



Briuselis, 2018

**Tam tikrų Reglamento (EB) Nr. 852/2004**

**dėl maisto produktų higienos**

**nuostatų įgyvendinimo gairės**

*Šis dokumentas yra parengtas tik informacijai. Europos Komisija nėra jo priėmusi arba kaip nors patvirtinusi.*

*Europos Komisija negarantuoja pateiktos informacijos tikslumo ir neatsako už jokią galimą jos panaudojimą. Todėl už informacijos panaudojimą visiškai atsako patys naudotojai, kurie, prieš naudodamiesi ja, turi imtis visų būtinų atsargumo priemonių.*

## **DOKUMENTO TIKSLAS**

Šis dokumentas daugiausia skirtas maisto tvarkymo subjektams ir kompetentingoms institucijoms. Juo siekiama nustatyti gaires dėl naujų maisto higienos reikalavimų įgyvendinimo ir susijusių dalykų.

## **PASTABA**

Šis dokumentas yra įvadinis dokumentas ir bus atnaujintas atsižvelgiant į valstybių narių, kompetentingų institucijų, maisto tvarkymo subjektų ir Komisijos Maisto ir veterinarijos tarnybos patirtį ir jų pateiktą informaciją.

## 1. IŽANGA

Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos<sup>1</sup> (toliau – reglamentas) buvo priimtas 2004 m. balandžio 29 d. Jame nustatomi bendrieji higienos reikalavimai, kurių turės laikytis maisto tvarkymo subjektai visuose maisto grandinės etapuose. Nuo šio reglamento priėmimo Komisijos buvo prašoma paaiškinti daugelį jo aspektų. Šiuo dokumentu siekiama atsakyti į šiuos prašymus.

Komisijos Sveikatos ir vartotojų reikalų generalinis direktoratas surengė daug susitikimų su valstybių narių ekspertais siekdamas išnagrinėti ir pasiekti sutarimą dėl daugelio klausimų, susijusių su šio reglamento įgyvendinimu.

Siekdama skaidrumo Komisija taip pat skatino diskusijas su suinteresuotosiomis šalimis, kad sudarytų galimybes skirtingų socialinių ir ekonominių interesų grupėms išreikšti savo nuomonę. Todėl Komisija surengė susitikimą su gamintojų, pramonės, prekybos ir vartotojų atstovais aptarti klausimus, susijusius su reglamento įgyvendinimu.

Buvo nuspręsta, kad šie susitikimai ir diskusijos turėtų tęstis atsižvelgiant į patirtį, įgytą nuo 2006 m. sausio 1 d. pradėjus visapusiškai taikyti reglamentą.

Pažymėtina, kad klausimai, susiję su nacionalinių teisės aktų neatitikimu reglamento nuostatoms, nėra aptariami šiame dokumente ir bus toliau nagrinėjami pagal nustatytas Komisijos procedūras.

Šiuo dokumentu siekiama padėti visiems maisto grandinės dalyviams geriau suprasti ir teisingai bei vienodai taikyti šį reglamentą. Tačiau šis dokumentas neturi oficialaus teisinio statuso, ir ginčo atveju išskirtinė atsakomybė už teisės akto aiškinimą tenka Teisingumo Teismui.

Norint visapusiškai suprasti įvairius Reglamento (EB) Nr.852/2004 aspektus, reikia būti susipažinus su kitais Bendrijos teisės aktais, ypač su toliau išvardytuose dokumentuose pateiktais principais ir apibrėžimais:

- 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<sup>2</sup> (toliau – bendrieji teisės aktai dėl maisto),
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 882/2004 dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių<sup>3</sup>,

---

<sup>1</sup> OL L 226, 2004 6 25, p. 3.

<sup>2</sup> OL L 31, 2002 2 1, p. 1.

<sup>3</sup> OL L 191, 2004 5 28, p. 1.

- 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų<sup>4</sup> ir
- 2005 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2074/2005, nustatantis įgyvendinimo priemonės tam tikriems produktams pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004 ir oficialios kontrolės organizavimui pagal Reglamentus (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004, nukrypstantis nuo Reglamento (EB) Nr. 852/2004 ir iš dalies keičiantis Reglamentus (EB) Nr. 853/2004 ir (EB) Nr. 854/2004<sup>5</sup>.

Dėl Reglamento (EB) Nr. 178/2002 buvo parengtos atskiros gairės.

(Žr. [http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/index_en.htm)).

---

<sup>4</sup> OL L 338, 2005 12 22, p. 1.

<sup>5</sup> OL L 338, 2005 12 22, p. 27.

## 2. MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ PAREIGOS

Reglamentą turi įgyvendinti maisto tvarkymo subjektai. Jie turi užtikrinti, jog visi reikalavimai būtų tinkamai įgyvendinti, kad būtų užtikrinta maisto sauga.

Maisto tvarkymo subjektai, kurie tvarko gyvūninės kilmės maistą, be reikalavimų, nustatytų Reglamentu (EB) Nr. 852/2004, privalo įgyvendinti ir atitinkamus Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.

## 3. TAIKYMO SRITIS

### 3.1. Pirminė gamyba

Reglamentas taikomas pirminei gamybai.

Pirminė gamyba apibrėžta Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 17 dalyje:

*„Pirminė gamyba“ – tai pirminių produktų gamyba, veisimas arba auginimas, įskaitant derliaus nuėmimą, melžimą ir naminių gyvūnų auginimą iki skerdimą. Be to, pirminė gamyba apima ir medžiojimą, žvejimą bei laukinių produktų auginimą.*

Pirminei gamybai taikomos taisyklės išdėstytos Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priedo A dalies I skirsnio 1 dalyje.

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priedo A dalies I skirsnio 1 dalis taip pat taikoma šiai su pirmine gamyba susijusiai veiklai:

- pirminių produktų transportavimui, sandėliavimui ir tvarkymui gamybos vietoje, jeigu tai iš esmės nekeičia jų savybių;
- gyvų gyvūnų transportavimui, jei to reikia siekiant šio reglamento tikslų; ir
- jei dirbama su augaliniais produktais ir žuvininkystės produktais: transportavimo operacijoms, kai pirminiai produktai, kurių savybės nebuvo iš esmės pakeistos, iš gamybos vietos pristatomi į įmonę.

Todėl terminas „pirminė gamyba“ šiose gairėse turi būti suprantamas kaip pirminė gamyba, įskaitant išvardytąsias susijusias operacijas.

„Pirminė gamyba“ yra terminas, kuriuo apibrėžiama veikla ūkyje ar panašiam objekte, ir, be to, apima:

- augalinės kilmės produktų, pvz., grūdų, vaisių, daržovių ir prieskoninių žolių gamybą, veisimą ar auginimą bei jų transportavimą į sandėlį ir produktų tvarkymą (iš esmės nekeičiant jų savybių) ūkyje bei tolesnį jų transportavimą į įmonę;
- maisto produktams skirtų gyvulių gamybą, veisimą ar auginimą ūkyje ir bet kokią su tuo susijusią veiklą bei mėsinių gyvulių transportavimą į turgų, skerdyklą arba iš vieno ūkio į kitą;
- sraigių gamybą, veisimą ir auginimą ūkyje ir galimą jų transportavimą į perdirbimo įmonę ar turgų;
- melžimą ir pieno saugojimą ūkyje;
- kiaušinių gamybą ir surinkimą gamintojo patalpose, bet ne kiaušinių pakavimo darbus;
- žuvininkystę, žuvininkystės produktų tvarkymą (iš esmės nekeičiant jų savybių) laivuose (išskyrus laivuose šaldikliuose ir žuvų perdirbimo laivuose) bei jų transportavimą iki pirmosios įmonės sausumoje (įskaitant aukcionus). Tai taikoma žvejybai gėlame vandenyje (upėse, ežeruose), žuvies tvarkymui ir transportavimui;
- žuvies gamybą, veisimą, auginimą ir žvejybą žuvininkystės ūkiuose bei jos transportavimą į įmonę;
- gyvų dvigeldžių moliuskų gamybą, veisimą, auginimą, valymą ir žvejybą ir jų transportavimą į skirstymo centrą, valymo centrą ar perdirbimo įmonę;
- grybų, uogų, sraigių rinkimą gamtoje ir jų transportavimą į įmonę.

#### **Pastabos dėl pirminės gamybos:**

- **Bendrosios pirminei gamybai taikomos taisyklės** išdėstytos Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priede. Be to, kai kuriems maisto produktams (pvz., šviežiam pienui, gyviems dvigeldžiams moliuskams) taikomos **išsamesnės taisyklės** yra išdėstytos Reglamente (EB) Nr. 853/2004 (žr. tam tikrą Reglamento (EB) Nr. 853/2004 nuostatą dėl gyvūninės kilmės maisto higienos įgyvendinimo rekomendacinio dokumento 3.7 punktą).
- **Žuvininkystės produktai, kurių savybės iš esmės nebuvo pakeistos:** žr. 3.7 punkto pastabas.
- **Kiaušinių pakavimo centrai:** pagal naujųjų maisto higienos taisyklių apibrėžtis ir reikalavimus kiaušinių pakavimo centrai (net jei jie yra kiaušinius gaminančiame ūkyje) nelaikomi pirmine gamyba.
- **Pieno surinkimo centrai:** surinkus šviežią pieną iš ūkio, baigiasi produkto pirminės gamybos etapas. Pieno surinkimo centrai, kuriuose šviežias pienas

saugomas jį surinkus iš ūkio prieš tiekiant į perdirbimo įmonę, nelaikomi pirmine gamyba.

- **Medus ir kiti bitininkystės maisto produktai**: visa bitininkystės veikla turi būti laikoma pirmine gamyba. Tai apima bitininkystę (net jei ši veikla susijusi su nuo bitininkystės įmonės pastatų toli esančiais aviliais), medaus surinkimą, centrifugavimą ir pakavimą bitininkystės ūkio patalpose. Kitos operacijos ne bitininkystės ūkio patalpose (pvz., medaus centrifugavimas ir (arba) pakavimas), taip pat operacijos, kurias bitininkystės ūkio vardu atliko kolektyvinės įmonės (pvz., kooperatyvai), negali būti laikomos pirmine gamyba.
- **Laivai šaldikliai ir žuvų perdirbimo laivai**: terminas „pirminė gamyba“ netaikomas žuvininkystės produktų tvarkymui, saugojimui ir transportavimui laivuose šaldikliuose ir žuvų perdirbimo laivuose.
- **Daigų auginimas**:

be šių gairių Komisija priėmė teisėkūros priemones dėl daigus auginančių įmonių patvirtinimo, atsekamumo, importo sąlygų ir mikrobiologinių kriterijų.

I. Daigų auginimo gairės:

– pagal I priedo A dalies II skyriaus 2 punktą ir 5. e) punktą maisto tvarkymo subjektai turi laikyti daigams auginti skirtas sėklas tinkamomis sąlygomis, kurios užkerta kelią kenksmingam jų gedimui ir saugo nuo užteršimo. Visuose gamybos ir paskirstymo etapuose daigai turi būti saugomi nuo užteršimo, dėl kurio maistas nebetinka vartoti žmonėms. Turi būti nustatomos tinkamos kenkėjų kontrolės procedūros ir procedūros, užkertančios kelią naminiams gyvūnams patekti į vietas, kuriose ruošiamas, tvarkomas ar sandėliuojamas maistas.

– pagal I priedo A dalies II skyriaus 5. b) punktą ir atsižvelgiant į EMST rekomendacijas, maisto tvarkymo subjektai turi nuplauti sėklas geriamuoju vandeniu prieš pat dygimą. Sėkloms plauti naudotas vanduo neturi būti dar kartą naudojamas auginant daigus.

– pagal I priedo A dalies II skyriaus 5. c) punktą geriamojo vandens kaip pirminio drėkinimo vandens šaltinio naudojimas sėkloms auginti laikomas būtinu, siekiant apsaugoti nuo užteršimo.

– pagal EMST rekomendacijas maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad sėklos laikomos šaldytuvuose nuo auginimo pabaigos iki jų pateikimo rinkai, įskaitant transportavimą.

II. Asmens higiena:

Pagal I priedo A dalies II skyriaus 5. d) punktą maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad sėklas tvarkančių darbuotojų sveikatos būklė yra gera ir jie dalyvauja sveikatos rizikos mokymuose. Visų pirma, sėklas auginantys arba jas renkantys asmenys turi laikytis griežtų asmens higienos taisyklių ir dėvėti tinkamus, švarius ir, jei reikia, apsauginius drabužius. Sergantiems arba 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 sėklų ir daigų ar įeiti į jokią maisto tvarkymo zoną, jeigu yra tiesioginio ar netiesioginio užteršimo tikimybė. Minėtų simptomų turintis ir daigus auginančiose įmonėse dirbantis asmuo, kuris

greičiausiai turės kontaktų su maistu, turi nedelsdamas pranešti maisto tvarkymo subjektui apie ligą ar simptomus ir, jeigu įmanoma, jų priežastis.

### III. Transportas:

pagal I priedo A dalies II skyriaus 5. a) ir b) punktus maisto produktams pervežti naudojamos transporto priemonės ir (arba) konteineriai turi būti švarūs, geros būklės ir gerai prižiūrimi, kad maisto produktai būtų apsaugoti nuo užteršimo ir, jei būtina, jų dizainas ir konstrukcija turi būti tokia, kad juos būtų galima tinkamai valyti ir (arba) dezinfekuoti. Pervežimo priemonių talpyklos ir (arba) konteineriai turi būti naudojami tik maisto produktams pervežti, jeigu dėl kitų dalykų pervežimo kyla taršos grėsmė.

## 3.2. Pirminiai produktai

Pirminiai produktai apibrėžti Reglamento (EB) Nr. 852/2004 2 straipsnio 1 dalies b punkte:

„pirminiai produktai“ – tai pirminės gamybos metu pagaminti produktai, įskaitant užaugintus dirvožemyje, išaugintus ūkyje, sumedžiotus ir sužvejotus produktus.

Pirminiais produktais taip pat laikomi:

- augaliniai produktai, pvz., grūdai, vaisiai, daržovės, prieskoninės žolės, grybai, daigintos sėklos;
- gyvūniniai produktai, pvz., kiaušiniai, žalias pienas, medus, žuvininkystės produktai, gyvi dvigeldžiai moliuskai;
- gamtoje surinkti augaliniai arba gyvūniniai produktai, pvz., grybai, uogos, sraigės ir pan.



### **Pastabos dėl pirminių produktų:**

- Skerdimo produktai, t. y. šviežia mėsa nėra pirminis produktas.
- Žuvininkystės produktai laikomi pirminiais produktais ir po skerdimo, kraujo nuleidimo, galvos nukirtimo, skrodimo, pelekų nupjovimo, atšaldymo ir pakrovimo į kontenerius transportuoti pirminės gamybos etapu. Produktai, gauti po vėlesnio žuvininkystės produktų tvarkymo (pvz., filė gamyba, vakuuminis pakavimas ir pan.) nėra pirminiai produktai.

### **3.3. Reglamento 1 straipsnio 2 dalies c punkte nurodytų pirminių produktų „mažas kiekis“**

Reglamentas netaikomas mažam kiekiui pirminių produktų, kuriuos gamintojas tiesiogiai tiekia galutiniam vartotojui arba vietinei mažmeninės prekybos įmonei, kuri produktą tiesiogiai parduoda galutiniam vartotojui.

Apskritai sąvoka „mažas kiekis“ turėtų būti pakankamai plati, kad, *inter alia*:

- ūkininkai galėtų parduoti pirminius produktus (daržoves, vaisius, kiaušinius, žalią pieną<sup>6</sup> ir pan.) tiesiogiai galutiniam vartotojui, pvz., ūkio parduotuvėje, vietos turguje, vietos mažmeninės prekybos parduotuvėms, kurios produktus parduoda tiesiogiai galutiniam vartotojui, ir vietos restoranams.
- asmenys galėtų gamtoje surinktus produktus, pvz., grybus ir uogas, tiekti tiesiogiai galutiniam vartotojui arba vietos mažmeninės prekybos parduotuvėms, kurios produktus parduoda tiesiogiai galutiniam vartotojui, ir vietos restoranams.

Pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 1 straipsnio 3 dalį valstybės narės tikslina „mažo kiekio“ sąvoką atsižvelgdamos į vietos padėtį ir nacionaliniuose teisės aktuose nustato taisykles, kurios reikalingos maisto produktų saugai užtikrinti (rizika grindžiamas metodas).

Apskritai valstybių narių priimtuose teisės aktuose nustatytais taisyklėmis dėl mažo kiekio, apie kurį kalbama 1 straipsnio 2 dalies c punkte, turėtų būti leidžiama toliau taikyti esamą tvarką, jei tomis taisyklėmis įgyvendinami reglamente nustatyti tikslai.

### **3.4. Tarpvalstybinė prekyba mažais pirminių produktų kiekiais**

Pagal reglamento 1 straipsnio 3 dalį reikalaujama, kad valstybės narės nacionaliniais teisės aktais nustatytų taisykles, pagal kurias gamintojas galutiniam vartotojui arba vietos mažmeninės prekybos įmonėms tiekėtų mažus pirminių produktų kiekius.

Kartais toks tiekimas gali būti vykdomas tarp valstybių, ypač tais atvejais, kai gamintojo ūkis įsikūręs netoli valstybių narių sienos.

Nacionalinės taisyklės, kurios turi būti priimtos vadovaujantis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 1 straipsnio 3 dalimi, turi atitikti Sutarties ir ypač 28, 29 ir 30 straipsnių bendrąsias taisykles.

### **3.5. Pirminių produktų perdirbimas ūkyje**

Pirminiai produktai gali būti perdirbami ūkyje, pvz., žalias pienas perdirbamas į sūrį, iš vaisių spaudžiamos sultys. Šios operacijos nelaikomos veikla, kuri apibūdinama

<sup>6</sup> Pagal Reglamento (EB) Nr. 853/2004 10 straipsnio 8 dalį valstybės narės gali nustatyti taisykles, pagal kurias draudžiamas arba ribojamas tiesioginiam žmonių vartojimui skirtas žalias pieno tiekimas rinkai.

kaip pirminė gamyba, todėl jas vykdant reikia laikytis reglamento II priede nustatytų maisto produktų higienos reikalavimų, o **gyvūninių maisto produktų atveju** – taip pat atitinkamų Reglamente (EB) Nr. 853/2004 išdėstytų reikalavimų.

#### **Pavyzdžiai:**

- Vaisių sulčių ruošimas ūkyje

Jei ūkyje naudojamas savas derlius ar jo dalis (pvz., obuoliai) vaisių sulčių gamybai savose patalpose, tokia veikla nelaikoma pirmine gamyba. Vaisių sulčių gamybos veikla turi būti laikoma veikla po pirminės gamybos, todėl jai taikomi atitinkami Reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimai.

- Sūrio gamyba ūkyje

Sūris yra žalio arba termiškai apdoroto pieno perdirbimo rezultatas. Taigi sūris nėra pirminis produktas, net jei gaminamas ūkyje.

Todėl sūrio gamyba ūkyje turi atitikti Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ir Reglamente (EB) Nr. 853/2004 nustatytus atitinkamus maisto produktų higienos reikalavimus.

#### **Pastabos:**

*1) Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 paprastai netaikomas mažmeninei prekybai (t. y. maisto tvarkymas ir (arba) perdirbimas bei jo sandėliavimas pardavimo arba tiekimo galutiniam vartotojui vietoje). Tai reiškia, kad jei visas sūris yra gaminamas ir parduodamas ūkyje arba vietos turguje (pvz., savaitiniame turguje, ūkininkų turguje ir pan.) galutiniam vartotojui, šių rūšių veikla gali būti vykdoma pagal atitinkamus reikalavimus, nustatytus Reglamente (EB) Nr. 852/2004, ypač jo II priede, ir nereikia laikytis Reglamento (EB) Nr. 853/2004 reikalavimų, išskyrus reikalavimus, taikomus žaliajam pienui. Prireikus privalu užtikrinti atitiktį valstybių narių, remiantis Reglamento (EB) Nr. 853/2004 1 straipsnio 5 dalies c punktu, nacionaliniais teisės aktais priimtoms nacionalinėms priemonėms.*

*2) Siekdamas sudaryti sąlygas perdirbti maisto produktus ūkyje arba išsaugoti tradicinius gamybos metodus, valstybės narės gali nustatyti nacionalines priemones, kuriomis pritaikomi atitinkami infrastruktūros reikalavimai, pagal šiam tikslui Reglamento (EB) Nr. 852/2004 13 straipsnyje ir Reglamento (EB) Nr. 853/2004 10 straipsnyje nustatytą tvarką, jei tradicinių metodų negalima suderinti su reglamentuose nustatytais reikalavimais.*

### **3.6. Kiaušiniai ir pirminė gamyba**

Atsižvelgiant į pirminės gamybos apibrėžtį Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 17 dalyje ir Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priedo A dalies I skirsnio 1 dalyje, pirminė kiaušinių gamyba apima kiaušinių tvarkymą, t. y. kiaušinių surinkimą ir transportavimą iš vienos patalpos į kitą ir kiaušinių sandėliavimą gamybos vietoje, jei tai iš esmės nekeičia jų savybių. Kiaušinių pakavimas gamybos vietoje arba atskiroje pakavimo įmonėje nepriskiriamas pirminės gamybos apibrėžtyje nustatyti veiklai. Todėl ši veikla turi būti vykdoma laikantis atitinkamų reikalavimų, nustatytų Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priede, Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo X skyriuje ir Reglamento (EB) Nr. 1234/2007, nustatančio bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas, 116 straipsnyje ir XIV priede.

**3.7. Pirminės gamybos etapu pirminiai produktai turi būti transportuojami, sandėliuojami ir tvarkomi taip, kad tai iš esmės nekeistu jų savybių (žr. reglamento I priedo A dalies I skirsnio 1 dalies a punktą).**

Pirminės gamybos etapu pirminiai produktai dažnai tvarkomi, kad būtų geresnės išvaizdos:

- pakuojami jų toliau neapdorojant,
- daržovės plaunamos, nupjaunami lapai, vaisiai rūšiuojami, ir pan.,
- javai džiovinami,
- žuvis skerđžiama, nuleidžiamas kraujas, skrodžiama, nupjaunami pelekai, atšaldoma ir pakuojama,
- medus centrifuguojamas, kad būtų pašalintas korys.

Tokie darbai turi būti laikomi įprastine veikla pirminės gamybos etapu, ir nebereikia reikalauti, kad būtų laikomasi papildomų maisto saugos reikalavimų, o tik tų, kurie taikomi pirminei gamybai.

Tačiau ūkyje vykdant tam tikrus darbus, pvz., skutant bulves, pjaustant morkas, pakuojant salotas ir jas apdorojant pakavimo dujomis arba dujas šalinant, produktų savybės gali būti pakeistos ir (arba) į maisto produktus gali patekti pavojingų medžiagų. Šie darbai negali būti laikomi įprastine veikla pirminės gamybos etapu arba veikla, susijusia su pirmine gamyba.

**3.8. Fizinių asmenų kartais tvarkomi, ruošiami, sandėliuojami ir tiekiami maisto produktai**

Reglamentas netaikomas fizinių asmenų kartais atliekamam maisto produktų tvarkymui, ruošimui, sandėliavimui ir tiekimui bažnyčios, mokyklos renginiuose ar miesto mugėse. Tai aiškiai nurodyta Reglamento (EB) Nr. 852/2004 9 konstatuojamojoje dalyje. Antrajame sakinyje teigiama, kad:

*„Bendrijos taisyklės turėtų būti taikomos tik toms įmonėms, kurios vykdo tam tikrą veiklos tęstinumą ir yra tam tikros struktūros dalis.“*

Terminas „įmonė“ yra įtrauktas į termino „maisto verslas“ apibrėžtį (pagal bendrojo maistui skirtos teisės akto (Reglamentas (EB) Nr. 178/2002) 3 straipsnio 2 dalį „maisto verslas“ turi būti „įmonė“). Asmenys, tvarkantys, ruošiantys, sandėliuojantys ar tiekiantys maisto produktus kartais ir nedideliais kiekiais (pvz., bažnyčios, mokyklos renginiuose ar miesto mugėse ir kitomis progomis, pvz., organizuojant labdarą, kurioje dalyvauja privatūs asmenys savanoriai ir kai maistas ruošiamas retkarčiais) negali būti laikomi „įmone“, ir todėl jiems netaikomi Bendrijos higienos teisės aktų reikalavimai.

**3.9. Maisto verslas ir prekyba internetu**

Kai kurie verslininkai parduoda prekes internetu. Nors tokia prekyba nėra išskirta reglamente, tokie verslininkai patenka į maisto verslo apibrėžtį ir jiems yra taikomi atitinkami maistui skirtų teisės aktų reikalavimai.

#### **4. TERMINAI „KUR REIKALINGA“, „KUR TINKA“, „LYGIAVERTIS“ IR „PAKANKAMAS“**

Kai reglamento prieduose naudojami terminai „kur reikalinga“, „kur tinka“, „lygiavertis“ ar „pakankamas“, maisto tvarkymo subjektas visų pirma turi nuspręsti, ar tas reikalavimas yra reikalingas, tinkamas, lygiavertis ar pakankamas, kad būtų pasiekti Reglamento (EB) Nr. 852/2004 tikslai.

Nustatant, ar reikalavimas yra reikalingas, tinkamas, lygiavertis ar pakankamas reglamento tikslams pasiekti, reikia atsižvelgti į maisto produkto savybes ir numatomą jo panaudojimą.

Subjektas gali pagrįsti savo pasirinkimą laikydamasis RVASVT principais grindžiamos tvarkos arba įmonės darbo tvarkos. Reglamento 7 straipsnyje nurodytuose geros praktikos vadovuose gali būti pateikta naudingų patarimų ir nurodyta, kokia yra geriausia praktika tai atvejais, kai naudojami žodžiai „kur reikalinga“, „kur tinka“, „lygiavertis“ ar „pakankamas“.

#### **5. LANKSTUMAS**

##### **5.1. Bendrosios aplinkybės**

Reglamente nustatyti principai, kuriuos turi taikyti visos maisto verslo įmonės. Reglamente nustatytas lankstumas, kad būtų galima užtikrinti, jog ypatingais atvejais būtų galima rasti sprendimą nepažeidžiant maisto saugos reikalavimų. Taigi valstybės narės gali nustatyti nacionalinio lygio priemones, kuriomis pritaikomi kai kuriuose reglamento prieduose nustatyti reikalavimai. Nacionalinio lygio priemonėmis siekiama:

- kad būtų galima nuolat taikyti tradicinius maisto produktų gamybos, perdirbimo ir paskirstymo metodus arba
- pritaikyti reikalavimus prie geografinius suvaržymus patiriančiuose regionuose įsikūrusių maisto verslo įmonių poreikių.
- Kitais atvejais tos priemonės taikomos tik statant įmones, jas išdėstant ir jų įrangai.

Siekiant skaidrumo, nacionalines priemones nustatyti pageidaujanti valstybės narės apie tai praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms (žr. Reglamento (EB) Nr. 852/2004 13 straipsnio 5 dalį). Komisija ir kitos valstybės narės turi teisę teikti pastabas. Kai pastabose išreiškiama skirtinga nuomonė, klausimas perduodamas spręsti nuolatiniam komitetui, kuris gali priimti sprendimą.

##### **5.2. Tradiciniai gamybos metodai**

Valstybėse narėse maisto produktai gali būti gaminami laikantis ilgaamžių tradicijų, kurios yra saugios, nors ne visada visiškai atitinka tam tikrus reglamente nustatytus techninius reikalavimus. Reglamente pripažįstamas poreikis išsaugoti šiuos tradicinius gamybos metodus, kurie yra Europos kultūrinės įvairovės įrodymas, ir suteikiamas maisto verslo įmonėms reikalingas lankstumas.

Šiame dokumente nesiekama išvardyti valstybėse narėse taikomų tradicinių gamybos metodų. Kompetentingos institucijos turi imtis reikalingų iniciatyvų ar veiksmų atsakyti į galimus maisto verslo įmonių prašymus dėl lankstumo.

### **5.3. RVASVT ir lankstumas**

RVASVT metodika yra lankstaus pobūdžio, nes yra grindžiama nedideliu skaičiumi principų ir procedūrų, kuriais remiamas maisto saugos tikslas, nereikalaujant, kad maisto verslo įmonės laikytųsi taisyklių ar įgyvendintų tvarką, nesusijusią arba nepritaikytą konkrečioms jų veiklos ypatybėms.

Nacionaliniu ar Bendrijos lygiu maisto verslo sektoriaus įmonių parengti geros higienos praktikos RVASVT principų taikymo vadovai turėtų padėti verslininkams įgyvendinti RVASVT principais grindžiamą tvarką, pritaikytą jų gamybos ypatumams.

Komisija paskelbė vadovą, kuriame aiškinamos pagrindinės galimybės taikyti lankstumą RVASVT principais grindžiamos tvarkos įgyvendinimo atžvilgiu.

## **6. ĮMONIŲ REGISTRAVIMAS IR TVIRTINIMAS**

### **6.1. Ką reiškia įmonių registracija?**

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 6 straipsnio 2 dalyje reikalaujama, kad kiekviena maisto tvarkymo subjekto įmonė būtų užregistruota kompetentingoje institucijoje.

Registravimo tikslas yra sudaryti sąlygas valstybių narių kompetentingoms institucijoms žinoti, kur yra įsikūrusios įmonės ir kokią veiklą jos vykdo, kad būtų galima, kai nacionalinė kompetentinga institucija mano tai esant reikalinga, vykdyti oficialią kontrolę pagal Reglamento (EB) Nr. 882/2004 31 straipsnyje išdėstytus reikalavimus, kuriuose nustatyta, kad valstybių narių kompetentingos institucijos privalo nustatyti tvarką, kurios turi laikytis registracijos prašymus teikiantys pašarų ir maisto tvarkymo subjektai.

Registracija turėtų būti paprasta procedūra, kuria kompetentingai institucijai pranešamas įmonės adresas ir kokia veikla vykdoma. Kai tokia informacija gali būti gauta iš kitų šaltinių, pvz., registracija aplinkosaugos ar gyvūnų sveikatos tikslais arba kitais administraciniais tikslais, tokia informacija gali būti naudojama ir maisto produktų higienos tikslais.

Kai kurios įmonės tik prekiauja maisto produktais (tarpininkai). Jei jos užsiima tik maisto produktų vežimu iš vieno tiekėjo pas kitą arba mažmenininkams, jiems nebūtina tvarkyti maisto ar tuo labiau jį sandėliuoti savo patalpose (kurių dydis realiai gali būti tik kontora). Tačiau jei jos atitinka „maisto verslo“ ir „maisto tvarkymo subjekto“ apibrėžtis, tai joms taikomas reikalavimas užsiregistruoti.

### **6.2. Įmonių tvirtinimas**

Bendrijos teisės aktuose reikalaujama, kad kai kurios įmonės, kuriose tvarkomi gyvūniniai maisto produktai, būtų tvirtinamos prieš joms suteikiant leidimą teikti produktus rinkai. Išsamesnę informaciją galima rasti tam tikrų Reglamento (EB) Nr.

853/2004 nuostatų dėl gyvūninės kilmės maisto higienos įgyvendinimo rekomendacinio dokumento 4 skirsnyje.

### 6.3. Įmonių tvirtinimas pagal nacionalinius teisės aktus

Reglamentu suteikiama teisė valstybėms narėms reikalauti tvirtinti maisto verslo įmones, kurių tvirtinti nereikalaujama Bendrijos teisės aktais (taip pat Reglamentu (EB) Nr. 853/2004).

Jei valstybės narės taiko šią tvarką, Bendrijos teisės aktais nereikalaujama ant maisto produktų, kuriuos rinkai teikia pagal nacionalinę tvarką patvirtintos įmonės, naudoti tapatybės ženklo ar taikyti kokius nors suvaržymus.

## 7. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS IR RVASVT PRINCIPŲ TAIKYMO VADOVAI

Reglamento 7–9 straipsniuose nustatyta, kad kuriami geros higienos praktikos ir RVASVT principų taikymo vadovai.

Nors šie vadovai yra savanoriškos priemonės, jais suteikiama galimybė maisto verslo įmonėms (**pirminės gamybos etapu ir po pirminės gamybos**) išsamiau paaiškinti, kaip subjektai gali laikytis teisinių reikalavimų, kurie reglamente išdėstyti apibendrintai.

Naujosiose maisto produktų higienos taisyklėse nustatyti reikalavimai:

- kuriais paliekama maisto tvarkymo subjektui tam tikra laisvė spręsti: šiuo tikslu reglamente naudojami terminai „kur reikalinga“, „kur tinka“, „lygiavertis“ ir „pakankamas“ (pvz., „*turi būti įrengtas lygiavertis praustuvų skaičius“ arba „valymas ir dezinfekcija atliekami tokiu periodiškumu, kurio pakanka taršos rizikai išvengti“*), arba
- kurie suformuluoti kaip siektinas tikslas, tačiau maisto tvarkymo subjektas turi pats sukurti priemones tam tikslui pasiekti (pvz., dėl terminio apdoravimo hermetiškai uždarytoje taroje: „*bet koks apdorojimas skirtas užkirsti kelią užteršti produktą paties proceso metu“*).

Geros praktikos vadovai yra naudinga priemonė padėti maisto tvarkymo subjektams:

- nuspręsti dėl tam tikro reikalavimo reikalingumo, tinkamumo, lygiavertiškumo ar pakankamumo, pvz., kai reikia nuspręsti, kiek praustuvų reikia, ir
- pasirinkti priemones reglamente nustatytiems tikslams siekti, pvz., kai reikia nuspręsti, kiek dažnai reikėtų valyti ir dezinfekuoti įrenginius.

Vadovuose būtų naudinga aprašyti tvarką, kurią taikant galima tinkamai įgyvendinti reglamentą. Pavyzdžiui:

- tvarka, kaip išvengti pavojingų medžiagų patekimo pirminės gamybos etapu,
- tvarka, kaip valyti ir dezinfekuoti maisto verslo įmonės patalpas,
- tvarka, kaip apsisaugoti nuo kenkėjų, ir

- tvarka, kaip užtikrinti, kad būtų laikomasi reikalavimo kurti RVASVT principais grindžiamą tvarką.

## 8. DOKUMENTAI

8.1. Reglamentu sudarytos tokios sąlygos, kad maisto tvarkymo subjektams reikėtų pagal RVASVT principais grindžiamą tvarką parengti **ju verslo pobūdžiui ir dydžiui proporcingus dokumentus**.

8.2. **Nors reglamente nereikalaujama**, maisto tvarkymo subjektai galėtų rengti ir **kitus dokumentus**, kuriais remiantis būtų lengviau pasiekti reglamente nustatytus tikslus. Rengdami tokius dokumentus, maisto tvarkymo subjektai galėtų atsižvelgti į šiuos aspektus:

### **Su struktūros reikalavimais susiję dokumentai**

Dokumentai gali būti susiję su struktūros reikalavimais, siekiant patikslinti įvairius bendro pobūdžio reglamente išdėstytus reikalavimus, pvz.:

- II priedo, II skyriaus 1 dalies a ir b punktuose nustatytas reikalavimas, kad grindų ir sienų paviršiai turi būti „iš nelaidžių, nesugeriančių, plaunamų ir netoksiškųjų medžiagų, išskyrus atvejus, kai maisto tvarkymo subjektai gali kompetentingai institucijai įrodyti, kad kitokios naudojamos medžiagos yra tinkamos“, ir f punkte nustatytas reikalavimas, kad apskirtai paviršiai turi būti iš „lygių, plaunamų ir korozijai atsparių bei netoksiškųjų medžiagų, išskyrus atvejus, kai maisto tvarkymo subjektai gali kompetentingai institucijai įrodyti, kad kitokios naudojamos medžiagos yra tinkamos“.
- II priedo III skyriaus 2 dalies b punkte nustatytas reikalavimas, kad su maistu besiliečiantys paviršiai turi būti „iš lygių, plaunamų ir korozijai atsparių bei netoksiškųjų medžiagų, išskyrus atvejus, kai maisto tvarkymo subjektai gali kompetentingai institucijai įrodyti, kad kitokios naudojamos medžiagos yra tinkamos“.

### **Su darbo reikalavimais susiję dokumentai**

Dokumentai gali būti susiję su tokiais darbo reikalavimais:

- II priedo IX skyriaus 4 dalis: „Turi būti nustatomos tinkamos kenkėjų kontrolės procedūros“.
- Poreikis pagrįsti pasirinkimą atsižvelgiant į terminus „kur reikalinga“, „kur tinka“, „lygiavertis“ (= „tinkamas“) ir „pakankamas“.
- Tvarka ir dokumentai grindžiami RVASVT principais.

### 8.3. Visi šie dokumentai sudarys darbo tvarką, kuri yra svarbus maisto saugos užtikrinimo aspektas

Yra kelios skirtingos galimybės dokumentams parengti:

- Geros praktikos vadovuose gali būti pateikti visi reikalingi dokumentai arba dalis jų.
- Maisto verslo įmonės gali nuspręsti parengti *ad hoc* dokumentus, pritaikytus konkrečiai situacijai.
- Pagal RVASVT principais grindžiamą tvarką (atsižvelgiant į maisto verslo įmonėms, ypač mažosioms įmonėms, reikalingą lankstumą).

Dokumentuose gali būti pateikti laboratorinių bandymų rezultatai, kenkėjų kontrolės ataskaitos, temperatūros matavimai, specialiosios literatūros citatos, statybinių medžiagų tiekėjo išduoti dokumentai ir pan.

## 9. TECHNINIAI KLAUSIMAI (PRIEDAI)

### 9.1. Terminis apdorojimas (II priedo XI skyrius)

Reglamente reikalaujama, kad tuo atveju, kai rinkai teikiami hermetiškai uždarytoje taroje supakuoti maisto produktai, maisto tvarkymo subjektai taikytų terminio apdorojimo procesą, kuris atitinka tarptautiniu mastu pripažįstamus standartus. Tokie standartai buvo nustatyti, pvz., *Codex Alimentarius*:

- Pieno ir pieno produktų higienos praktikos kodeksas (CAC/RCP 57-2004).
- Rekomenduotinas konservuotų maisto produktų, kuriuose yra mažai rūgščių ir parūgštintos rūgšties, tarptautinis higienos praktikos kodeksas (CAC/RCP 23-1979, rev. 2 (1993)).
- Steriliai perdirbtų ir supakuotų maisto produktų, kurių sudėtyje yra mažai rūgščių, higienos praktikos kodeksas (CAC/RCP 40-1993).
- Rekomenduotinas tarptautinis konservuotos žuvies produktų higienos praktikos kodeksas (CAC/RCP 10-1976).

### 9.2. Mokymas (II priedo XII skyrius)

Mokymas yra svarbi priemonė veiksmingam geros higienos praktikos taikymui užtikrinti.

Kaip nurodyta reglamento II priedo XII skyriuje, mokymas turėtų būti proporcingas darbuotojų užduotims atskirose maisto verslo srityse ir pritaikytas prie turimo atlikti darbo.

Mokymas gali būti vykdomas skirtingais būdais. Tai įmonės rengiami mokymai, mokymo kursų organizavimas, profesinių organizacijų arba kompetentingų institucijų informacijos kampanijos, geros praktikos vadovai ir pan.

Mažųjų įmonių darbuotojų mokymo, susijusio su RVASVT principais, atveju reikėtų nepamiršti, kad toks mokymas turėtų būti proporcingas įmonės dydžiui ir jos veiklos pobūdžiui bei turėtų būti susijęs su RVASVT principų taikymo metodu maisto verslo



įmonėje. Jei naudojamosi geros higienos praktikos ir RVASVT principų taikymo vadovais, darbuotojai per mokymus turėtų būti supažindinti su tų vadovų turiniu. Jei sutariama, kad kai kuriose maisto verslo įmonės maisto saugos tikslas gali būti pasiektas įgyvendinant privalomuosius reikalavimus, mokymas turėtų būti pritaikytas prie tokios situacijos.

### **9.3. Transportas (II priedo IV skyrius)**

Siekiant užtikrinti, kad maisto produktai pristačius būtų saugūs ir tinkami žmonėms vartoti, turi būti įdiegtos tinkamos vežimo sistemos.

Pagal reglamentą reikalaujama, kad nefasuotiems skysčio, granuliu ar miltelių pavidalo maisto produktams (t. y. nevyniotiems ar nepakuotiems maisto produktams, kurie tiesiogiai liečiasi su maisto vežimo priemonės paviršiumi ir atmosferos oru) vežti maisto tvarkymo subjektai turi naudoti tam skirtas transporto priemones.

Toks reikalavimas nustatytas dėl to, kad yra pagrįstų įrodymų, kad dėl tokių maisto produktų pobūdžio yra didesnė taršos rizika, kai jie vežami transporto priemonėmis ar konteineriuose, kurie pirmiau naudoti kitiems tikslams. Net ir išvalius tokias transporto priemones padėtis nesikeičia.

Kadangi „granulių pavidalo“ gali reikšti „granulių formos“ arba „granulėmis“, gauti keli prašymai išaiškinti šį terminą. Apskritai būtų logiška šį reikalavimą taikyti tik tiems maisto produktams, kuriems granuliu savybė suteikta po perdirbimo (pvz., cukrus), arba grūdams, kurie buvo išlukštenti, plauti ar paruošti ir kurie turi būti vyniojami ir (arba) pakuojami pardavimui galutiniam pirkėjui. Todėl pirminiams produktams, kaip antai grūdams, kurie buvo nuimti ir kuriuos, prieš numatant žmonėms vartoti, reikia toliau paruošti apdorojant arba ne, tokio reikalavimo taikyti nereikėtų.

### **9.4. Švarus vanduo (I priedas ir II priedo VII skyrius)**

Higienos reglamentų keliose dalyse nurodyta, kad maisto tvarkymo subjektai, jei įmanoma, turėtų naudoti švarų vandenį.

Kai atliekant pirminę gamybą apdorojamos žuvys ar gyvi dvigeldžiai moliuskai, siekiant apsaugoti nuo taršos turi būti naudojamas geriamasis arba švarus vanduo (švarus jūros vanduo arba panašios kokybės gėlas vanduo).

- „Maisto tvarkymo subjektai, auginantys gyvulius, nuimantys derlių ar medžiojantys gyvūnus arba gaminantys gyvūninės kilmės pirminius produktus, turi imtis tinkamų adekvačių priemonių: [...] d) užtikrinančių geriamo arba švaraus vandens apsaugojimą nuo taršos;“ (Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priedo A dalies II skirsnio 4 punkto d papunktis);

Panašios nuostatos nustatytos žuvininkystės produktų arba gyvų dvigeldžių moliuskų apdorojimui, kai tai nėra pirminės gamybos dalis:

- „Su neišdarinėtais žuvininkystės produktais galima naudoti švarų vandenį. Švarų jūros vandenį galima naudoti su gyvais dvigeldžiais moliuskais, dygiaodžiais, gaubtagyviais ir jūriniais pilvakojais; švarų vandenį taip galima naudoti išoriniam plovimui. Naudojant švarų vandenį, jo tiekimui turi būti įrengti tinkami įrengimai ir procedūros, siekiant užtikrinti, kad naudojimo metu nebūtų keliamas maisto taršos pavojus.“ (Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo VII skyriaus 1 punkto b papunktis);
- „[...] švarus jūros vanduo gali būti naudojamas žuvininkystės produktams apdoroti ir plauti bei ledui, naudojamam žuvininkystės produktams atšaldyti ir išvirtiems vėžiagyviams bei moliuskams staigiai atvėsinti, gaminti“ (Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo VIII skirsnio 3 punkto c papunktis).

#### **Pastabos dėl švaraus vandens naudojimo sąlygų:**

Tiek per pirminę gamybą, tiek vėliau, po pirminės gamybos, apdorojant žuvininkystės produktus arba gyvus dvigeldžius moliuskus turi būti imtasi priemonių siekiant užtikrinti, kad naudotas švarus vanduo nėra žuvininkystės produktų arba gyvų dvigeldžių moliuskų taršos šaltinis. Maisto tvarkymo subjektai privalo taikyti vandens saugos ir (arba) kokybės stebėsenos ir pagrindimo dokumentais procedūras. Kai vanduo turi būti naudojamas bet kuriuo etapu po pirminės gamybos, šios priemonės turi būti įtrauktos į RVASVT principais pagrįstas procedūras.

Kompetentinga valdžios institucija turi tikrinti, ar pakanka subjektų parengtų procedūrų, ar jos tinkamai vykdomos ir ar nekelia pavojaus vartotojams.

- Maisto tvarkymo subjektai, **nuspręsdami naudoti tokį vandenį** ir (arba) rengdami RVASVT principais pagrįstas procedūras, turėtų atkreipti dėmesį į įvairius aspektus, kaip antai:
  - vandens įleidimo punkte tirti vandens sudėtį (įskaitant galimus teršalus, pvz., cheminius ar mikrobiologinius, taip pat toksinius dumblius ir pan.) ir galimą jos nuokrypį (sezoninis poveikis, nuo kritulių priklausantis nuotėkis ir pan.) siekiant užtikrinti, kad vandenyje nebūtų tokio mikroorganizmų, pavojingų medžiagų ar toksinio jūrų planktono kiekio, dėl kurio būtų daromas tiesioginis ar netiesioginis poveikis maisto saugai,
  - vertinti natūralių ar dirbtinių taršos šaltinių poveikį ir galimas apsaugos nuo jų priemones (upės žiotys, dugno valymo darbai ir pan.),

- apibūdinti vandens gamybos (regeneravimas, apdorojimas ir pan.), laikymo ir paskirstymo sistemas.
- Maisto tvarkymo subjektai, **naudodami tokį vandenį**, turi užtikrinti, kad tai nėra žuvininkystės produktų arba gyvų dvigeldžių moliuskų taršos šaltinis. Yra įvairių priemonių šiam tikslui pasiekti, kaip antai:
  - švaraus vandens gamybai vandenį pumpuoti iš tokios vietos, kurioje vengiama vandens tiekimo taršos, vengti užterštų vietų, vandenį pumpuoti iš gelmių ir atokiose vietovėse. To gali pakakti atviroje jūroje dirbantiems laivams.
  - Naudoti vandens valymo sistemą, siekiant užtikrinti, kad laikomasi švaraus vandens reikalavimų. Tam gali prireikti dalelių sulaikymo, adsorbcijos ir sanitarinės būklės gerinimo etapų ir (arba)
  - Kitų tinkamų procedūrų.

Geros praktikos vadovai gali būti tinkama priemonė maisto tvarkymo subjektams padėti apibrėžti tokias procedūras, kad būtų užtikrinta, jog naudojamas švarus vanduo nėra žuvininkystės produktų taršos šaltinis.

## 9.5. Maisto patalpos (II priedo IV skyrius)

Sąvoka „maisto patalpos“ – tai ne vien patalpa, kurioje maisto produktai tvarkomi ar apdorojami. Jei taikytina, tai yra ir maisto tvarkymo subjekto įmonės išorinėse ribose esanti aplinkinė teritorija.

Visos būtinos operacijos turi būti vykdomos maisto tvarkymo patalpų išorinėse ribose, jei nenurodyta kitaip (pvz., oficialiai registruotos transporto priemonių plovyklos).

## 9.6. Apdorojimas dideliu slėgiu

Apdorojimas dideliu slėgiu yra maisto perdirbimo technologija, kurios metu kieti arba skysti maisto produktai apdorojami dideliu slėgiu, kad būtų padidinta jų sauga, o tam tikrais atvejais – pagerintos juslinės savybės ir kokybė.

Apdorojimas dideliu slėgiu pagrįstas principu, kad per tam tikrą laiką bakterijų kiekį galima sumažinti suderinus šilumą ir slėgį. Veikiant atmosferos slėgiui, atliekamas terminis apdorojimas, pvz., pasterizavimas, slėgį padidinus – apdorojimas dideliu slėgiu. Kai siekiama sumažinti bakterijų kiekį, apdorojimas dideliu slėgiu dažniausiai atliekamas kambario temperatūroje, esant 400–600 megapaskalių (MPa) slėgiui, nors, atsižvelgiant į produkto sudėtį, dėl slėgio poveikio produkto temperatūra slėgio kameroje gali pakilti 3–6 °C slėgiui kaskart padidėjus 100 MPa.

Apdorojimas dideliu slėgiu daugiausia taikomas fasuotoms sultims, padažams, dažiniams, žuvininkystės gaminiams, mėsos gaminiams ir gataviems maisto produktams.

### Leidimas taikyti apdorojimą dideliu slėgiu

Apdorojimas dideliu slėgiu laikomas fiziniu taršos mažinimo būdu (apdorojant slėgiu), kai yra naudojamas bakterijų kiekiui mažinti. Jam nereikia leidimo ES

lygmeniu. Valstybės narės gali nuspręsti, ar reikia suteikti išankstinį leidimą. Jeigu valstybė narė norėtų reguliuoti šio proceso naudojimą, apie tai ji pirmiausia turėtų pranešti<sup>7</sup> Komisijai ir kitoms valstybėms narėms. Jeigu apie tam tikras naudojimo sąlygas nepranešama, laikoma, kad apdorojimas dideliu slėgiu yra leidžiamas.

Remiantis Naujų maisto produktų reglamentu<sup>8</sup>, naujas procesas nelaikomas nauju tik todėl, kad yra naujas. Tik tuo atveju, kai naujas procesas daro poveikį maisto produkto sudėčiai arba struktūrai ir tai turi įtakos jo maistinei vertei, metabolizmui ar nepageidaujamų medžiagų kiekiui, apdorojimo dideliu slėgiu metu gautam produktui turi būti suteiktas leidimas pagal teisės aktus dėl naujų maisto produktų. Nėra tikėtina, kad pagal Naujų maisto produktų reglamentą maisto produktui reikės suteikti leidimą tik todėl, kad jam taikytas apdorojimas dideliu slėgiu, nepaisant to, kad pritaikius apdorojimą dideliu slėgiu suteiktas leidimas „pasterizuotiems vaisių gaminiams, pagamintiems apdorojant aukštu slėgiu“<sup>9</sup>.

### Maisto srities teisės aktų bendrųjų principų laikymasis

Maisto tvarkymo subjektai, svarstantys galimybę pasinaudoti atskiros apdorojimo dideliu slėgiu įmonės paslaugomis, pagal Reglamento (EB) Nr. 178/2002<sup>10</sup> 17–19 straipsnius yra įsipareigoję užtikrinti, kad jų maisto produktai atitiktų su jų veikla susijusius maisto srities teisės aktų reikalavimus, ir tikrinti, kad šių reikalavimų būtų laikomasi visais proceso etapais.

Be kita ko, jie įsipareigoję:

- užtikrinti, kad maisto produktai atitiktų atitinkamų maisto srities teisės aktų reikalavimus;
- tikrinti, kad būtų laikomasi šių reikalavimų;
- užtikrinti tinkamą atsekamumą, taip pat ir laikantis toliau patikslintų taisyklių dėl žymėjimo identifikavimo ženklų, bei įdiegti atšaukimo sistemas.

### Higienos taisyklės

Visi maisto tvarkymo subjektai, svarstantys galimybę taikyti apdorojimą dideliu slėgiu apie šią veiklą, remiantis Reglamento (EB) Nr. 852/2004<sup>11</sup> 6 straipsnio nuostatomis, turėtų pranešti bent savo kompetentingai patariamajai institucijai.

---

<sup>7</sup> Remiantis pranešimo procedūra, nustatyta 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka (OL L 241, 2015 9 17).

<sup>8</sup> 2015 m. lapkričio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2015/2283 dėl naujų maisto produktų, iš dalies keičiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 ir panaikinantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 258/97 ir Komisijos reglamentą (EB) Nr. 1852/2001 (OL L 327, 2015 12 11, p. 1–22).

<sup>9</sup> Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2017/2470 priedo 1 lentelė.

<sup>10</sup> 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, p. 1).

<sup>11</sup> 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL L 139, 2004 4 30, p. 1).

Prieš pradėdant apdoroti maisto produktus, šiuo tikslu įsteigta įmonė turi patvirtinti, kad apdorojimą dideliu slėgiu galima taikyti gyvūniniams maisto produktams. Su tuo susiję reikalavimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 853/2004<sup>12</sup> III priede. Tai atvejais, kai dideliu slėgiu apdorojami išimtinai kiti maisto produktai, įskaitant sudėtinius produktus, kurių sudėtyje yra tik perdirbtų gyvūninių maisto produktų, reikalinga tik registracija.

Remiantis Reglamente (EB) Nr. 852/2004 pateikta apibrėžtimi, perdirbimas – tai bet koks veiksmas, kuriuo iš esmės keičiamas pirminis produktas. Pateikti pavyzdžiai neapima apdorojimo dideliu slėgiu, tačiau minimas terminis apdorojimas (pvz., pasterizavimas). Pavyzdžių sąrašas nėra išsamus. Kadangi apdorojimo dideliu slėgiu poveikis daugeliui maisto produktų matricių labai panašus į terminio apdorojimo poveikį (tačiau jį sukelia kitoks slėgis / temperatūra / laiko aplinkybės), apdorojimas dideliu slėgiu siekiant sumažinti taršą turėtų būti laikomas perdirbimu. Atskiros apdorojimo dideliu slėgiu įmonės turi būti patvirtintos kaip perdirbimo įmonės, jeigu jose (iš dalies) tvarkomi gyvūniniai maisto produktai.

Šviežios mėsos apdorojimo atveju produktas tampa mėsos pusgaminiu, jeigu apdorojant nepakinta vidinė ląstelių struktūra<sup>13</sup>, pvz., kai pakinta tik paviršius, o vidinės ląstelių struktūros vizualiai ar histologiškai negalima atskirti nuo neapdorotos šviežios mėsos. Jeigu pakinta viso mėsos gabalo ląstelių struktūra, produktas tampa mėsos gaminiu.

Apdorojimo dideliu slėgiu veiksmingumas priklauso nuo taikomo slėgio, laikymo trukmės, temperatūros, maisto produkto matricos rūšies ir tikslinio organizmo. Todėl vykdant rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistemos principais pagrįstas procedūras, kaip nustatyta Reglamente (EB) Nr. 852/2004, būtina patvirtinti procesą, kad būtų galima įvertinti bakterijų kiekio sumažėjimo mastą.

Kalbant apie žymėjimą identifikavimo ženklų<sup>14</sup> atskiroje gyvūninių maisto produktų (pvz., supakuotų mėsos ar pieno gaminių) apdorojimo dideliu slėgiu įmonėje, laikoma, kad toliau pateiktas metodas atitinka Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo I skirsnio A dalies 1 ir 2 punktus. Remdamasis teisiniais reikalavimais, gamintojas gali savo identifikavimo ženklu pažymėti visą pakuotę ir (arba) vyniojimo medžiagą ir pateikti produktą apdorojimo dideliu slėgiu įmonei, be to:

- jeigu apdorotas produktas tiesiogiai iš apdorojimo dideliu slėgiu įmonės patenka mažmenininkui, kuris toliau netvarko produkto, apdorojimo dideliu slėgiu įmonės identifikavimo ženklu turi būti žymima vartotojams skirta pakuotė;
- jeigu apdorotas produktas patenka į kitą įmonę (pvz., yra grąžinamas gamintojui), apdorojimo dideliu slėgiu įmonės identifikavimo ženklu gali būti žymima visa pakuotė arba vyniojimo medžiaga, o kita (paskutinė produktą tvarkiusi) įmonė savo identifikavimo ženklu gali žymėti vartotojams skirtą pakuotę (jeigu to nepadarė prieš apdorojimą dideliu slėgiu).

<sup>12</sup> 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, p. 55).

<sup>13</sup> Žr. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priedo 1.15 punkte pateiktą mėsos pusgaminio apibrėžtį.

<sup>14</sup> Žr. Reglamento (EB) Nr. 853/2004 II priedo I skirsnio A dalį.

Produktą patartina žymėti tik vienu identifikavimo ženklu. Etiketėje esantis identifikavimo ženklas turėtų priklausyti paskutiniam produktą tvarkiusiam subjektui. Tiek apdorojimo dideliu slėgiu įmonės, tiek gamintojo identifikavimo ženklai gali būti pateikti etiketėje, jeigu nekyla jokių abejonių dėl kiekvieno subjekto veiklos.

#### Oficiali apdorojimo dideliu slėgiu kontrolė

Vykdydamos oficialią kontrolę apdorojimo dideliu slėgiu įmonėse, kompetentingos institucijos daugiausia dėmesio turėtų skirti šiame skirsnyje nurodytiems reikalavimams, kurie aktualiausi maisto tvarkymo subjektams. Be Reglamente (ES) 2017/625 dėl oficialios kontrolės<sup>15</sup> nustatytų reikalavimų, ypač daug dėmesio reikėtų skirti tikrinant:

- praktinį atsekamumo reikalavimų taikymą, ypač atskirose apdorojimo dideliu slėgiu įmonėse;
- kai tinkama, įmonės patvirtinimą, įskaitant apdorojimo dideliu slėgiu veiklą;
- dokumentais pagrįstus proceso patvirtinimo įrodymus, kuriuos turi pateikti maisto tvarkymo subjektas. Taip pat būtina toliau tikrinti patvirtintą procesą kaip RVASVT sistemos principais pagrįstą procedūrų dalį;
- reikalavimų dėl mikrobiologinių kriterijų laikymąsi;
- žymėjimo identifikavimo ženklu reikalavimų laikymąsi.

#### Kiti teisės aktai dėl maisto saugos

Akivaizdu, kad apdorojimui dideliu slėgiu taikytini bet kurie kiti susiję teisės aktai dėl maisto saugos (kitos higienos reglamentų (EB) Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 ir Nr. 2073/2005 (mikrobiologiniai kriterijai) nuostatos, Reglamentas (EB) Nr. 1935/2004 dėl su maistu besiliečiančių medžiagų ir kt.).

---

<sup>15</sup> Iki 2019 m. gruodžio 14 d. taikomi reglamentai (EB) Nr. 882/2004 ir Nr. 854/2004.