

32004R0852

L 139/1

EUROPOS SAJUNGOS OFICIALUSIS LEIDINYS

2004 4 30

**EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 852/2004****2004 m. balandžio 29 d.****dėl maisto produktų higienos**

EUROPOS PARLAMENTAS IR EUROPOS SAJUNGOS TARYBA,

atsižvelgdami į Europos bendrijos steigimo sutartį, ypač į jos 95 straipsnį ir 152 straipsnio 4 dalies b punktą,

atsižvelgdami į Komisijos pasiūlymą <sup>(1)</sup>,atsižvelgdami į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę <sup>(2)</sup>,

pasikonsultavę su Regionų komitetu,

laikydami Sutarties 251 straipsnyje nustatytos tvarkos <sup>(3)</sup>,

kadangi:

(1) Aukšto žmonių gyvenimo ir sveikatos lygio siekimas yra vienas iš pagrindinių maistui skirtų teisės aktų siekiamų tikslų, kaip išdėstyta Reglamente (EB) Nr. 178/2002 <sup>(4)</sup>. Tas reglamentas taip pat nustato kitus nacionalinių ir Bendrijos maisto teisės aktų bendruosius principus ir sąvokų apibrėžimus, įskaitant laisvo maisto judėjimo Bendrijoje siekimą.

(2) 1993 m. birželio 14 d. Tarybos direktyva 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos <sup>(5)</sup> nustatė bendrąsias maisto produktų higienos taisykles ir atitikimo šioms taisyklėms tikrinimo tvarką.

(3) Patirtis parodė, kad šios taisyklės ir tikrinimo tvarka yra tvirtas maisto saugos užtikrinimo pagrindas. Įgyvendinant bendrąją žemės ūkio politiką, buvo priimta daug direktyvų, kuriomis nustatytos specialiosios sveikatos taisyklės,

reglamentuojančios Sutarties I priede išvardytų maisto produktų gamybą ir tiekimą į rinką. Šios sveikatos taisyklės sumažino nagrinėjamų produktų prekybos kliūtis kartu užtikrindamos aukštą visuomenės sveikatos apsaugos lygį ir prisidedamos prie vidaus rinkos sukūrimo.

(4) Šiose taisyklėse ir procedūrose numatyti bendrieji visuomenės sveikatos principai, ypač susiję su gamintojų ir kompetentingų institucijų atsakomybe, įmonių struktūros, veiklos higienos reikalavimais, įmonių patvirtinimo procedūromis, sandėliavimu ir gabenimu bei sveikumo ženklais.

(5) Šios taisyklės yra bendras viso maisto, įskaitant Sutarties I priede išvardytų gyvūninių produktų, higieniškos gamybos, pagrindas.

(6) Be šio bendro pagrindo tam tikriems maisto produktams reikalingos specialiosios higienos taisyklės. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis specialiąsias higienos taisykles gyvūninės kilmės maistui <sup>(6)</sup> nustato šias taisykles.

(7) Pagrindinis naujų bendrųjų ir specialiųjų higienos taisyklių tikslas – užtikrinti vartotojams aukštą maisto saugos lygį.

(8) Norint užtikrinti maisto saugumą nuo pirminio maisto paruošimo vietos iki ir įskaitant jo pateikimą į rinką bei eksportui, būtinas integruotas požiūris. Visi maisto tvarkymo subjektai turėtų užtikrinti, kad maisto saugos reikalavimų laikymuisi visoje maisto grandinėje nebūtų daroma jokių kompromisų.

(9) Bendrijos taisyklės netaikomos pirminei produkcijai, skirtai vartojimui namų ūkyje arba su asmeniniu namų ūkio vartojimu susijusiam maisto paruošimui, apdorojimui ar saugojimui. Be to, jos turėtų būti taikomos tiksliai toms įmonėms, kurios vykdo tam tikrą veiklos tęstinumą ir yra tam tikros struktūros dalis.

<sup>(1)</sup> OL C 365 E, 2000 12 19, p. 43.

<sup>(2)</sup> OL C 155, 2001 5 29, p. 39.

<sup>(3)</sup> 2002 m. gegužės 15 d. Europos Parlamento nuomonė (OL C 180 E, 2003 7 31, p. 267), 2003 m. spalio 27 d. bendroji Tarybos pozicija (OL C 48 E, 2004 2 24, p. 1), 2004 m. kovo 30 d. Europos Parlamento pozicija (Oficialiajame leidinyje dar nepaskelbta) ir 2004 m. balandžio 15 d. Tarybos sprendimas.

<sup>(4)</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). Reglamentas su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1642/2003 (OL L 245, 2003 9 29, p. 4).

<sup>(5)</sup> OL L 175, 1993 7 19, p. 1. Direktyva su pakeitimais, padarytais Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1882/2003 (OL L 284, 2003 10 31, p. 1).

<sup>(6)</sup> Žr. šio Oficialiojo leidinio p. 22.

- (10) Siekiant užtikrinti šio reglamento tikslų siekimą, pirminio maisto paruošimo etape rizikos veiksniai turėtų būti identifikuojami ir atitinkamai stebimi. Tačiau maisto tvarkymo subjektams tiesiogiai tiekiant jų pagamintus mažus pirminių produktų kiekius galutiniam vartotojui arba vietinei mažmeninės prekybos įmonei, būtina tinkamai saugoti visuomenės sveikatą, laikantis šalies įstatymų, visų pirma dėl artimų gamintojo ir vartotojų santykių.
- (11) Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemos (RVASVT) principų taikymas pirminiu maisto gaminimo etapu iš esmės kol kas yra neįmanomas. Tačiau geros higienos praktikos taisyklės turėtų skatinti tinkamų higienos praktikų naudojimą ūkių lygiu. Šios taisyklės prirėikus turėtų būti papildytos specialiosiomis higienos taisyklėmis. Pirminėi gamybai ir susijusioms operacijoms taikomi higienos reikalavimai gali skirtis nuo kitoms operacijoms taikomų higienos reikalavimų.
- (12) Maisto saugą garantuoja keletas faktorių: teisės aktai turėtų nustatyti minimalius higienos reikalavimus; turėtų būti atliekamos valstybinės maisto produktų kontrolės, kurių metu tikrinama, ar maisto tvarkymo subjektai tų reikalavimų laikosi, o maisto tvarkymo subjektai turėtų diegti ir vykdyti RVASVT principais pagrįstas maisto saugos programas ir procedūras.
- (13) Sėkmingas RVASVT principais pagrįstų procedūrų įgyvendinimas pareikalaus visiško maisto tvarkymo darbuotojų bendradarbiavimo ir įsipareigojimų vykdymo. Todėl darbuotojai turėtų praeiti atitinkamus mokymus. RVASVT sistema yra priemonė, padedanti maisto tvarkymo subjektams užtikrinti maisto saugą RVASVT sistema neturėtų būti laikoma savireguliacijos metodu ir neturėtų pakeisti valstybinių maisto produktų kontrolių.
- (14) Nors reikalavimas diegti RVASVT principais pagrįstas procedūras pirminėi maisto gamybai netaikomas, Komisijos atliekamos šio reglamento įgyvendinimo peržiūros vienas iš komponentų – peržiūrėti šio reikalavimo taikymo galimybę. Tačiau valstybės narės galėtų skatinti subjektus pirminės maisto gamybos lygiu kiek įmanoma taikyti šiuos principus.
- (15) RVASVT reikalavimuose turėtų būti atsižvelgiama į Codex Alimentarius (Maisto kodeks) išdėstytus principus. Jie turėtų būti pakankamai lankstūs, kad galėtų būti taikomi įvairiose situacijose, o taip pat ir smulkiajame versle. Visų pirma būtina pripažinti, kad tam tikrose smulkiojo verslo įmonėse svarbiausiųjų valdymo taškų identifikuoti neįmanoma ir, kad kai kuriais atvejais geros higienos praktika gali pakeisti svarbiausiųjų valdymo taškų stebėseną. Panašiai reikalavimas nustatyti svarbiausias ribas nereiškia, kad kiekvienam atvejui būtina nustatyti skaičiais nurodytą ribą. Be to, reikalavimas saugoti dokumentus turi būti lanksčiai taikomas dėl to, kad labai smulkios įmonės išvengtų bereikalingo vargo.
- (16) Lankstumo taip pat reikia laikytis siekiant visose maisto gamybos, apdirbimo ar paskirstymo etapuose bei organizacinėje įmonių struktūroje toliau naudoti tradicinius metodus. Lankstumas ypač svarbus tiems regionams, kurie patiria specifinius geografinius suvaržymus, įskaitant Sutarties 299 straipsnio 2 dalyje nurodytus atokiausius regionus. Tačiau lankstumas negali būti suprantamas kaip kompromisas nesiekti maisto higienos tikslų. Be to, kadangi visas maistas, pagamintas laikantis higienos taisyklių, laisvai judės Bendrijoje, tvarka, leidžianti valstybėms narėms taikyti lankstumą, turėtų būti visiškai skaidri. Joje turi būti numatyta, kur reikalinga, kaip Reglamentu (EB) Nr. 178/2002 įsteigtas Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinis komitetas turėtų spręsti ir nagrinėti nesutarimus.
- (17) Tikslų, tokių kaip patogenų mažinimas ar veiklos standartų nustatymas, gali būti higienos taisyklių įgyvendinimo galėmės. Todėl būtina numatyti šiam tikslui siekti reikalingas procedūras. Tokie tikslai papildytų esamus maistui skirtus teisės aktus, tokius kaip 1993 m. vasario 8 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 315/93, nustatantį Bendrijos procedūras dėl maisto teršalų <sup>(1)</sup>, kuriame nustatyti didžiausi leistini konkrečių teršalų kiekiai, ir Reglamentą (EB) Nr. 178/2002, draudžiantį tiekti į rinką nesaugų maistą ir nustatantį vienodą atsargumo principo naudojimo bazę.
- (18) Kad būtų atsižvelgiama į technikos ir mokslo pažangą, reikėtų užtikrinti glaudų ir veiksmingą Komisijos ir valstybių narių bendradarbiavimą Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatiniam komitete. Šiame reglamente atsižvelgiama į PPO Sanitarijos ir fitosanitarijos susitarime numatytus tarptautinius įpareigojimus ir Codex Alimentarius išdėstytus tarptautinius maisto saugos standartus.
- (19) Įmonių registravimas ir maisto tvarkymo subjektų bendradarbiavimas yra būtini tam, kad kompetentingos institucijos galėtų veiksmingai vykdyti valstybinę kontrolę.
- (20) Maisto ir maisto ingredientų atsekamumas visuose maisto grandinės etapuose yra pagrindinis maisto saugą garantuojantis elementas. Reglamente (EB) Nr. 178/2002 yra išdėstytos maisto ir maisto ingredientų atsekamumą užtikrinančios taisyklės ir numatyta jų įgyvendinimui konkrečiuose sektoriuose taikomų taisyklių patvirtinimo tvarka.

(1) OL L 37, 1993 2 13, p. 1. Reglamentas su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1882/2003.

- (21) Į Bendriją importuojamas maistas turi atitikti bendruosius Reglamente (EB) Nr. 178/2002 išdėstytus reikalavimus arba Bendrijos taisyklėms lygiavertes taisykles. Šis reglamentas apibrėžia tam tikrus specialius higienos reikalavimus į Bendriją importuojamam maistui.
- (22) Bendrijos eksportuojamas į trečiąsias šalis maistas turi atitikti bendruosius Reglamente (EB) Nr. 178/2002 išdėstytus reikalavimus. Šis reglamentas apibrėžia tam tikrus specialius higienos reikalavimus iš Bendrijos eksportuojamam maistui.
- (23) Mokslinė parama turėtų paremti Bendrijos teisės aktus, susijusius su maisto higiena. Todėl Europos maisto saugos tarnyba prireikus turi būti konsultuojama.
- (24) Kadangi šis reglamentas keičia Direktyvą 93/43/EEB, pastaroji turėtų būti panaikinta.
- (25) Iki kol neįsigalios visos naujų maisto higienos teisės aktų dalys, šio reglamento reikalavimai neturėtų būti taikomi. Taip pat nuo naujųjų taisyklių įsigaliojimo ir taikymo turėtų praeiti mažiausiai 18 mėnesių, kad susijusios pramonės šakos turėtų laiko prisitaikyti.
- (26) Šio reglamento įgyvendinimui būtinos priemonės turėtų būti priimtose, remiantis 1999 m. birželio 28 d. Tarybos sprendimu 1999/468, nustatančiu Komisijos naudojimosi jai suteiktais įgyvendinimo įgaliojimais tvarką <sup>(1)</sup>.
- b) maisto saugą būtina garantuoti visuose maisto grandinės etapuose, pradedant nuo pirminės maisto gamybos stadijos;
- c) svarbu, kad maistui, kuris negali būti saugiai laikomas aplinkos temperatūroje, visų pirma šaldytam maistui, būtų užtikrinamas žemos temperatūros palaikymas;
- d) bendras RVASVT principais pagrįstų procedūrų įgyvendinimas ir geros higienos praktikos taikymas turėtų didinti maisto tvarkymo subjektų atsakomybę;
- e) geros higienos praktikos taisyklės yra vertinga priemonė, padedanti maisto tvarkymo subjektams visuose maisto grandinės lygiuose atitikti maisto higienos taisykles ir taikyti RVASVT principus;
- f) būtina nustatyti mikrobiologinius kriterijus ir temperatūros kontrolės reikalavimus, paremtus moksliniu rizikos įvertinimu;
- g) būtina užtikrinti, kad importuojamas maistas atitinka bent jau tuos pačius higienos standartus, kurie galioja Bendrijoje pagamintam maistui, arba lygiaverčius standartus.

Šis reglamentas taikomas visiems maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapams bei eksportui, nepažeidžiant specialių su maisto higiena susijusių reikalavimų.

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

## I SKYRIUS

### BENDROSIOS NUOSTATOS

#### 1 straipsnis

#### Taikymo sritis

1. Šiame reglamente nustatytos bendrosios maisto produktų higienos taisyklės maisto tvarkymo subjektams, ypač atsižvelgiant į šiuos principus:

- a) pirminė atsakomybė už maisto saugą tenka maisto tvarkymo subjektui;

2. Šis reglamentas netaikomas:

- a) pirminei produkcijai, skirtai asmeniniam vartojimui;
- b) su asmeniniu namų ūkio vartojimu susijusiam maisto ruošimui, apdorojimui ar saugojimui;
- c) tiesioginiam gamintojo vykdomam mažų pirminių produktų kiekių tiekimui galutiniam vartotojui arba vietinėms mažmeninės prekybos įmonėms, tiesiogiai aprūpinančioms galutinį vartotoją;

<sup>(1)</sup> OL L 184, 1999 7 17, p. 23.

d) surinkimo centrams ir odų raugykloms, maisto verslo apibrėžimą atitinkantiems tikslai todėl, kad tvarko žaliavą, reikalingą želatinos ir kolageno gamybai.

3. Valstybės narės, remdamosi šalies įstatymais, sukuria taisykles, reglamentuojančias 2 dalies c punkte išvardytas veiklos rūšis. Tokios nacionalinės taisyklės užtikrina, kad bus siekiama šiame reglamente numatytų tikslų.

## 2 straipsnis

### Sąvokų apibrėžimai

1. Šiame reglamente:

a) „maisto higiena“ (toliau – higiena) – tai rizikos veiksniams kontroliuoti ir žmonių vartojamų maisto produktų tinkamumui, atsižvelgiant į jų paskirtį, užtikrinti reikalingos priemonės ir sąlygos;

b) „pirminiai produktai“ – tai pirminės gamybos metu pagaminti produktai, įskaitant užaugintus dirvožemyje, išaugintus ūkyje, sumedžiotus ir sužejotus produktus;

c) „įmonė“ – tai bet kuris maisto verslo padalinys;

d) „kompetentinga institucija“ – tai centrinė valstybės narės institucija, kompetentinga užtikrinti šio reglamento reikalavimų atitikimą arba kuri kita institucija, kuriai ta centrinė institucija yra pavedusi minėtą kompetenciją; į šią sąvoką taip pat įeina, kur tinka, atitinkama trečiosios šalies institucija;

e) „lygiavertis“ – tai kažkas, galintis atitikti tuos pačius tikslus skirtingose sistemose;

f) „tarša“ – tai rizikos egzistavimas arba atsiradimas;

g) „geriamasis vanduo“ – tai vanduo, atitinkantis minimalius reikalavimus, išdėstytus 1998 m. lapkričio 3 d. Tarybos direktyvoje 99/83/EB dėl žmonėms vartoti skirto vandens kokybės <sup>(1)</sup>;

h) „švarus jūros vanduo“ – tai natūralus, dirbtinis ar išvalytas jūros vanduo arba sūrus vanduo, neužterštas mikroorganizmais, neturintis kenksmingų medžiagų ar toksinio jūros planktono, galinčio tiesiogiai ar netiesiogiai paveikti maisto sveikumą;

i) „švarus vanduo“ – tai švarus jūros arba panašios kokybės gėlas vanduo;

j) „įvyniojimas“ – tai maisto produkto įvyniojimas į vyniojamąjį popierių arba įdėjimas į talpyklą, kai jie tiesiogiai liečiasi su maisto produktu, bei pats vyniojamasis popierius ar talpykla;

k) „pakavimas“ – tai vieno ar daugiau įvyniotų/talpykloje esančių maisto produktų patalpinimas į antrąją talpyklą, arba pati antroji talpykla;

l) „hermetiškai uždarytas konteineris“ – tai tokios konstrukcijos konteineris, kuris apsaugo nuo pavojingų medžiagų patekimo;

m) „perdirbimas“ – tai iš esmės keičiantis pirminį produktą veikimas, įskaitant termišką apdorojimą, rūkymą, konservavimą, brandinimą, džiovinimą, marinavimą, ekstrahavimą, išspaudimą ar tų procesų kombinaciją;

n) „neperdirbti produktai“ – tai perdirbimo neapdoroti maisto produktai, bet jie gali būti padalinti, 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;

o) „perdirbti produktai“ – tai perdirbimo procese apdoroti neperdirbti maisto produktai. Šiuose produktuose gali būti būtinų jų gaminimui arba suteikiančių produktui ypatingas savybes ingredientų.

2. Reglamente (EB) Nr. 178/2002 išdėstyti sąvokų apibrėžimai taip pat galioja.

3. Šio reglamento prieduose terminai „kur reikalinga“, „kur tinka“, „lygiavertis“ ir „pakankamas“ atitinkamai reiškia – kur reikalinga, kur tinka šio reglamento tikslams siekti ar lygiavertes ir pakankamas priemones ar būdus šio reglamento tikslams siekti.

<sup>(1)</sup> OL L 330, 1998 12 5, p. 32. Direktyva su pakeitimais, padarytais Reglamentu (EB) Nr. 1882/2003.

## II SKYRIUS

**MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ ĮSIPAREIGOJIMAI**

## 3 straipsnis

**Bendrasis įsipareigojimas**

maisto tvarkymo subjektai užtikrina, kad visi jų prižiūrimi maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapai atitinka šiame reglamente išdėstytus atitinkamus higienos reikalavimus.

## 4 straipsnis

**Bendrieji ir specialieji higienos reikalavimai**

1. maisto tvarkymo subjektai, vykdančys I priede išvardytą pirminę maisto produktų gamybą ir su tuo susijusias operacijas, turi laikytis I priedo A dalyje išvardytų bendrųjų higienos nuostatų ir Reglamente (EB) Nr. 853/2004 nustatytų specialiųjų reikalavimų.

2. maisto tvarkymo subjektai, vykdančys bet kurią maisto gamybos, perdirbimo ar paskirstymo veiklą bet kuriame etape po to, kai maisto produktai perėjo tuos etapus, kuriems taikoma I dalis, turi laikytis II priede išvardytų bendrųjų higienos reikalavimų ir Reglamente (EB) Nr. 853/2004 nustatytų specialiųjų reikalavimų.

3. maisto tvarkymo subjektai, kur tinka, patvirtina toliau išvardytas specialias higienos priemones:

- a) atitiktį maisto produktams nustatytiems mikrobiologiniams kriterijams;
- b) šio reglamento numatytiems tikslams siekti reikalingas procedūras;
- c) atitiktį maisto produktams nustatytiems temperatūros kontrolės reikalavimams;
- d) žemos temperatūros palaikymą;
- e) mėginių ėmimą ir analizę.

4. 3 dalyje nurodyti kriterijai, reikalavimai ir tikslai tvirtinami, vadovaujantis 14 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka.

Susiję mėginių ėmimo ir analizės metodai nustatomi, vadovaujantis ta pačia tvarka.

5. Jei šis reglamentas, Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 ir juos įgyvendinančios priemonės konkrečiai nenurodo mėginių ėmimo ir analizės metodų, maisto tvarkymo subjektai gali naudoti atitinkamus kituose Bendrijos ar šalies teisės aktuose nustatytus metodus arba, jei tokių metodų nėra, tokius metodus, kuriais gaunami lygiaverčiai rezultatai tiems, kurie būtų gauti naudojant referencinius metodus, jeigu jie yra moksliskai įteisinti, vadovaujantis tarptautiniu mastu pripažintomis taisyklėmis ar įrašais.

6. maisto tvarkymo subjektai, kaip pagalbine, padedančia vykdyti šiame reglamente jiems nustatytus įsipareigojimus, priemone, gali naudotis 7, 8 ir 9 straipsniuose pateiktomis gairėmis.

## 5 straipsnis

**Rizikos veiksnių analizė ir svarbiausieji valdymo taškai**

1. maisto tvarkymo subjektai diegia, įgyvendina ir vykdo nuolatinę procedūrą ar procedūras, paremtas RVASVT principais.

2. 1 dalyje nurodyti RVASVT principai susideda iš tokių komponentų:

- a) rizikos veiksnių, kuriems reikia užkirsti kelią, pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio, identifikavimas;
- b) svarbių valdymo taškų identifikavimas tame etape ar etapuose, kuriuose valdymas yra esminis dalykas užkertant kelią rizikos veiksniui ar jį pašalinant arba sumažinant jį iki priimtino lygio;



- c) kritinių svarbių valdymo taškų ribų nustatymas, kai nubrėžiama riba tarp to, kas priimtina ir kas nepriimtina, kad būtų vykdoma identifiкуotų rizikos veiksnių prevencija, šalinimas ar jų sumažinimas;
- d) veiksmingų svarbių valdymo taškų stebėsenos, tikrinimo procedūrų nustatymas ir vykdymas;
- e) korekcinų priemonių nustatymas, kai stebėsenos metu nustatoma, kad svarbus valdymo taškas nebevaldomas;
- f) reguliariai atliekamų procedūrų, kuriomis tikrinama, ar a – e pastraipose nubrėžtos priemonės efektyviai veikia, sukūrimas; ir
- g) maisto tvarkymui tinkamų dokumentų ir įrašų, pagal kuriuos galima būtų matyti, kiek veiksmingai taikomos a – i pastraipose nubrėžtos priemonės, nustatymas.

Jeigu daroma kokių nors produkto, proceso arba kurio nors etapo pakeitimų, maisto tvarkymo subjektai peržiūri tvarką ir atitinkamai ją keičia.

3. 1 dalis taikoma tiktai maisto tvarkymo subjektams, vykdančioms bet kurį maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapą po pirminės maisto produktų gamybos ir su tuo susijusių operacijų, išvardytų I priede.

4. maisto tvarkymo subjektai:

- a) kompetentingos institucijos nustatytu būdu ir atsižvelgiant į maisto tvarkymo pobūdį ir dydį, teikia jai dokumentus, įrodančius savo atitikimą 1 dalies reikalavimams;
- b) garantuoja, kad dokumentai, aprašantys pagal šį straipsnį sukurtas procedūras, yra nuolat atnaujinami;
- c) tam tikrą laiką saugo kitus dokumentus ir įrašus.

5. Išsamus šio straipsnio įgyvendinimo pasirengimas gali būti nustatomas, vadovaujantis 14 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka. Tokia pasirengimo tvarka gali tam tikriems maisto tvarkymo subjektams palengvinti šio straipsnio įgyvendinimą, visų pirma

todėl, kad ji nurodo, kokiomis RVASVT principų taikymo gairėse išdėstytomis procedūromis reikėtų naudotis, siekiant atitikti 1 dalį. Išsamioje pasirengimo tvarkoje gali būti nurodomas laikotarpis, kurį maisto tvarkymo subjektai saugo dokumentus ir įrašus, kaip numatyta 4 dalies c punkte.

#### 6 straipsnis

### Valstybinė kontrolė, registravimas ir tvirtinimas

1. maisto tvarkymo subjektai bendradarbiauja su kompetentingomis institucijomis, laikydamiesi Bendrijoje galiojančių teisės aktų arba, jeigu tokių nėra, laikydamiesi šalies įstatymų.

2. Visų pirma kiekvienas maisto tvarkymo subjektas praneša kompetentingai institucijai pastarosios reikalaujama būdu apie visas jo valdomas įmones, vykdančias veiklą bet kuriame iš maisto gamybos, perdirbimo ir pristatymo etapų, kad kiekviena tokia įmonė būtų registruojama.

maisto tvarkymo subjektai užtikrina, kad kompetentinga institucija visada turėtų atnaujintą informaciją apie įmones bei praneša jai apie visus ženklus jų vykdomos veiklos pokyčius ir tokių įmonių veiklos nutraukimo atvejus.

3. Tačiau maisto tvarkymo subjektai užtikrina, kad įmonės yra patvirtintos kompetentingos institucijos, atliekant mažiausiai vieną apsilankymą vietoje, jeigu patvirtinimo reikalaujama:

- a) pagal valstybės narės, kurioje įmonė įsteigta, nacionalinius įstatymus;
- b) pagal Reglamentą (EB) Nr. 853/2004; ar
- c) sprendimu, priimtu vadovaujantis 14 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka.

Valstybė narė, reikalaujanti, kad jos teritorijoje esanti tam tikra įmonė būtų patvirtinta šalies įstatymų nustatyta tvarka, kaip numatyta a pastraipoje, informuoja Komisiją ir kitas valstybes nares apie atitinkamas nacionalines taisykles.

## III SKYRIUS

## GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS

## 7 straipsnis

## Vadovų sukūrimas, platinimas ir naudojimas

Vadovaudamosi 8 straipsnio nuostatomis, valstybės narės skatina kurti nacionalinius geros higienos ir RVASVT principų taikymo vadovus. Bendrijos vadovai kuriami pagal 9 straipsnio nuostatas.

Nors skatinama platinti ir naudoti nacionalinius ir Bendrijos vadovus, maisto tvarkymo subjektai *šiais* vadovais naudojami savanoriškai.

## 8 straipsnis

## Nacionaliniai vadovai

1. Nacionalinius geros praktikos vadovus kuria ir platina atskiri maisto verslo sektoriai:

- a) konsultuodamiesi su institucijų, tokių kaip kompetentingos institucijos ir vartotojų grupės, kurių interesams gali būti daroma ženkli įtaka, atstovais;
- b) atsižvelgdami į atitinkamus Codex Alimentarius praktikos kodeksus; ir,
- c) jeigu tie vadovai susiję su pirmine gamyba ir I priede išvardytomis susijusiomis operacijomis, atsižvelgdami į I priedo B dalyje išdėstytas rekomendacijas.

2. Nacionaliniai geros praktikos vadovai gali būti kuriami, kuruojant nacionalinėms standartizacijos institucijoms, nurodytoms Direktyvos 98/34/EB <sup>(1)</sup> II priede.

3. Valstybės narės įvertina nacionalinius vadovus tam, kad būtų garantuojama, kad:

- a) jie buvo sukurti pagal 1 dalies nuostatas;
- b) jų turinys tinkamas naudoti tiems sektoriams, kuriems jie skirti; ir

- c) jais tinka naudotis kaip vadovais, padedančiais atitikti sektorių 3, 4 ir 5 straipsnius ir juose nagrinėjamus maisto produktus.

4. Valstybės narės, laikydamosi 3 dalies reikalavimų, persiunčia nacionalinius vadovus Komisijai. Komisija sukuria ir tvarko tokių vadovų registravimo sistemą ir padaro ją prieinamą visoms valstybėms narėms.

5. Geros praktikos vadovai, kuriami pagal Direktyvą 93/43/EEB, turi būti taikomi ir įsigaliojus šiam reglamentui, jei jie suderinami su jos tikslais.

## 9 straipsnis

## Bendrijos vadovai

1. Prieš kurdama Bendrijos geros higienos praktikos ar RVASVT principų taikymo vadovus, Komisija konsultuojasi su komitetu, į kurį daroma nuoroda 14 straipsnyje. Šioje konsultacijoje siekiama aptarti tokių vadovų tikslus, jų taikymo sritį ir nagrinėjamus juose dalykus.

2. Rengdama Bendrijos vadovus, Komisija užtikrina, kad juos kuria ir platina:

- a) Europos maisto verslo sektorių, įskaitant smulkaus ir vidutinio verslo, bei kitų suinteresuotų institucijų, tokių kaip vartotojų grupės, atstovai arba jie kuriami ir platinamai konsultuojantis su minėtomis institucijomis;
- b) bendradarbiaudamos su institucijomis, kurių interesams gali būti daroma ženkli įtaka, įskaitant kompetentingas institucijas;
- c) atsižvelgiant į atitinkamus Codex Alimentarius praktikos kodeksus

ir,

- d) jeigu tie vadovai susiję su pirmine gamyba ir I priede išvardytomis susijusiomis operacijomis, atsižvelgiant į I priedo B dalyje išdėstytas rekomendacijas.

<sup>(1)</sup> 1998 m. birželio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 98/34/EB nustatanti informacijos apie techninius standartus ir reglamentus teikimo tvarką (OL L 204, 1998 7 21, p. 37). Direktyva su pakeitimais, padarytais Direktyva 98/48/EB (OL L 217, 1998 8 5, p. 18).

3. 14 straipsnyje nurodytas komitetas įvertina Bendrijos vadovų projektus, siekdamas garantuoti, kad:

11 straipsnis

### **Eksportas**

- a) jie buvo sukurti, remiantis 2 dalies nuostatomis;
- b) jų turinys tinkamas naudotis tiems sektoriams, kuriems jie skirti, visoje Bendrijoje; ir
- c) jais tinka naudotis kaip vadovais, padedančiais atitikti sektorių 3, 4 ir 5 straipsnius ir juose nagrinėjamus maisto produktus.

Eksportuojamo arba reeksportuojamo maisto higienai taikomi atitinkami maisto produktus reglamentuojančiuose įstatymuose numatyti reikalavimai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 178/2002 12 straipsnyje, ir šio reglamento 3–6 straipsniuose išdėstyti reikalavimai.

4. Komisija kviečia 14 straipsnyje nurodytą komitetą, bendradarbiaujant su 2 dalyje minėtomis institucijomis, periodiškai peržiūrėti pagal šį straipsnį parengtus Bendrijos vadovus.

V SKYRIUS

### **BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS**

Šios peržiūros tikslas – užtikrinti, kad vadovai išlieka tinkami naudotis ir atsižvelgti į technologijų ir mokslo plėtrą.

12 straipsnis

5. Pagal šį straipsnį parengtų Bendrijos vadovų antraštės ir nuorodos skelbiamos Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C serijos priede.

### **Igyvendinimo priemonės ir pereinamojo laikotarpio priemonės**

Igyvendinimo priemonės ir pereinamojo laikotarpio priemonės gali būti nustatytos, vadovaujantis 14 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka.

IV SKYRIUS

13 straipsnis

### **IMPORTAS IR EKSPORTAS**

### **I ir II priedų keitimas ir pritaikymas**

10 straipsnis

#### **Importas**

Importuojamo maisto higienai taikomi atitinkami maisto produktus reglamentuojančiuose įstatymuose nustatyti reikalavimai, nurodyti Reglamento (EB) Nr. 178/2002 11 straipsnyje, ir šio reglamento 3–6 straipsniuose išdėstyti reikalavimai.

1. I ir II priedai gali būti keičiami ar atnaujinami, vadovaujantis 14 straipsnio 2 dalyje nurodyta tvarka bei atsižvelgiant į:

- a) poreikį peržiūrėti I priedo B dalies 2 pastraipoje išdėstytas rekomendacijas;
- b) patirtį, įgytą įgyvendinant RVASVT pagrįstas sistemas, kaip apibrėžta 5 straipsnyje;
- c) technologijų pažangą ir jų praktinio panaudojimo pasekmes bei vartotojų lūkesčius, susijusius su maisto sudėtimi;



- d) mokslinį požiūrį, visų pirma į naują rizikos vertinimą;
- e) maisto produktams taikomus mikrobiologinius ir temperatūros kriterijus.

2. Laikantis 14 straipsnio 2 dalyje nurodytos tvarkos ir atsižvelgiant į atitinkamus rizikos faktorius, gali būti leidžiama nukrypti nuo I ir II priedų, ypač tam, kad smulkiojo verslo įmonėms būtų lengviau įgyvendinti 5 straipsnį, jeigu tokios nukrypti leidžiančios nuostatos netrukdo siekti šiame reglamente numatytų tikslų.

3. Valstybės narės, nedarydamos nuolaidų šiame reglamente numatytų tikslų siekimui, gali, laikydamosi šio straipsnio 4–7 dalių, patvirtinti nacionalines priemones, kurios padėtų adaptuoti II priede išdėstytus reikalavimus.

4. a) 3 dalyje minimomis nacionalinėmis priemonėmis siekiama:

- i) užtikrinti tradicinių metodų naudojimo visuose maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose tęstinumą;

arba

- ii) prisitaikyti prie regionų, kurie patiria specifinius geografinius suvaržymus, maisto verslo poreikių.

b) Kitais atvejais nacionalinės priemonės taikomos tikrai įmonių statybai, išplanavimui ir įrengimui.

5. Valstybė narė, norėdama patvirtinti 3 dalyje minimas nacionalines priemones, praneša apie tai Komisijai ir kitoms valstybėms narėms. Šiame pranešime:

a) pateikiamas išsamus reikalavimų, kuriuos tos valstybės narės manymu reikia adaptuoti, aprašymas ir siekiamo adaptavimo pobūdis;

b) apibūdinami nagrinėjami maisto produktai ir įmonės;

c) paaiškinamos adaptavimo priežastys, įskaitant, kur tinka, atliktos rizikos veiksnių analizės santraukos pateikimą ir trumpai apibūdinamos priemonės, kurių reikia imtis tam, kad būtų užtikrinama, kad adaptavimu nebus trukdoma siekti šiame reglamente numatytų tikslų; ir

d) pateikiama kita reikalinga informacija.

6. Gavusios 5 dalyje minėtą pranešimą, per tris mėnesius kitos valstybės narės turi pateikti Komisijai rašytinius komentarus. 4 dalies b punkte minimų dalykų adaptavimo atveju šis laikotarpis valstybės narės prašymu gali būti pratęsimas iki keturių mėnesių. Komisija gali, ypač tais atvejais, gavusi vienos ar daugiau valstybių narių rašytinius komentarus, konsultuoti valstybę narę 14 straipsnio 1 dalyje nurodyto komiteto susirinkime. Laikydamosi 14 straipsnio 2 dalyje nurodytos tvarkos, Komisija gali nuspręsti, ar numatomos priemonės gali būti įgyvendinamos, jeigu reikia, tam, kad būtų padaryti atitinkami pakeitimai. Kai reikalinga, Komisija, laikydamosi 1 ar 2 dalies nuostatų, gali pasiūlyti bendrojo pobūdžio priemonių.

7. Nacionalines priemones, adaptuojančias II priede išdėstytus reikalavimus, valstybė narė gali patvirtinti tiktai:

a) laikydamosi pagal 6 dalį priimto sprendimo; arba,

b) jeigu praėjus vienam mėnesiui nuo 6 dalyje nurodyto laikotarpio, Komisija nepranešė valstybėms narėms apie tai, kad yra gavusi rašytinių komentarų arba, kad ketina siūlyti priimti sprendimą, remiantis 6 dalies nuostatomis.

14 straipsnis

### Komiteto darbo tvarkos taisyklės

1. Komisijai padeda Maisto grandinės ir gyvūnų sveikatos nuolatinis komitetas.

2. Kai daroma nuoroda į šią dalį, taikomos Sprendimo 1999/468/EB 5 ir 7 straipsnių nuostatos, atsižvelgiant į šio reglamento 8 straipsnį.

Sprendimo 1999/468/EB 5 straipsnio 6 dalyje numatytas laikotarpis – trys mėnesiai.

3. Komitetas patvirtina savo darbo tvarkos taisykles.

## 15 straipsnis

**Europos maisto saugos tarnybos konsultacijos**

Visais klausimais, patenkančiais į šio reglamento taikymo sritį, kurie galėtų daryti ženklų įtaką visuomenės sveikatai ir, visų pirma prieš siūlydama kriterijus, reikalavimus ar tikslus pagal 4 straipsnio 4 dalį, Komisija konsultuojasi su Europos maisto saugos tarnyba.

## 16 straipsnis

**Ataskaita Europos Parlamentui ir Tarybai**

1. Nė vėliau kaip 2009 m. gegužės 20 d. Komisija pateikia ataskaitą Europos Parlamentui ir Tarybai.
2. Visų pirma ataskaitoje apžvelgiama įgyta šio reglamento taikymo patirtis ir svarstoma, ar pageidautina ir naudinga pratęsti 5 straipsnio reikalavimų taikymą maisto verslo operatoriams, vykdančiams pirminę gamybą ir I priede išvardytas susijusias operacijas.
3. Komisija, kur tinka, kartu su ataskaita pateikia atitinkamus pasiūlymus.

## 17 straipsnis

**Panaikinimas**

1. Pradėjus taikyti šį reglamentą, Direktyva 93/43/EEB panaikinama.
2. Nuorodos į panaikintąją direktyvą interpretuojamos kaip nuorodos į šį reglamentą.
3. Tačiau pagal Direktyvos 93/43/EEB nuo 3 straipsnio 3 dalies iki 10 straipsnio priimti sprendimai lieka galioji iki jų pakeitimo

sprendimais, priimtais, remiantis šiuo reglamentu arba Reglamentu (EB) Nr. 178/2002. Kol bus nustatyti šio reglamento 4 straipsnio 3 dalies a–e punktuose nurodyti kriterijai ar reikalavimai, valstybės narės gali laikytis tokių kriterijus ar reikalavimus nustatančių nacionalinių taisyklių, kurios buvo priimtos vadovaujantis Direktyva 93/43/EEB.

4. Iki kol bus pradėti taikyti nauji Bendrijos teisės aktai, nustatantys valstybinės maisto kontrolės taisykles, valstybės narės imasi atitinkamų priemonių, užtikrinančių šiame reglamente ar pagal jį nustatytų įpareigojimų vykdymą.

## 18 straipsnis

**Įsigaliojimas**

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną nuo jo paskelbimo Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje.

Jis galioja 18 mėnesių nuo visų toliau išvardytų teisės aktų įsigaliojimo dienos:

- a) Reglamentas (EB) Nr. 853/2004;
- b) 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 854/2004, nustatantis žmonių vartojimui skirtų gyvūninės kilmės produktų valstybinės kontrolės organizavimo taisykles <sup>(1)</sup>; ir
- c) 2004 m. balandžio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2004/41/EB, panaikinanti tam tikras direktyvas dėl tam tikrų žmonėms skirtų gyvūninės kilmės produktų gamybos ir pateikimo į rinką maisto higienos ir sveikatos sąlygų <sup>(2)</sup>.

Tačiau jis pradedamas taikyti ne anksčiau kaip nuo 2006 m. sausio 1 d.

Šis reglamentas yra privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Strasbūre, 2004 m. balandžio 29 d.

Europos Parlamento vardu

Pirmininkas

P. COX

Tarybos vardu

Pirmininkas

M. McDOWELL

<sup>(1)</sup> Žr. šio Oficialiojo leidinio p. 83.

<sup>(2)</sup> OL L 157, 2004 4 30, p. 33.

## I PRIEDAS

## PIRMINĖ GAMYBA

## A DALIS: BENDROSIOS HIGIENOS NUOSTATOS PIRMINEI GAMYBAI IR SU JA SUSIJUSIOMS OPERACIJOMS

## I. Taikymo sritis

1. Šis priedas taikomas pirminei gamybai ir toliau išvardytoms su ja susijusioms operacijoms:
  - a) pirminių produktų gabenimui, sandėliavimui ir tvarkymui gamybos vietoje, kai ši veikla nekeičia iš esmės produkto pobūdžio;
  - b) gyvūnų gabenimui, kai tai būtina šio reglamento tikslams pasiekti; ir
  - c) augalinės kilmės, žuvininkystės produktų ir laukinių medžiojamų gyvūnų mėsos produktų atveju, pirminių produktų, kurių savybės nebuvo pakeistos gabenimo nuo gamybos vietos iki įmonės.

## II. Higienos nuostatos

2. Kiek įmanoma, maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti, kad pirminiai produktai, atsižvelgiant į atliekamą pirminių produktų perdirbimą, būtų apsaugoti nuo užteršimo.
3. Be 2 dalyje nurodyto reikalavimo, maisto tvarkymo subjektai turi laikytis atitinkamų Bendrijos ir šalies teisės aktų nustatytų nuostatų dėl pirminės gamybos ir su ja susijusių operacijų rizikos kontrolės, įskaitant:
  - a) priemonės oro, dirvožemio, vandens, pašarų, trąšų, veterinarinių medicininių produktų, augalų apsaugos priemonių ir biocidų taršos bei atsirandančiai dėl sandėliavimo, tvarkymo ir atliekų tvarkymo taršai kontroliuoti; ir
  - b) priemonės, susijusias su gyvūnų sveikata ir gerove bei fitosanitarija, darančias poveikį žmonių sveikatai, įskaitant zoonozijų ir zoonozijų sukėlėjų stebėsenos, tikrinimo ir kontrolės programas.
4. maisto tvarkymo subjektai, auginantys gyvulius, nuimantys derlių ar medžiojantys gyvūnus arba gaminantys gyvūninės kilmės pirminius produktus, turi imtis tinkamų adekvačių priemonių:
  - a) patalpų, kurių naudojimas susijęs su pirmine gamyba su ja susijusiomis operacijomis, įskaitant patalpų, naudojamų pašarams laikyti ir tvarkyti, švarai užtikrinti, o prireikus po patalpų valymo jų dezinfekcijai atlikti;
  - b) įrengimų, talpyklų, dėžių, transporto priemonių ir laivų švarai užtikrinti, o kai po valymo būtinas dezinfekavimas, jo atlikimą tinkamu būdu;
  - c) kiek įmanoma, vežamų į skerdyklas ir, kai reikalinga, produkcijai skirtų gyvulių švarai užtikrinti;
  - d) užtikrinančių geriamo arba švaraus vandens apsaugojimą nuo taršos;
  - e) užtikrinančių, kad maisto produktus tvarkančių darbuotojų sveikatos būklė yra gera ir jie įgiję žinių sveikatos klausimais mokymuose;
  - f) kiek įmanoma, užkertančių kelių taršai, kurios priežastis – gyvūnai ir kenkėjai;
  - g) atliekas ir kenksmingas medžiagas laikyti ir tvarkyti taip, kad jos netaptų taršos priežastimi;
  - h) užkrečiamų ligų, perduodamų žmonėms per maistą, atsiradimo ir paplitimo prevencijai vykdyti, įskaitant atsargumo priemones atvežus naujus gyvūnus ir kompetentingų institucijų informavimą apie įtarimus tokių ligų protrūkius;
  - i) kad būtų atsižvelgiama į atitinkamų gyvūnų mėginių ar kitų mėginių, kurie yra svarbūs žmonių sveikatai, analizių rezultatus; ir
  - j) kad būtų teisingai, kaip reglamentuoja atitinkami teisės aktai, vartojami maisto papildai ir veterinariniai medicininiai produktai.

5. maisto tvarkymo subjektai, gaminantys augalinius produktus ir nuimantys jų derlių, turi imtis tinkamų adekvačių priemonių:
  - a) patalpų, įrengimų, talpyklų, dėžių, transporto priemonių ir laivų švarai užtikrinti, o kai po valymo būtina dezinfekcija, jos atlikimo tinkamu būdu užtikrinimui;
  - b) kur reikia, higieniškomis augalinių produktų gamybos, gabenimo ir sandėliavimo sąlygoms bei jų švarai užtikrinti;
  - c) prireikus geriamo arba švaraus vandens apsaugojimui nuo taršos užtikrinti;
  - d) užtikrinančių, kad maisto produktus tvarkančių darbuotojų sveikatos būklė yra gera ir jie yra dalyvauja sveikatos rizikos mokymuose;
  - e) kiek įmanoma, užkertančių kelių taršai, kurios priežastis – gyvūnai ir kenkėjai;
  - f) atliekas ir kenksmingas medžiagas laikyti ir tvarkyti taip, kad jos netaptų taršos priežastimi;
  - g) kad būtų atsižvelgiama į atitinkamų augalų mėginių ar kitų mėginių, kurie yra svarbūs žmonių sveikatai, analizių rezultatus; ir
  - h) kad būtų teisingai, kaip reglamentuoja atitinkami teisės aktai, naudojamos augalų apsaugos priemonės ir biocidai.
6. maisto tvarkymo subjektai, informuoti apie valstybinės kontrolės nustatytas problemas, turi imtis adekvačių susidariusiai padėčiai ištaisyti reikalingų veiksmų.

### III. Įrašų saugojimas

7. Atitinkamu būdu ir atitinkamą laikotarpį maisto tvarkymo subjektai, priklausomai nuo maisto verslo pobūdžio ir dydžio, turi saugoti įrašus, susijusius su rizikos veiksniams kontroliuoti panaudotomis priemonėmis. Maisto verslo operatorių atitinkama tuose įrašuose įrašyta informacija turi būti prieinama kompetentingai institucijai ir kitiems maisto verslo operatoriams, pastarųjų pageidavimu.
8. Gyvulius auginantys ar pirminius gyvūninės kilmės produktus gaminantys arba maisto tvarkymo subjektai ypač turi saugoti įrašus, kuriuose yra įrašų apie:
  - a) gyvūnams šerti naudotų pašarų pobūdį ir kilmę;
  - b) gyvūnams paskirtus veterinarinius medicininius produktus ar kitokį jiems skirtą gydymą, vartojimo/taikymo ir nutraukimo datas;
  - c) susirgimus ligomis, galėjusiomis turėti įtakos gyvūninės kilmės produktų saugumui;
  - d) gyvūnų mėginių ar kitų diagnostikos tikslais paimtų mėginių analizių rezultatus, kurie yra svarbūs žmonių sveikatai; ir
  - e) kuriuose yra įrašai, susiję su atitinkamomis gyvūnų ar gyvūninės kilmės produktų atliktų patikrinimų ataskaitomis.
9. Augalinius produktus gaminantys ar jų derlius nuiminėjantys maisto tvarkymo subjektai ypač turi saugoti įrašus:
  - a) susijusius su augalų apsaugos priemonių ir biocidų panaudojimu;
  - b) kuriuose yra įrašų apie kenkėjų ar ligų, galinčių turėti įtakos augalinės kilmės produktų saugumui, atvejus; ir
  - c) kuriuose yra įrašų apie augalų mėginių ar kitų mėginių analizių rezultatus, kurie yra svarbūs žmonių sveikatai.
10. Kiti asmenys, tokie kaip veterinarijos gydytojai, agronomai ir ūkių specialistai gali padėti maisto verslo operatoriams saugoti įrašus.

## B DALIS: REKOMENDACIJOS NAUDOTIS GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS VADOVAIS

1. Šio reglamento 7–9 straipsniuose minimuose nacionaliniuose ir Bendrijos vadovuose turėtų būti pateiktos geros higienos praktikos gairės rizikos veiksniams pirminiame gamybos etape ir juo susijusiose operacijose kontroliuoti.
2. Geros higienos praktikos vadovuose turėtų būti tinkamos informacijos apie pirminiame gamybos etape ir juo susijusiose operacijose galinčius atsirasti rizikos veiksniai bei apie veiksmus tokiems rizikos veiksniams valdyti, įskaitant tinkamas Bendrijos ir nacionaliniuose teisės aktuose ar nacionalinėse bei Bendrijos programose nustatytas priemones. Toliau pateikiama galimų tokių rizikos veiksnių ir priemonių pavyzdžių:
  - a) taršos, tokios kaip mikotoksinais, sunkiaisiais metalais ar radioaktyviomis medžiagomis, kontrolė;
  - b) vandens, organinių atliekų ar trąšų naudojimas;
  - c) teisingas ir tinkamas augalų apsaugos priemonių ir biocidų naudojimas bei jų atsekamumas;
  - d) teisingas ir tinkamas veterinarinių medicininių produktų ir pašarų priedų naudojimas bei jų atsekamumas;
  - e) pašarų ruošimas, saugojimas, naudojimas ir atsekamumas;
  - f) tinkamas kritusių gyvulių, atliekų ir šiukšlių nukreipimas;
  - g) apsaugos priemonės, užkertančios kelią užkrečiamų ligų, perduodamų žmonėms per maistą, atsiradimui ir išipareigojimui informuoti apie tai kompetentingą instituciją;
  - h) procedūros, praktikos ir metodai, užtikrinantys, kad maistas gaminamas, ruošiamas, pakuojamas, saugomas ir pervežamas, laikantis atitinkamų higienos sąlygų, įskaitant veiksmingą valymą ir kenkėjų kontrolę;
  - i) priemonės, susijusios su skerdyklų ir produkcijai skirtų gyvulių švara;
  - j) su įrašų saugojimu susijusios priemonės.

---

## II PRIEDAS

## BENDRIEJI HIGIENOS REIKALAVIMAI VISIEMS MAISTO VERSLO OPERATORIAMS (IŠSKYRUS ATVEJUS, KAI TAIKOMAS I PREIDAS)

## IVADAS

V – XII skyriai taikomi visose maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo stadijose. Likusieji skyriai taikomi taip:

- I skyrius taikomas visoms maisto patalpoms, išskyrus patalpas, kurioms taikomas III skyrius
- II skyrius taikomas visiems patalpoms, kuriuose maistas ruošiamas, tvarkomas ar perdirbamas, išskyrus valgymui skirtas zonas ir patalpas, kurioms taikomas III skyrius
- III skyrius taikomas skyriaus antraštėje išvardytoms patalpoms
- IV skyrius taikomas pervežimui.

## I SKYRIUS

## BENDRIEJI REIKALAVIMAI MAISTO PATALPOMS (IŠSKYRUS NURODYTĄSIAS III SKYRIUJE)

1. Maisto patalpos turi būti švarios, suremontuotos ir geros būklės.
2. Maisto patalpų išplanavimas, dizainas, statyta, 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) kur reikalinga, užtikrina, kad maisto produktai laikomi tinkamomis kontroliuojamomis temperatūros režimo ir sandėliavimui tinkamomis pakankamos talpos sąlygomis; jie suprojektuoti taip, kad temperatūra gal būtų kontroliuojama, o prirėkus užrašoma;
  - d) where necessary, provide suitable temperature-controlled handling and storage conditions of sufficient capacity for maintaining foodstuffs at appropriate temperatures and designed to allow those temperatures to be monitored and, where necessary, recorded.
3. Turi būti įrengtas adekvatus nuskalaujamų tualetų, prijungtų prie efektyvios drenažo sistemos, skaičius. Tualetai neturi išeiti tiesiai į patalpas, kuriuose tvarkomas maistas.
4. Turi būti įrengtas adekvatus patogiose vietose įrengtų rankos plauti skirtų praustuvų skaičius. Rankoms plauti skirti praustuvai turi būti aprūpinti šaltu ir karštu bėgančiu vandeniu, rankų plovimo ir higieniško rankų nusausinimo priemonėmis. Kur reikalinga, maisto plovimui ir rankų plovimui skirtos patalpos turi būti atskiros.
5. Turi būti įrengta tinkama ir pakankama natūrali ir 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, prirėkus jas valyti ar pakeisti, būtų lengvai pasiekiami.
6. Sanitarinėse patalpose turi būti įrengta atitinkama natūrali ar mechaninė ventilacija.
7. Maisto patalpose turi būti -pakankamas natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas.
8. 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.
9. Kur reikalinga, turi būti įrengtos darbuotojų persirengimo patalpos.
10. Tose patalpose, kuriose tvarkomas maistas, negali būti laikomos valymo ir dezinfekavimo priemonės.



## II SKYRIUS

### **SPECIALIEJI REIKALAVIMAI PATALPOMS, KURIOSE RUOŠIAMI, TVARKOMI AR PERDIRBAMI MAISTO PRODUKTAI (IŠSKYRUS MAITINIMUI SKIRTAS PATALPAS IR III SKYRIUJE IŠVARDYTAS PATALPAS)**

1. Patalpų, kuriuose ruošiamas, tvarkomas ir perdirbamas maistas (išskyrus maitinimui skirtas ir III skyriuje išvardytas patalpas, bet įskaitant -transporto priemonių maistui gabenti įrangą, patalpas) dizainas ir išplanavimas turi atitikti geros higienos praktikai būtinas sąlygas, taip pat saugoti nuo maisto užteršimo jo ruošimo, tvarkymo ir perdirbimo metu bei laikotarpiuose tarp šių operacijų, o 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 (arba, kai nėra lubų nėra, stogo vidinis paviršius) ir stogo konstrukcijos turi būti instaliuojami ir įrengti taip, kad užkirstų kelią nešvarumų kaupimuisi ir dalelių atpleišėjimui, 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 teršiamos patalpos, langai gamybos metu turi būti uždari ir sandarūs;
  - e) durys turi būti lengvai valomos, o prireikus dezinfekuojamos. Todėl, jeigu maisto tvarkymo subjektai neįrodo kompetentingai institucijai, kad tinka kitokios medžiagos, durų paviršius turi būti iš lygių ir nesugieriančių medžiagų; ir
  - f) paviršiai (įskaitant įrengimų paviršius) tose zonose, kur tvarkomas maistas, ypač tose zonose, kurių paviršiai liečiasi su maistu, turi būti geros būklės ir lengvai valomi, o prireikus dezinfekuojami. Todėl, jeigu maisto tvarkymo subjektai neįrodo kompetentingai institucijai, kad tinka kitokios medžiagos, paviršius turi būti iš lygių, plaunamų ir korozijai atsparių bei netoksinų medžiagų.
2. Turi būti adekvacijos patalpos, kur būtina, valymo, dezinfekavimo medžiagoms ir darbo reikmenims bei priemonėms laikyti. Šios patalpos turi būti iš korozijai atsparių medžiagų, lengvai valomos ir turėti atitinkamą karšto ir šalto vandens tiekimą.
3. Adequate provision is to be made, where necessary, for washing food. Every sink or other such facility provided for the washing of food is to have an adequate supply of hot and/or cold potable water consistent with the requirements of Chapter VII and be kept clean and, where necessary, disinfected.

## III SKYRIUS

### **REIKALAVIMAI MOBILIOMS IR (AR) LAIKINOMS PATALPOMS (TOKIOMS, KAIP PALAPINĖS, TURGAUS PREKYSTALIAI, MOBILIEJI PARDAVIMO AUTOMOBILIAI), TAIP PAT PATALPOMS, KURIOS IŠ ESMĖS DAUGIAUSIAI NAUDOJAMOS KAIP PRIVATUS GYVENAMASIS NAMAS, BET KURIOSE NUOLAT RUOŠIAMAS MAISTAS TIEKIMUI Į RINKĄ IR SMULKIŲ PREKIŲ AUTOMATAMS**

1. Patalpoms ir smulkių prekių automatams, kiek tai praktiškai įmanoma, turi būti parinktos vietos, jos turi būti suprojektuotos ir statomos taip bei juose palaikoma tokia švara ir gera būklė, kad būtų išvengta taršos, visų pirma dėl gyvūnų ir kenkėjų, rizikos.
2. Ypač, kur reikalinga:
  - a) turi būti įrengtos atitinkamai asmens higienai palaikyti tinkamos patalpos (įskaitant patalpas higieniniam rankų plovimui ir džiovinimui, higienines sanitarines priemones ir persirengimui skirtas vietas);
  - b) su maistu besiliečiantys paviršiai turi būti geros būklės ir lengvai valomi, o prireikus dezinfekuojami. Todėl, jeigu maisto tvarkymo subjektai neįrodo kompetentingai institucijai, kad tinka kitokios medžiagos, paviršiai turi būti iš lygių, plaunamų ir korozijai atsparių bei netoksinų medžiagų;
  - c) darbo įrankių ir įrangos valymui, o kur tinka, dezinfekcijai, turi būti taikomi atitinkami reikalavimai;

- d) tais atvejais, kai maisto produktų valymas yra viena iš maisto verslo operatoriaus atliekamų veiklos rūšių, valymui taikomi atitinkami higienos reikalavimai;
- e) turi būti užtikrintas atitinkamas karšto ir (ar) šalto geriamo vandens tiekimas;
- f) turi būti pasirūpinta atitinkamomis priemonėmis ir patalpomis higieniškam pavojingų ir (ar) nevalgomų medžiagų bei atliekų sandėliavimui ir laidojimui;
- g) turi būti pasirūpinta atitinkamais įrengimais ir (arba) priemonėmis, reikalingomis maistui tinkamos temperatūros palaikymui ir stebėsenai;
- h) kiek tai praktiškai įmanoma, maisto produktai turi būti laikomi taip, kad būtų išvengta jų užteršimo rizikos.

#### IV SKYRIUS

##### TRANSPORTAS

1. Maisto produktams pervežti naudojamos -transporto priemonės ir (ar) konteineriai turi būti švarūs, geros būklės ir gerai prižiūrėti tam, kad maisto produktai būtų apsaugoti nuo užteršimo, o kai būtina, jų dizainas ir konstrukcija turi būti tokia, kad juos būtų galima tinkamai valyti ir dezinfekuoti.
2. Pervežimo priemonių talpyklos ir (ar) konteineriai turi būti naudojami tik maisto produktų pervežimui, jeigu dėl kitų dalykų pervežimo kyla taršos grėsmė.
3. Jeigu maisto produktams pervežti naudojamos pervežimo priemonės ir (ar) konteineriai naudojami ir kitų dalykų pervežimui arba jais pervežami skirtingi maisto produktai, jie turi būti efektyviai atskiriami vieni nuo kitų.
4. Nefasuoti skysčio, granulių ar miltelių pavidalo maisto produktai turi būti pervežami tik maisto produktų pervežimui skirtose talpyklose ir (ar) konteineriuose/cisternose. Ant tokių konteinerių turi būti aiškūs ir matomi bei neištrinami užrašai viena ar keliomis Bendrijos kalbomis, kuriuose nurodyta, kad jie naudojami maisto produktų pervežimui arba jie turi būti pažymėti užrašu „tik maisto produktams“.
5. Kai maisto produktams pervežti naudojamos pervežimo priemonės ir (ar) konteineriai naudojami ir kitų dalykų pervežimui arba jais pervežami skirtingi maisto produktai, siekiant išvengti taršos rizikos, po kiekvieno skirtingų produktų ar dalykų pervežimo jie turi būti tinkamai išvalomi.
6. Maisto produktai dedami į pervežimo priemones ir (ar) konteinerius ir saugomi juose taip, kad taršos rizika būtų kuo mažesnė.
7. Kur būtina, maisto produktams pervežti naudojamose pervežimo priemonėse ir (ar) konteineriuose turi būti palaikoma maisto produktams laikyti tinkama temperatūra bei juose turi būti temperatūros valdymo įrenginys.

#### V SKYRIUS

##### REIKALAVIMAI ĮRENGIMAMS

1. Visi su maistu turintys kontaktą prietaisai, detalės ir įrengimai turi būti:
  - a) tinkamai valomi, o prireikus dezinfekuojami. Valymas ir dezinfekcija atliekami tokiu periodiškumu, kurio pakanka taršos rizikai išvengti;
  - b) taip sukonstruoti ir iš tokių medžiagų bei laikomi taip tvarkingai, geros būklės ir gerai prižiūrėti, kad taršos rizikos būtų minimali;
  - c) išskyrus vienkartinio panaudojimo konteinerius ir pakuotes, taip sukonstruoti ir pagaminti iš tokių medžiagų bei laikomi taip tvarkingai, geros būklės ir gerai prižiūrėti, kad juos būtų galima valyti, o prireikus dezinfekuoti; ir
  - d) sumontuojami tokiu būdu, kad įrengimus ir aplinkines zonas būtų galima tinkamai valyti.
2. Kur reikalinga, įrengimai turi turėti tinkamą valdymo įtaisą, garantuojantį šiame reglamente numatytų tikslų įgyvendinimą.
3. Jeigu įrengimų ir konteinerių korozijos prevencijai naudojami cheminiai priedai, jie turi būti naudojami laikantis geros praktikos taisyklių.

## VI SKYRIUS

### MAISTO ATLIEKOS

1. Maisto atliekos, nevalgomi atliekiniai produktai ir kitos šiukšlės, siekiant vengti jų kaupimosi, turi būti kiek įmanoma greičiau šalinami iš patalpų, kuriuose yra maistas.
2. Maisto atliekos, nevalgomi atliekiniai produktai ir kitos šiukšlės dedami saugoti į uždarus konteinerius, jeigu maisto tvarkymo subjektai neįrodo kompetentingai institucijai, kad šiam tikslui tinkami naudoti kiti konteinerių 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 šių sritį reglamentuojančių Bendrijos teisės aktų, ir neturi tapti tiesioginiu ar netiesioginiu taršos šaltiniu.

## VII SKYRIUS

### VANDENS TIEKIMAS

1. a) Turi būti tinkamas geriamojo vandens, naudojamo, kur reikalinga, maisto produktų apsaugojimui nuo taršos užtikrinti, tiekimas;  
b) Su visais žuvininkystės produktais gali būti naudojamas švarus vanduo. Su gyvais dvigeldžiais moliuskais, dygiaodžiais, gaubtagyviais ir jūrų pilvakojais gali būti naudojamas švarus jūros vanduo; Išoriniam jų plovimui taip pat gali būti naudojamas švarus vanduo. Naudojant vandenį, jo tiekimui turi būti įrengti tinkami įrenginiai.
2. Naudojant negeriamąjį vandenį, pavyzdžiui, gaisro gesinimui, garų gamybai, šaldymui ir kitiems panašioms tikslams, jo cirkuliavimui turi būti įrengta atskira tinkamai identifikuota sistema.
3. Perdurbimui ar kaip ingredientas naudojamas recirkuliuojamas vanduo neturi kelti taršos rizikos. Jis turi atitikti tą patį standartą kaip ir geriamasis vanduo, išskyrus atvejus, kai naudojamas kitokios kompetentingą instituciją patenkinančios kokybės vanduo, negalintis turėti įtakos galutinio maisto produkto saugai.
4. Turintis kontaktų su maistu ledas ar galintis užteršti maistą ledas turi būti šaldomas iš geriamojo vandens arba, jeigu jis naudojamas žuvininkystės produktams vėsinti, iš švaraus vandens. Jis turi būti šaldomas, tvarkomas ir sandėliuojamas tokiomis sąlygomis, kad būtų apsaugotas nuo taršos.
5. Turinčių tiesioginį kontaktą su maistu garuose negali būti jokių sveikatai pavojingų ar galinčių užteršti maistą medžiagų.
6. Jeigu hermetiškai uždarytuose konteineriuose esančiam maistui naudojamas terminis apdorojimas, būtina užtikrinti, kad po terminio apdorojimo konteinerių vėsiniui naudojamas vanduo nėra maisto produktų taršos šaltinis.

## VIII SKYRIUS

### ASMENS HIGIENA

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

**IX SKYRIUS****MAISTO PRODUKTAMS TAIKOMOS NUOSTATOS**

1. Maisto tvarkymo subjektas negali priimti jokių žaliavų ar ingredientų, tikrai gyvūnams, 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.
2. Maisto verslo įmonėje sandėliuojamos žaliavos ir visi ingredientai turi būti laikomi tinkamomis sąlygomis, kurios užkertą kelią kenksmingam jų gedimui ir saugo nuo užteršimo.
3. Visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose maistas turi būti saugomas nuo užteršimo, dėl kurio maistas nebetinka vartoti žmonėms, kenkia sveikatai arba tampa užterštas taip, kad nepagrįsta būtų tikėtis, kad tokios būklės maistas galėtų būti vartojamas.
4. Turi būti nustatomos tinkamos kenkėjų kontrolės procedūros. Taip pat reikalingos tinkamos procedūros, užkertančios kelią naminiams gyvūnams patekti į vietas, kuriose ruošiamas, tvarkomas ar sandėliuojamas maistas (arba kompetentingai institucijai leidus, tam tikrais atvejais užkirsti kelią tam, kad ten minėti gyvūnai negalėtų pateikti, jeigu jie būtų taršos priežastimi).
5. 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 nekelia 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 irgi turi būti pakankamos talpos, kad juose žaliavos ir perdirbti produktai būtų laikomi atskirai.
6. Kai maisto produktai turi būti laikomi ar pateikiami atšaldyti, po terminio apdorojimo etapo ar galutinio paruošimo etapo, jeigu jame nenaudojamas terminis apdorojimas, jie turi būti kuo skubiau atšaldomi iki tokios temperatūros, kuri nekelia rizikos sveikatai.
7. Maisto produktų atšildymas atliekamas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė. Maistas atšildomas tokioje temperatūroje, kad jo atšildymas neskeltų rizikos sveikatai. Jeigu atšildymo metu susidaręs skystis gali kelti riziką sveikatai, jis turi būti tinkamai nusausinamas. Po atšildymo maistas tvarkomas taip, kad patogeninių mikroorganizmų dauginimosi ar toksinų susidarymo maiste rizika būtų kuo mažesnė.
8. Kenksmingos ir (ar) nevalgomos medžiagos, įskaitant gyvūnų pašarą, turi būti atitinkami paženklintos etiketėmis ir laikomos atskirose ir saugiose talpyklose.

**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 jos nepatirtų taršos rizikos.
3. Vyniojimas ir pakavimas turi būti vykdomas taip, kad būtų išvengtas produkto užteršimas. 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.

**XI SKYRIUS****TERMINIS APDOROJIMAS**

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

1. bet kokio terminio apdorojimo proceso, naudojamo neperdirbtiems produktams perdirbti arba atlikti tolesnį perdirbto produkto perdirbimą, metu:
  - a) visos produkto dalys yra tam tikrą laiką termiškai apdorojamos tam tikroje temperatūroje; ir
  - b) užkertamas kelias užteršti produktą paties proceso metu;
2. norėdami garantuoti, kad naudojamu metodu pasiekiami pageidautini tikslai, maisto tvarkymo subjektai turi nuolat tikrinti pagrindinius atitinkamus parametrus (visų pirma temperatūros, slėgio, plombavimo ir mikrobiologinius), jie tikrinami taip pat ir automatiniais įtaisais.
3. naudojamas procesas turi atitikti tarptautiniu mastu pripažintą standartą (pavyzdžiui, pasterizavimas, ultra aukšta temperatūra ar sterilizavimas).

**XII SKYRIUS****MOKYMAS**

Maisto tvarkymo subjektai turi užtikrinti:

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