryžminio užteršimo	<ul style="list-style-type: none"> Valyti kameras po nepasterizuotų kiaušinių produktų (skystųjų kiaušinių) džiovinimo; valyti išleidimo angos filtrą po nepasterizuotų kiaušinių produktų (skystųjų kiaušinių) džiovinimo. 	
Išvengti mikroorganizmų daugėjimo	<ul style="list-style-type: none"> Vengti drėgmės miltelių pervežimo metu. 	
Išvengti cheminės taršos (NO_x)	<ul style="list-style-type: none"> Jeigu šildoma tiesioginio degimo būdu, turėtų būti nuolat tikrinama, ar degimas vyksta tinkamai. 	<ul style="list-style-type: none"> Šildyti netiesioginio degimo būdu.

6.12.2 SVT stebėseną

Etapas	Kiaušinių miltelių džiovinimas ir pakavimas		3 SVT	Mikrobiologinis pavojus: patogeninių bakterijų išlikimas, mikroorganizmų daugėjimas	
Savybės ar parametrai, kuriuos reikia kontroliuoti	Kritinės ribos – tikslinės vertės	Stebėsenos procedūros		Atliekamos patikros	Taisomieji veiksmai
		Metodas	Dažnis		
Miltelių drėgmė	<u>Sausoji medžiaga</u> = ... % mažiausiai (*) <u>Drėgmė</u> = ... % daugiausia (*)	Džiovin tuvas (infraraudonųjų spindulių arba lygiavertis metodas)	Kiekviena partija arba dažniau	Džiovin tuvo išleidimo anga	Koreguoti išleidžiamo oro temperatūrą ir (arba) kiaušinių produktų srautą; nustatyti konkrečias reikalavimų neatitinkančių produktų apdorojimo procedūras; remontuoti džiovinimo įrangą, jeigu ji sugedusi.

(*) Nustatoma įmonės viduje.

6.13 Kiaušinių miltelių pakavimas

6.13.1 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Užtikrinti, kad į miltelius nepatektų svetimkūnių	<ul style="list-style-type: none"> Įmontuoti sieta produktų išleidimo angoje, nuolat tikrinti, ar jis nepažeistas; įmontuoti metalo detektorius ir (arba) magnetą, nuolat tikrinti, ar jie gerai veikia; riboti mažų objektų ir įrankių skaičių šalia džiovin tuvo išleidimo angos ir miltelių pakavimo zonos; nenaudoti metalinių ar plastikinių detalių. 	<ul style="list-style-type: none"> Visų šalia miltelių išleidimo angos esančių objektų apžvalga – reikia patikrinti, ar jie vietoje, arba sutikrinti su sąrašu kas kartą, kai keičiasi pamaina. Nenaudoti detalių, kurios gali tapti svetimkūniais.
Išvengti užteršimo per įrangą	<ul style="list-style-type: none"> Vežimo ir laikymo įranga turi būti valoma ir dezinfekuojama. 	<ul style="list-style-type: none"> Miltelių pakavimas tiesiai prie džiovin tuvo išleidimo angos tam skirtose patalpose.
Išvengti kryžminio užteršimo	<ul style="list-style-type: none"> Atskiros patalpos pasterizuotiems ir nepasterizuotiems kiaušinių milteliams; pasterizuotiems ir nepasterizuotiems kiaušinių milteliams pakuoti naudoti skirtingą pakavimo įrangą arba ją dezinfekuoti po nepasterizuotų kiaušinių 	<ul style="list-style-type: none"> Pasterizuotiems kiaušinių milteliams skirtose patalpose slėgis turi būti didesnis nei nepasterizuotiems kiaušinių milteliams skirtose patalpose.

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
	miltelių pakavimo.	
Užtikrinti, kad darbuotojai iš išorės neatneštų jokių teršalų	<ul style="list-style-type: none"> Riboti personalo ir produktams vežti skirtų transporto priemonių judėjimą. 	<ul style="list-style-type: none"> Specialūs drabužiai pasterizuotus kiaušinių miltelius pakuojantiems darbuotojams.

6.13.2 SVT stebėseną

Etapas	Kiaušinių miltelių pakavimas	4 SVT			Fizinis pavojus – svetimkūniai
Savybės ar parametrai, kuriuos reikia kontroliuoti	Kritinės ribos – tikslinės vertės	Stebėsenos procedūros			Taisomieji veiksmai
		Metodas	Dažnis	Atliekamos patikros	
Svetimkūniai	Nebuvimas	Sietas	Visą laiką	Džiovintuvo išleidimo anga	Džiovinimo kameros valymas ir techninė priežiūra; oro įleidimo angų filtrų valymas ir priežiūra; sieto taisymas arba keitimas.
	Nebuvimas	Metalo detektorius arba magnetas	Visą laiką	Iš kiekvienos pakuojamos partijos	Reikalavimų neatitinkančių partijų izoliavimas ir (arba) karantino taikymas joms, svetimkūnių kilmės nustatymas, galimas pakartotinis užterštų partijų apdorojimas arba pašalinimas.

6.14 Miltelių terminis apdorojimas

6.14.1 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Išvengti kryžminio užteršimo	<ul style="list-style-type: none"> Skirtingai ženklinti pasterizuotus ir nepasterizuotus miltelius, kad juos būtų galima vizualiai atskirti. 	<ul style="list-style-type: none"> Naudotis dviem atskiromis pasterizuotiems ir nepasterizuotiems milteliams skirtomis patalpomis.
Sumažinti mikroorganizmų kiekį ir pašalinti galimas patogenines bakterijas	<ul style="list-style-type: none"> Taikyti anksčiau nustatytas ir patvirtintas procedūras, patalpos temperatūrą, drėgmę ir laikymo laiką; kalibruoti terminio apdorojimo įrangą (temperatūrą ir drėgmę). Tinkama ventilacija siekiant užtikrinti vienodą temperatūrą šildymo kameroje; išdėlioti ir (arba) sukrauti dėžes pagal reikalavimus siekiant užtikrinti vienodą produkto vidaus temperatūrą. 	<ul style="list-style-type: none"> Terminiam apdorojimui naudojami temperatūros zondai turi būti kalibruojami bent kartą per metus.

6.14.2 SVT stebėseną

Etapas	Terminis apdorojimas	5 SVT			Mikrobiologinis pavojus: patogeninių mikroorganizmų išlikimas
Savybės ar parametrai, kuriuos reikia kontroliuoti	Kritinės ribos – tikslinės vertės	Priežiūros parametrai			Taisomieji veiksmai
		Metodas	Dažnis	Atliekamos patikros	
Terminio apdorojimo laiko ir temperatūros grafikas	Miltelių temperatūra (*) Esant neištinio srauto sistemai	Temperatūrą registruojantis termometras	Visą laiką	Produkto zondas	Šildymo kameros temperatūros koregavimas
	Oro temperatūra (*) Esant ištinio srauto sistemai	Temperatūrą registruojantis termometras	Visą laiką	Oro zondas	Temperatūros kontrolės sistemos koregavimas

	Laikymo laikas	Datos registravimas	Kiekviena partija	Šildymo kamera arba lygiavertė sistema	Papildomas apdorojimas	miltelių
--	----------------	---------------------	-------------------	--	------------------------	----------

(*) Nustatoma įmonės viduje kiekvienam produktui (pvz., kiaušinio baltymui – 68°C dvi savaites).

7 SVT sąrašas

Šiame vadove aprašyti penki SVT etapai:
skystieji kiaušinių produktai:

- 1 SVT – filtravimas ir vežimas (po daužymo ir (arba) prieš pasterizavimą ir (arba) prieš pakavimą);
- 2 SVT – terminis apdorojimas ir vėsėjimas;

džiovinti kiaušinių produktai:

- 3 SVT – kiaušinių produktų džiovinimas;
- 4 SVT – kiaušinių miltelių pakavimas;
- 5 SVT – miltelių terminis apdorojimas.

Žr. gamybos procesą.

8 Atsekamumas

8.1.1 Esamų reglamentų ir rekomendacijų priminimas

Reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (3 straipsnis)

Atsekamumas – tai galėjimas visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti arba atsekti maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną arba į maistą ar pašarą skirtą ar numatytą dėti medžiagą.

Reglamentas (EB) Nr. 1237/2007 dėl salmonelėmis užkrėstų vištų dedeklių pulkų kiaušinių pateikimo į rinką

1 priedas. Nežinomos sveikatos būklės paukščių, kurie, kaip įtariama, buvo užkrėsti arba yra užkrėsti salmonelių serotipais, kurių atžvilgiu nustatytas tikslas mažinti paplitimą, ar kurie, kaip nustatyta, buvo konkretaus žmonių per maistą plintančių ligų protrūkio užkrato šaltinis, pulkų kiaušiniai gali būti skirti žmonėms vartoti tik tada, kai yra apdoroti taip, kad, laikantis maisto higieną reglamentuojančių Bendrijos teisės aktų, būtų pašalinti visi visuomenės sveikatai pavojingi salmonelių serotipai.

8.1.2 Kaip užtikrinti atitiktį reikalavimams

Tikslai	Privalomieji reikalavimai	Geroji praktika
Kiekvienos partijos atsekamumas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registruoti kilmės šalį ir kiaušinių tiekėją; ▪ registruoti kiekvienos sudedamosios dalies partijas; ▪ registruoti kiekvienos skystųjų kiaušinių ir kiaušinių produktų partijos paskirties vietą. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Registruoti kilmę iki pat ūkio; ▪ duomenis saugoti penkerius metus.
Išvengti kiaušinių produktų užteršimo kiaušinėliais iš salmonelėmis užkrėstų ūkių	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Užtikrinti, kad iš užkrėstų ūkių atvežami kiaušiniai būtų pasterizuojami ir atsekami. 	

9 Reglamentų nuorodos

9.1 Pagal temą suskirstyti reglamentai

Bendrieji teisės aktai

- *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1-1969) – rekomenduojamas tarptautinis bendrųjų maisto higienos principų taikymo praktikos kodeksas.
- *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas.
- Direktyva 2003/89/EB, iš dalies keičianti Direktyvą 2000/13/EB dėl maisto produktuose esančių sudedamųjų dalių nurodymo.

- 2007 m. lapkričio 27 d. Direktyva 2007/68/EB, iš dalies keičianti Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2000/13/EB IIIa priedą dėl tam tikrų maisto sudedamųjų dalių.
- Reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų.

Su rinka susiję teisės aktai

- 2007 m. spalio 23 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1237/2007, iš dalies keičiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 2160/2003 ir Sprendimą 2006/696/EB dėl salmonelėmis užkrėstų vištų dedeklių pulkų kiaušinių pateikimo į rinką.

Su higiena ir atsekamumu susiję teisės aktai

- 2007 m. gruodžio 5 d. Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007, iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.
- 2005 m. lapkričio 15 d. Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30).
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30).
- 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002 2 1).

Su sąlyčiu su maistu susiję teisės aktai

- Reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.
- 2006 m. gruodžio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1907/2006 dėl cheminių medžiagų registracijos, įvertinimo, autorizacijos ir apribojimų, įsteigiantis Europos cheminių medžiagų agentūrą, iš dalies keičiantis Direktyvą 1999/45/EB bei panaikinantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 793/93, Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1488/94, Tarybos direktyvą 76/769/EEB ir Komisijos direktyvas 91/155/EEB, 93/67/EEB, 93/105/EB bei 2000/21/EB.

Su svoriu susiję teisės aktai

- 1976 m. sausio 20 d. Tarybos direktyva 76/211/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su tam tikrų fasuotų produktų komplektavimu pagal masę arba tūrį, suderinimo.
- *Codex Alimentarius* (CAC/GL 50-2004). Bendrosios mėginių ėmimo gairės.
- 1990 m. birželio 20 d. Tarybos direktyva 90/384/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su neautomatinėmis svarstyklėmis, suderinimo.

9.2 Pagal datą suskirstyti reglamentai

2007 m.

- 2007 m. lapkričio 27 d. Direktyva 2007/68/EB, iš dalies keičianti Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 2000/13/EB IIIa priedą dėl tam tikrų maisto sudedamųjų dalių.
- 2007 m. spalio 23 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1237/2007, iš dalies keičiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 2160/2003 ir Sprendimą 2006/696/EB dėl salmonelėmis užkrėstų vištų dedeklių pulkų kiaušinių pateikimo į rinką.
- 2007 m. gruodžio 5 d. Reglamentas (EB) Nr. 1441/2007, iš dalies keičiantis Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.

2006 m.

- 2006 m. gruodžio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1907/2006 dėl cheminių medžiagų registracijos, įvertinimo, autorizacijos ir apribojimų, įsteigiantis Europos cheminių medžiagų agentūrą, iš dalies keičiantis Direktyvą 1999/45/EB bei panaikinantis Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 793/93, Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1488/94, Tarybos direktyvą 76/769/EEB ir Komisijos direktyvas 91/155/EEB, 93/67/EEB, 93/105/EB bei 2000/21/EB.

2005 m.

- 2005 m. lapkričio 15 d. Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.

2003 m.

- Reglamentas (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų.
- Direktyva 2003/89/EB, iš dalies keičianti Direktyvą 2000/13/EB dėl maisto produktuose esančių sudedamųjų dalių nurodymo.

2004 m.

- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30).
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30).
- Reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.
- *Codex Alimentarius* (CAC/GL 50-2004). Bendrosios mėginių ėmimo gairės.

2002 m.

- 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002 2 1).

1990 m.

- 1990 m. birželio 20 d. Tarybos direktyva 90/384/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su neautomatinėmis svarstyklėmis, suderinimo.

1976 m.

- 1976 m. sausio 20 d. Tarybos direktyva 76/211/EEB dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su tam tikrų fasuotų produktų komplektavimu pagal masę arba tūrį, suderinimo.
- *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 15 – 1976) – kiaušinių ir kiaušinių produktų higienos praktikos kodeksas.

1969 m.

- *Codex Alimentarius* (CAC/RCP 1-1969) – rekomenduojamas tarptautinis bendrųjų maisto higienos principų taikymo praktikos kodeksas.