

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 355



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

65 metai

2022 m. rugsėjo 16 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2022/C 355/01

Komisijos pranešimas dėl maisto saugos vadybos sistemų, apimančių gerą higienos praktiką ir RVASVT principais grindžiamas procedūras, taikymo ir jo supaprastinimo (lankstumo) kai kuriose maisto tvarkymo įmonėse

1

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

KOMISIJOS PRANEŠIMAS

**dėl maisto saugos vadybos sistemų, apimančių gerą higienos praktiką ir RVASVT principais
grindžiamas procedūras, taikymo ir jo supaprastinimo (lankstumo) kai kuriose maisto tvarkymo
įmonėse**

(2022/C 355/01)

TURINYS

Puslapis

1 Įvadas	2
2 Tikslas ir taikymo sritis	2
3 Terminų apibrėžtys	3
4 Teisės aktai	4
4.1 GHP	4
4.2 RVASVT grindžiamos procedūros	4
4.3 Kiti teisiniai įpareigojimai pagal MSVS	5
5 Ryšys tarp MSVS, PP, GHP, oPP, RVASVT ir tarptautinių standartų	5
6 Lankstumas taikant GHP ir RVASVT	7
7 Geros higienos praktikos ir RVASVT grindžiamų procedūrų vadovai	7
7.1 Nacionaliniai vadovai pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 8 straipsnį	7
7.2 ES vadovai pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 9 straipsnį	8
8 Mokymas	8

1. ĮVADAS

2016 m. Komisija priėmė Komisijos pranešimą dėl maisto saugos vadybos sistemų, apimančių privalomas programas (PP) ir RVASVT principais grindžiamas procedūras, taikymo ir jo supaprastinimo (lankstumo) kai kuriose maisto tvarkymo įmonėse ⁽¹⁾ (toliau – 2016 m. pranešimas). 2016 m. pranešime pateiktos rekomendacijos, parengtos po Apžvalginės RVASVT įgyvendinimo ES eigos ir tobulintinių sričių ataskaitos, kurią atlikus keletą faktų nustatymo misijų parengė Komisijos Sveikatos ir maisto saugos generalinio direktorato Maisto ir veterinarijos tarnyba. Prieš paskelbiant 2016 m. pranešimą buvo surengtos išsamios konsultacijos su valstybėmis narėmis ir suinteresuotaisiais subjektais.

Nuo 2016 m. atlikti keli atitinkamų teisės aktų pakeitimai (pvz., Reglamentu (ES) 2021/382 ⁽²⁾ nustatyti Reglamente (EB) Nr. 852/2004 ⁽³⁾ numatyti alergenų kontrolės ir maisto saugos kultūros reikalavimai ir tarptautiniai standartai (pvz., peržiūrėtas standartas ISO 22000 ⁽⁴⁾ ir Maisto kodekso bendrieji maisto higienos principai ⁽⁵⁾ bei priimtas maisto tvarkymo subjektams skirtas Maisto alergenų valdymo praktikos kodeksas ⁽⁶⁾). Europos maisto saugos tarnyba (EFSA) ⁽⁷⁾ paskelbė keletą svarbių mokslinių nuomonių, taip pat įgyta daugiau patirties praktiškai įgyvendinant rekomendacijas.

Todėl nuspręsta, kad tikslinga peržiūrėti 2016 m. pranešimą.

Rengdama šią peržiūrą, Komisija surengė keletą susitikimų su valstybių narių ekspertais, kad išnagrinėtų šiuos klausimus ir pasiektų bendrą sutarimą. Taip pat buvo konsultuotasi su Maisto grandinės patariamąja taryba.

2. TIKSLAS IR TAIKYMO SRITIS

Šių gairių tikslas – supaprastinti ir suderinti ES reikalavimų dėl geros higienos praktikos (GHP) ir procedūrų, pagrįstų rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principais (RVASVT grindžiamos procedūros), kaip maisto saugos vadybos sistemų (MSVS) dalių, įgyvendinimą, pateikiant praktines rekomendacijas dėl:

- atitinkamų teisės aktų, ryšio tarp GHP, privalomųjų programų (PP), operacijų privalomųjų programų (oPP) ir RVASVT grindžiamų procedūrų, vykdomų įgyvendinant MSVS, ryšio su tarptautiniais standartais ir mokymu bei geros higienos praktikos vadovų naudojimo;
- GHP įgyvendinimo, įskaitant tam tikrų maisto tvarkymo įmonių atveju ES teisės aktuose, susijusiuose su jos įgyvendinimu, numatytą lankstumą (I priedas);
- RVASVT grindžiamų procedūrų įgyvendinimo, įskaitant tam tikrų maisto tvarkymo įmonių atveju ES teisės aktuose, susijusiuose su jos įgyvendinimu, numatytą lankstumą (II priedas);
- MSVS audito (III priedas).

Daug dėmesio skiriama lankstumui, numatytam taikant GHP ir RVASVT principais grindžiamas procedūras, atsižvelgiant į veiklos pobūdį ir įmonės dydį.

Šiuo Komisijos pranešimu pakeičiamas 2016 m. pranešimas.

Šios gairės nėra teisiškai privalomos, kitaip nei 4 skirsnyje nurodyti teisiniai reikalavimai. Šiose gairėse visiems maisto tvarkymo subjektams pateikiamos priemonės arba pavyzdžiai, kaip įgyvendinti ES reikalavimus, ir jos gali būti papildytos sektorių ir nacionalinio lygmens gairėmis, kurios būtų tiesiogiai taikomos konkrečiose įmonėse. Jos skirtos kompetentingoms institucijoms, kad būtų skatinamas bendras teisinių reikalavimų supratimas, ir maisto tvarkymo subjektams, kad būtų padedama įgyvendinti ES reikalavimus, nustačius verslui būdingus pakeitimus ir nedarant poveikio jų pirminei atsakomybei maisto saugos srityje.

⁽¹⁾ OL C 278, 30.7.2016, p. 1

⁽²⁾ 2021 m. kovo 3 d. Komisijos reglamentas (ES) 2021/382, kuriuo dėl maisto alergenų valdymo, maisto persikirstymo ir maisto saugos kultūros iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos priedai (OL L 74, 2021 3 4, p. 3).

⁽³⁾ 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).

⁽⁴⁾ ISO 22000:2018 – Maisto saugos vadybos sistemos. Bet kuriai maisto gamybos grandinės organizacijai keliami reikalavimai (<https://www.iso.org/standard/65464.html>).

⁽⁵⁾ CXC 1-1969.

⁽⁶⁾ CXC 80-2020.

⁽⁷⁾ „Rizikos veiksnių analizės metodai, taikomi tam tikroms mažosioms mažmeninės prekybos įmonėms taikant jų maisto saugos vadybos sistemas“ (angl. *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*, EFSA Journal 2017;15(3):4697) ir „Antroji mokslinė nuomonė dėl rizikos veiksnių analizės metodų, tinkamų tam tikroms mažosioms mažmeninės prekybos įmonėms ir maisto dovanojimo srityje“ (angl. *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion*, EFSA Journal 2018;16(11):5432).

3. TERMINŲ APIBRĖŽTYS

- **Priimtinas lygis:** rizikos veiksnio lygis maisto produkte, kurio nevirsijant maisto produktas laikomas saugiu pagal numatytą paskirtį.
- **Kontrolės priemonė:** bet koks veiksmas ar veikla, kuriais galima užkirsti kelią rizikos veiksniumi, jį pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio ⁽⁸⁾.
- **Taisomasis veiksmas:** bet koks veiksmas, kurio imamasi esant nukrypimui, siekiant atkurti kontrolę, atskirti ir nustatyti paveikto produkto, jei toks yra, dispoziciją ir užkirsti kelią nukrypimo pasikartojimui arba jį kuo labiau sumažinti ⁽⁸⁾.
- **Svarbusis (-ieji) valdymo taškas (-ai) (SVT):** etapas, kuriame galima taikyti kontrolę ir kuris yra būtinas siekiant neleisti atsirasti maisto saugos rizikos veiksniumi, jį pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio. Dauguma įprastų SVT kontroliuojant mikrobiologinius rizikos veiksnius yra reikalingi dėl temperatūros, pvz., laiko ir temperatūros sąlygų, reikalingų rizikos veiksniumi sumažinti arba pašalinti (pvz., pasteurizavimo). Kituose SVT gali būti tikrinama, ar konservuotame maiste nėra mikropazeidimų, sijojimu arba metalo detektoriumi ieškoma fizinių rizikos veiksnių, tikrinamas kepinui skirto aliejaus naudojimo laikas ir temperatūra, kad proceso metu neatsirastų cheminių teršalų.
- **Kritinė riba:** stebimas arba išmatuojamas kriterijus, susijęs su SVT taikoma kontrolės priemone, pagal kurią maisto produkto priimtumas atskiriamas nuo nepriimtumo ⁽⁸⁾. Pirmiau pateiktuose SVT pavyzdžiuose šie kriterijai atitinkamai susiję su minimalia temperatūra (rizikos veiksnio sumažinimu / pašalinimu) ir (galimu) užterštumo buvimu.
- **Maisto saugos vadybos sistema (MSVS):** privalomosios programos, prireikus papildytos SVT taikomomis kontrolės priemonėmis, kuriomis, jas vertinant kaip visumą, užtikrinama, kad maistas būtų saugus ir tinkamas naudoti pagal numatytą paskirtį ⁽⁸⁾. MSVS taip pat yra kontrolės priemonių ir patikimumo užtikrinimo veiklos derinys. Pastarąja veikla siekiama įrodyti, kad kontrolės priemonės, kaip antai tinkamumo patvirtinimas ir tikrinimas, dokumentų ir duomenų įrašų tvarkymas, yra veiksmingos.
- **Gera higienos praktika (GHP):** pagrindinės priemonės ir sąlygos, taikomos bet kuriame maisto grandinės etape siekiant užtikrinti, kad maistas būtų saugus ir tinkamas ⁽⁸⁾. GHP taip pat apima gerąją gamybos praktiką (GGP, pabrėžiant tinkamas darbo metodikas, pvz., tinkamą sudedamųjų dalių dozavimą, tinkamą perdirbimo temperatūrą, tikrinimą, ar pakuotės yra švarios ir nepažeistos), gerąją ūkininkavimo praktiką (GŪP, pvz., tinkamos kokybės vandens naudojimą drėkinimui, gyvūnų auginimo sistema „kartu į, kartu iš“), gerąją veterinarijos praktiką (GVP), gerąją produkcijos praktiką (GPP), gerąją platinimo praktiką (GPLP) ir gerąją prekybos praktiką (GPrP).
- **GHP planas:** bet kokio formato dokumentai ir įrašai, kuriuose pateikiama ir pagrindžiama taikoma GHP, taip pat, jei taikoma, įrašai apie stebėseną, tikrinimą ir taisomuosius veiksmus. GHP planas gali būti įtrauktas į RVASVT planą.
- **Rizikos veiksnys:** biologinis (pvz., salmonelės), cheminis (pvz., dioksinai, alergenai) arba fizinis (pvz., kieti, aštrūs svetimkūniai, kaip antai stiklo arba metalo gabalėliai) veiksnys, esantis maiste, galintis sukelti neigiamą poveikį sveikatai ⁽⁸⁾.
- **Rizikos veiksnių analizė:** informacijos apie žaliavose ir kitose sudedamosiose dalyse, aplinkoje, procese ar maiste nustatytus rizikos veiksnius ir sąlygas, dėl kurių jie atsiranda, rinkimo ir vertinimo procesas, kurio metu sprendžiama, ar tai yra svarbūs rizikos veiksniai, ar ne ⁽⁸⁾.
- **RVASVT grindžiamos procedūros (RVASVT):** procedūros, grindžiamos rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais, t. y. savikontrolės sistema, kurioje nustatomi, vertinami ir kontroliuojami maisto saugai svarbūs rizikos veiksniai pagal RVASVT principus.
- **RVASVT planas:** bet kokio formato dokumentai arba dokumentų rinkiniai, parengti pagal RVASVT principus, siekiant užtikrinti svarbių rizikos veiksnių maisto įmonėje kontrolę ⁽⁸⁾. Pradinis RVASVT planas atnaujinamas tuo atveju, jei keičiamas gamybos procesas, ir turi būti papildomas stebėsenos bei tikrinimo rezultatų įrašais ir įrašais apie taisomuosius veiksmus, kurių imtasi.
- **Stebėseną:** veiksmas, kuriuo atliekama suplanuota kontrolinių parametrų stebėjimų arba matavimų seka, siekiant įvertinti, ar tam tikra kontrolės priemonė yra kontroliuojama ⁽⁸⁾.

⁽⁸⁾ CXC 1-1969, Rev. 2020.

- **Operacijų privalomoji (-osios) programa (-os) (oPP):** kontrolės priemonė arba kontrolės priemonių derinys, taikomas siekiant išvengti svarbaus maisto saugos rizikos veiksnio arba jį sumažinti iki priimtino lygio ir kai veiksmo kriterijus ir matavimas ar stebėjimas leidžia veiksmingai kontroliuoti procesą ir (arba) produktą. Daugiausia jos susietos su gamybos procesu ir atlikus rizikos veiksnių analizę pripažintos būtinomis siekiant kontroliuoti tikimybę, kad atsirastų maisto saugos rizikos veiksnių, kad jis išliks ir (arba) pasklis produkte (-uose) arba gamybos proceso aplinkoje.
- **Privalomoji (-osios) programa (-os) (PP):** prevencinė praktika ir sąlygos, įskaitant visą GHP, taip pat kita praktika ir procedūros, kaip antai mokymas ir atsekamumas, pagal kurias nustatomos pagrindinės aplinkos ir veiklos sąlygos, sudarančios pagrindą RVASVT grindžiamoms procedūroms įgyvendinti ⁽⁹⁾. Taip pat žr. 5 skirsnį.
- **Rizika:** neigiamo poveikio sveikatai tikimybė ir rizikos veiksnio lemiamas to poveikio stiprumas ⁽¹⁰⁾.
- **Svarbus rizikos veiksnys:** rizikos veiksnys, kurio atveju, atlikus rizikos veiksnių analizę, buvo nustatyta, kad yra pagrįstai tikėtina, jog nesant kontrolės jis gali viršyti priimtino lygį, ir kurio kontrolė yra būtina atsižvelgiant į numatytą maisto produkto paskirtį⁸.
- **Tinkamumo patvirtinimas:** įrodymas, kad tam tikra kontrolės priemonė arba kontrolės priemonių derinys, tinkamai jį įgyvendinant pagal RVASVT principais grindžiamas procedūras ir vykdamas oPP, galima kontroliuoti rizikos veiksnį, gaunant nustatytą rezultatą. Permainų atveju tinkamumą gali reikėti patvirtinti pakartotinai⁹. Išsamių pavyzdžių pateikta dok. CAC/GL 69-2008.
- **Tikrinimas:** metodų, procedūrų, tyrimų ir kitų vertinimų taikymas kartu su stebėseną, siekiant nustatyti, ar kontrolės priemonė veikia arba veikė taip, kaip numatyta⁸. Tikrinimas reguliariai atliekamas siekiant įrodyti, kad RVASVT sistema ir oPP valdymas veikia taip, kaip planuota.

4. TEISĖS AKTAI

4.1. GHP

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 4 straipsnyje reikalaujama, kad maisto tvarkymo subjektai (MTS) laikytųsi to reglamento I priede išdėstytų bendrųjų pirminės gamybos ir su ja susijusių operacijų higienos reikalavimų ir II priede išdėstytų bendrųjų kitų maisto gamybos grandinės etapų higienos reikalavimų. Jie papildyti konkrečiais reikalavimais dėl gyvūninės kilmės maisto produktų higienos, pateiktais Reglamente (EB) Nr. 853/2004 ⁽¹¹⁾.

4.2. RVASVT grindžiamos procedūros

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnyje reikalaujama, kad MTS privalo įdiegti, įgyvendinti ir vykdyti nuolatinę procedūrą ar procedūras, grindžiamas RVASVT principais. RVASVT principai apskritai laikomi naudinga ir tarptautiniu mastu pripažinta savikontrolės sistema, padedančia maisto tvarkymo subjektams kontroliuoti galimus su maistu susijusius rizikos veiksnus.

Reglamente (EB) Nr. 852/2004 aiškiai nurodyta, kad pirminei gamybai ir susijusioms operacijoms netaikomas reikalavimas taikyti RVASVT grindžiamas procedūras. Vis dėlto tame reglamente reikalaujama, kad valstybės narės skatintų pirminės gamybos lygmens veiklos vykdytojus kuo labiau taikyti tokius principus (žr. paskutinį 5 skirsnį pateiktą GHP pavyzdį, kuriam reikia skirti daugiau dėmesio).

Kitų maisto grandinės etapų atveju Reglamente (EB) Nr. 852/2004 pripažįstama, kad tam tikrose maisto tvarkymo įmonėse neįmanoma nustatyti svarbiųjų valdymo taškų ir kad kai kuriais atvejais GHP pakanka rizikos veiksniams kontroliuoti. Be to, reikalaujama saugoti dokumentus turi būti lanksčiai taikomas dėl to, kad labai mažos įmonės išvengtų bereikalingo vargo. Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnyje nustatytas įpareigojimas, kad maisto tvarkymo subjektai turi diegti, įgyvendinti ir vykdyti nuolatinę procedūrą ar procedūras, grindžiamas RVASVT principais, yra įpareigojimas atlikti rizikos veiksnių analizę ir apsvastyti, ar galima nustatyti svarbiuosius valdymo taškus, o tai yra pirmieji du RVASVT principai (bent jau supaprastinta tvarka arba remiantis vadovu). Jei nenustatoma svarbiųjų valdymo taškų arba oPP, galima daryti išvadą, kad GHP pakanka. Tai nepanaikina būtinybės stebėti, tvirtinti ir tikrinti tam tikrą GHP.

⁽⁹⁾ Šiek tiek pritaikyta apibrėžtis, pateikta CXC 1–1969, Rev. 2020.

⁽¹⁰⁾ Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 9 dalis ir Maisto kodekso komisijos procedūrų vadovas.

⁽¹¹⁾ 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).

4.3. Kiti teisiniai įpareigojimai pagal MSVS

Kiti MSVS principai ir privalomi reikalavimai nustatyti Reglamente (EB) Nr. 178/2002 ⁽¹²⁾: rizikos analizės metodas, atsargumo principas, skaidrumas ir (arba) komunikacija, pagrindinė maisto tvarkymo subjektų atsakomybė, atsekamumas ir produktų pašalinimo ir (arba) atšaukimo iš rinkos procedūros. Gali būti nustatyti išsamesni reikalavimai, pavyzdžiui, Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 931/2011 ⁽¹³⁾ dėl gyvūninės kilmės maisto produktų atsekamumo.

Šie principai ir reikalavimai šiame Komisijos pranešime išsamiau neaptariami, tačiau gaires galima rasti adresu https://ec.europa.eu/food/horizontal-topics/general-food-law/food-law-general-requirements_en.

5. RYŠYS TARP MSVS, PP, GHP, OPP, RVASVT IR TARPTAUTINIŲ STANDARTŲ

Apskritai MSVS ⁽¹⁴⁾ – tai holistinė prevencijos, parengties ⁽¹⁵⁾ ir savikontrolės veiklos sistema, skirta maisto saugos, įskaitant maisto higieną, valdymui maisto tvarkymo įmonėje. MSVS turėtų būti laikoma praktine priemone maisto gamybos aplinkai ir procesui kontroliuoti ir užtikrinti, kad gaminamas maistas būtų saugus. Ši sistema apima:

- GHP (pvz., tinkamą valymą ir dezinfekavimą, asmeninę higieną), t. y. tam tikras pagrindines prevencines priemones ir sąlygas, taikomas bet kuriame maisto grandinės etape, siekiant užtikrinti, kad maistas būtų saugus ir tinkamas. Ją sudaro trys elementai, t. y. struktūriniai (pvz., patalpos, įranga), veikla (darbo srautos, maisto tvarkymas) ir asmeninis elgesys (asmeninė higiena). GHP yra visos privalomosios programos (PP), pvz., praktika ir procedūros, kuriomis nustatomos pagrindinės aplinkos ir veiklos sąlygos siekiant užtikrinti saugų maistą. PP sudaro pagrindą RVASVT įgyvendinimui. Papildomos prevencijos ir parengties PP, išskyrus GHP, yra atsekamumas ir veiksmingos pašalinimo ir (arba) atšaukimo iš rinkos sistemos.
- RVASVT grindžiamos procedūros privalomos visose maisto tvarkymo įmonėse, išskyrus pirminių gamintojų veiklą ir susijusią veiklą. Jos (kartu su GHP) yra sistemos dalis, kad pati įmonė galėtų įvertinti, ar įdiegta pakankama ir veiksminga GHP ir ar rizikos veiksnių analizė rodo, kad esama svarbių rizikos veiksnių ir ar dėl to reikia įdiegti svarbiuosius valdymo taškus, todėl reikia visapusiškai taikyti RVASVT grindžiamas procedūras.

Suinteresuotieji subjektai palaipsniui atkreipė dėmesį į tai, kad praktiškai tarp GHP ir SVT dažnai esama atotrūkio šalinant tarpinio lygio ir tam tikrus svarbius rizikos veiksnius, ir buvo pradėtos taikyti tokios koncepcijos kaip dėmesio taškai, valdymo taškai ir kt. Kodekse ir ISO 22000 šiai rizikai valdyti buvo taikomi du skirtingi metodai:

- *Codex Alimentarius* CXC 1-1969 „Bendrieji maisto higienos principai“ kalbama apie GHP, kuriai reikia skirti daugiau dėmesio, kad būtų pašalinti nustatyti svarbūs rizikos veiksniai. Todėl tam tikros GHP atveju, atsižvelgiant į maisto saugos problemas, gali prireikti skirti daugiau dėmesio, siekiant užtikrinti, kad maistas būtų saugus. Daugiau dėmesio gali būti skiriama dažniau taikant, stebint ir tikrinant tam tikrą GHP.
- Siekiant pašalinti šį atotrūkį, 2005 m. standarte ISO 22000 buvo nustatytos operacijų privalomosios programos (oPP). Tai kontrolės priemonės, įgyvendinamos siekiant išvengti svarbaus maisto saugos rizikos veiksnio arba jį sumažinti iki priimtino lygio. Atliekant rizikos veiksnių analizę jos nustatomos kaip svarbios tam tikriems reikšmingiems rizikos veiksniams kontroliuoti.

⁽¹²⁾ 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).

⁽¹³⁾ 2011 m. rugsėjo 19 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 931/2011 dėl atsekamumo reikalavimų, nustatytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 178/2002 dėl gyvūninės kilmės maisto produktų (OL L 242, 2011 9 20, p. 2).

⁽¹⁴⁾ *Codex Alimentarius* maisto higienos principuose MSVS vadinama „Maisto higienos sistema“. MSVS gali būti ir bendresnės kokybės valdymo sistemos (kaip antai ISO 9000), taip pat apimančios maisto kokybės aspektus (sudėtį, maistinę vertę ir kt.), dalis. Kokybės aspektai į šias rekomendacijas neįtraukti.

⁽¹⁵⁾ Parengtimi vadinamos tokios priemonės kaip atsekamumo nuostatos, komunikacijos priemonės, produktų pašalinimo ir (arba) atšaukimo iš rinkos sistema ir kt., teikiančios galimybę MTS tiesiogiai ir efektyviai imtis reikiamų priemonių, kad vartotojai būtų apsaugoti ir informuoti, jei produktai neatitiktų reikalavimų.

Tipiniai GHP ir (arba) oPP pavyzdžiai:

- įrangos ir paviršių, kurie liečiasi su gatavu maistu, valymui turėtų būti skiriama daugiau dėmesio nei kitoms sritims, pvz., sienų ir lubų valymui, nes jei su maistu besiliečiantys paviršiai tinkamai nenuvalomi, maistas gali būti tiesiogiai užterštas *Listeria monocytogenes* (listerijų) bakterijomis;
- intensyvesnis valymas ir dezinfekavimas ir griežtesnė asmeninė higiena (pvz., burną dengiančios kaukės ir papildoma darbuotojų apsauga) didelės rizikos zonose, pavyzdžiui, gatavo maisto pakavimo vietose;
- tikrinimas, ar konservuotų maisto produktų pakuotės yra švarios ir nepažeistos;
- griežtesni patikrinimai priimant žaliavas, jei tiekėjas neužtikrina pageidaujamo kokybės ir (arba) saugos lygio (pvz., mikotoksinai prieskoniuose);
- tarpinis veiksmingas valymas siekiant kontroliuoti kryžminę taršą tarp gamybos partijų, kuriose esama skirtingų alergenų (vaistų, sojų, pieno ir kt.). Poveikio sveikatai sunkumas yra didelis, o nukrypimo rizika (kryžminės taršos buvimas) gali būti didelė, tačiau stebėseną realioju laiku yra neįmanoma. Taip pat žr. I priedo 3.7 skirsnį;
- atsižvelgimas į bakteriologinę drėkinimo vandens kokybę, nes valdymo taškai gali būti tinkami, visų pirma, paruoštų valgyti pasėlių atveju;
- daržovių plovimo proceso kontrolė (pvz., dažnai atnaujinant plovimo vandenį, kad būtų išvengta kryžminės taršos mikrobais, atliekant mechaninius veiksmus vandenyje, siekiant pašalinti fizinius rizikos veiksmus, pvz., akmenis ar medienos gabalėlius);
- blanširavimo proceso kontrolė gilaus užšaldymo pramonėje (laikas ir temperatūra); plovimo ir blanširavimo procesai paprastai negali būti laikomi SVT, nes neįmanoma ir nesiekama visiškai pašalinti svarbių mikrobinių rizikos veiksnių arba juos sumažinti iki priimtino lygio; tačiau jie turi įtakos mikrobų kiekiui perdirbtuose produktuose ir kartu su kitomis kontrolės priemonėmis prisideda prie svarbių rizikos veiksnių pašalinimo arba jų sumažinimo iki priimtino lygio.

ES esminis vaidmuo tenka rizikos veiksnių analizei, kuri laikoma itin svarbia siekiant nustatyti skirtingus rizikos lygius, pvz., jei GHP yra pakankama arba jei oPP ir (arba) SVT turi būti atitinkamai atsižvelgiama į tarpinio lygio ir (arba) svarbių rizikos veiksnių riziką. Kadangi GHP, kuriai reikia skirti daugiau dėmesio, nebūtinai nustatoma atliekant Kodekso bendrųjų maisto higienos principų rizikos veiksnių analizę, o oPP nurodytos standarte ISO 22000, šiame dokumente daroma nuoroda į oPP.

Kadangi Kodeksas ir standartas ISO 22000 nebuvo pakankamai suderinti, šiame dokumente pateiktose gairėse turėjo būti pasirinkta ši galimybė, kad veiklos vykdytojai nesusipainiotų tarp dviejų skirtingų požiūrių arba nepagrįstai neatskirtų dviejų rūšių panašios rizikos. Vis dėlto šiame dokumente pateiktos gairės laikomos atitinkančiomis abu tarptautinius standartus, kurie gali būti papildomai naudojami kaip šaltinis įgyvendinant MSVS. Pripažįstama, kad *Codex Alimentarius* yra oficiali nuoroda pasaulinės prekybos atžvilgiu.

ES požiūrio į MSVS vaizdinė apžvalga pateikiama 1 priedėlyje.

Prieš pradėdamas taikyti RVASVT grindžiamas procedūras bet kurioje įmonėje, maisto tvarkymo subjektas turėtų būti įgyvendinęs PP, įskaitant GHP ir kitas Reglamente (EB) Nr. 178/2002 nustatytas priemones. Tai kiekvienos MSVS prevencijos ir parengties ramsčiai, reikalingi RVASVT grindžiamoms procedūroms parengti, t. y. jais sistemingai kontroliuojami svarbūs, konkretūs rizikos veiksniai, kurie vien PP yra kontroliuojami nepakankamai.

Dviejų etapų metodas (PP / SVT, taip pat žr. skyrelį „ALTERNATYVUS METODAS“ 2 priedėlyje) yra minimalus teisinis reikalavimas, tačiau gali būti rekomenduojama taikyti trijų etapų metodą, pagal kurį nustatoma PP, oPP ir SVT. Daugelis įmonių galėtų taikyti dviejų etapų metodą, o trijų etapų metodas galėtų būti tinkamesnis didesnėms ir sudėtingesnėms įmonėms.

6. LANKSTUMAS TAIKANT GHP IR RVASVT

Rizika skiriasi priklausomai nuo veiklos pobūdžio ir į tai reikėtų atsižvelgti svarstant GHP taikymo lankstumą. Vienas iš pavyzdžių – mažmeninė prekyba fasuotais maisto produktais, palyginti su mažmenine prekyba, apimančia tolesnį maisto produktų tvarkymą (pvz., mėsos ar delikatesų parduotuvės, kuriose tvarkomi atvirai laikomi gatavi maisto produktai). Kitas pavyzdys – skirtumas tarp sudėtingos gamybos ir (arba) perdirbimo veiklos ir paprastos veiklos, pvz., saugojimo ir (arba) transportavimo.

Siekiant užtikrinti administracinės naštos proporcingumą, mažosioms įmonėms, palyginti su didesnėmis tą pačią veiklą vykdančiomis įmonėmis, galima supaprastinti tam tikrus reikalavimus, pavyzdžiui, dokumentų tvarkymą ir duomenų saugojimą.

RVASVT grindžiamos procedūros turėtų suteikti pakankamai lankstumo, kad jas būtų galima taikyti visomis aplinkybėmis ⁽¹⁶⁾.

Atitinkamai I ir II prieduose dėl GHP ir RVASVT grindžiamų procedūrų pateikiamos rekomendacijos dėl supaprastinto MSVS įgyvendinimo atitinkamiems maisto tvarkymo subjektams, atsižvelgiant į jų pobūdį ir dydį, ir pateikiami pavyzdžiai, siekiant:

- nustatyti tas maisto tvarkymo įmones, kurioms, atsižvelgiant į jų riziką ir dydį, tiktų taikyti lankstesnes nuostatas;
- išaiškinti sampratą „supaprastintos RVASVT grindžiamos procedūros“;
- išaiškinti geros praktikos vadovų ir bendrų RVASVT principų įgyvendinimo rekomendacijų svarbą, įskaitant būtinybę rengti dokumentus, ir
- nustatyti, kiek lanksčiai galima taikyti RVASVT principais grindžiamas procedūras.

Patvirtinto privačios kokybės kontrolės sistemos audito rezultatai gali būti naudojami kaip informacijos šaltinis ir į juos gali būti atsižvelgiama rengiant ir įgyvendinant MSVS.

Vengiant kalbos, kuri gali būti sunkiai suprantama smulkiems MTS, ypač nacionaliniuose arba bendros paskirties vadovuose, galima sumažinti kliūtis MTS naudotis tokiais vadovais.

Lankstumo pagrindinis tikslas nėra SVT skaičiaus mažinimas, dėl jo neturėtų silpnėti maisto sauga

7. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS IR RVASVT GRINDŽIAMŲ PROCEDŪRŲ VADOVAI

Nacionaliniuose ir ES vadovuose pateikiamos naudingos rekomendacijos, kaip įgyvendinti GHP ir RVASVT grindžiamas procedūras. Jie gali būti integruojami, tačiau neturėtų pakeisti maisto tvarkymo subjektui būdingų rizikos veiksmų analizės.

7.1. Nacionaliniai vadovai pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 8 straipsnį

Kompetentingos institucijos jau parengė arba įvertino geros praktikos vadovus, skirtus daugeliui maisto pramonės sektorių ⁽¹⁷⁾. Šie vadovai taip pat gali būti rengiami kartu su sektorių suinteresuotųjų subjektų organizacijomis. Gairėse daugiausia dėmesio skiriama GHP, tačiau kartais GHP derinama su kitomis PP ir kai kuriomis arba visomis RVASVT principais grindžiamomis procedūromis.

Geros praktikos vadovai gali padėti MTS kontroliuoti rizikos veiksmus ir įrodyti atitiktį teisiniams reikalavimams. Jie gali būti taikomi bet kuriame maisto pramonės sektoriuje, ypač kai maisto produktai tvarkomi pagal gerai žinomas procedūras, kurios dažnai įeina į įprasto profesinio mokymo programas.

Be to, tokiuose vadovuose galima atkreipti dėmesį į galimus su tam tikrais maisto produktais siejamus rizikos veiksmus (pvz., žalius kiaušinius, kuriuose gali būti salmonelių) ir maisto taršos kontrolės metodus (pvz., žalių kiaušinių pirkimą iš patikimo šaltinio, tam tikrų laiko bei temperatūros parametrų derinimą perdirbimo proceso metu, gatavų maisto produktų ir neparuoštų vartoti maisto produktų atskyrimą ir pan.).

Kompetentingos institucijos turėtų apsvarstyti galimybę savarankiškai parengti vadovus, ypač tuose sektoriuose, kuriuose nėra suinteresuotųjų subjektų organizacijų, arba skirtus veiklai, įprastai vykdomai mažųjų ar labai mažų įmonių, kurioms reikia bendro pobūdžio rekomendacijų, nuo ko reikėtų pradėti šį darbą konkrečioje įmonėje.

⁽¹⁶⁾ Reglamento (EB) Nr. 852/2004 15 konstatuojamoji dalis.

⁽¹⁷⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_good-practice_reg-nat.pdf.

7.2. ES vadovai pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 9 straipsnį

Kelios Europos suinteresuotųjų subjektų organizacijos parengė ES geros higienos praktikos vadovus. Su šių vadovų sąrašu galima susipažinti internete adresu https://ec.europa.eu/food/food/biological-safety/food-hygiene/guidance-platform_en. Kai kuriais atvejais Europos Komisija pati pateikė konkrečioms sektoriams skirtas rekomendacijas, ypač tais atvejais, kai MTS dažnai yra mažosios įmonės:

- Komisijos pranešimas, kuriuo nustatomos maisto saugos vadybos sistemų gairės mažmeninės prekybos maisto produktais, įskaitant maisto dovanojimą, srityje ⁽¹⁸⁾ (Komisijos pranešimas dėl mažmeninės prekybos);
- Komisijos pranešimas dėl Rekomendacinio dokumento dėl šviežių vaisių ir daržovių mikrobiologinės rizikos šalinimo pirminės gamybos etape laikantis tinkamos higienos ⁽¹⁹⁾.

8. MOKYMAS

MTS darbuotojai turėtų būti prižiūrimi ir instruktuojami ir (arba) mokomi maisto higienos dalykų, kaip tinka pagal jų pareigas, o tie, kas atsakingi už maisto saugos vadybos sistemos sukūrimą ir tolesnį taikymą, turėtų būti tinkamai mokomi taikyti GHP, kitas PP ir RVASVT grindžiamas procedūras.

Vadovybė užtikrina, kad atitinkamuose procesuose dalyvaujantys darbuotojai būtų pakankamai įgudę ir žinotų apie nustatytus rizikos veiksnius (jei yra), gamybos, sandėliavimo, transportavimo ir (arba) platinimo proceso svarbiuosius taškus. Jie taip pat turi žinoti apie taisomąsias priemones, prevencines priemones ir stebėsenos bei duomenų užrašymo procedūras, taikytinas jų įmonėje, pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo XII skyrių.

Reikėtų skirti bendrą (visų darbuotojų) higienos mokymą ir specialų RVASVT mokymą. Darbuotojai, kurie tvarko arba kontroliuoja svarbiuosius valdymo taškus (SVT), turėtų būti mokomi procedūrų pagal RVASVT principus, atitinkančių jų užduotis (pavyzdžiui, padavėją reikia mokyti tam tikro lygio higienos, o virėjui (-ai) reikės papildomų mokymų, susijusių su higienišku maisto ruošimu). Atsižvelgiant į įmonės poreikius ir darbuotojų įgūdžius, reikėtų apsvarstyti galimus žinių atnaujinimo kursus ir jų dažnį.

Įvairių maisto pramonės sektorių suinteresuotųjų subjektų organizacijos turėtų stengtis parengti informacijos apie MTS skirtą mokymą.

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo XII skyriuje nurodytas mokymas turi būti suprantamas plačiame kontekste. Šiame kontekste tinkamas mokymas nebūtinai reiškia dalyvavimą formaliojo mokymo kursuose. Įgūdžių ir žinių įgyti galima ir gaunant techninės informacijos bei patarimų iš profesinių organizacijų arba kompetentingų institucijų, tinkamo mokymo darbo vietoje ar įmonėje metu, iš geros praktikos vadovų ir pan.

Su GHP, kitomis PP ir RVASVT susijęs maisto tvarkymo įmonių darbuotojų mokymas turėtų būti proporcingas įmonės dydžiui ir pobūdžiui ir juo turėtų būti atsižvelgiama į konkrečią riziką, susijusią su veiklos pobūdžiu.

Mokymo svarba padidėjo 2021 m. kovo mėn. Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nustačius (privalomą) maisto saugos kultūros reikalavimą. Mokymas dažnai bus svarbiausia priemonė gerai maisto saugos kultūrai sukurti arba atliks taisomųjų veiksmų funkciją, jei vertinant maisto saugos kultūros mastą nustatoma trūkumų (žr. I priedo 4.14 skirsnį).

Kompetentinga institucija prireikus gali padėti plėtoti mokymo veiklą, kaip minėta pirmesnėse pastraipose, ypač tuose sektoriuose, kurie nepakankamai gerai organizuoti arba kuriuose aiškiai trūksta informacijos. Tokia pagalba išsamiai aprašyta Maisto ir žemės ūkio organizacijos ir Pasaulio sveikatos organizacijos rekomendacijose valstybių Vyriausybėms *dėl RVASVT taikymo mažosiose ir (arba) menkiau išvystytose maisto tvarkymo įmonėse* ⁽²⁰⁾.

⁽¹⁸⁾ OL C 199, 2020 6 12, p. 1.

⁽¹⁹⁾ OL C 163, 2017 5 23, p. 1.

⁽²⁰⁾ <http://www.fao.org/docrep/009/a0799e/a0799e00.HTM>.

Turinys*Puslapis*

I PRIEDAS.	GERA HIGIENOS PRAKTIKA	11
1	Teisės aktai	11
2	GHP įgyvendinimo lankstumas	11
3	GHP pavyzdžiai	12
3.1.	Infrastruktūra (pastatai, įranga)	12
3.2.	Valymas ir dezinfekavimas	13
3.3.	Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencinei veiklai	14
3.4.	Žaliavos (tiekėjo pasirinkimas, specifikacijos)	14
3.5.	Techninė priežiūra ir kalibravimas	15
3.6.	Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje (pvz., alyvos, spaustuviniai dažai, (apgadintos) medinės įrangos naudojimas ir t. t.)	15
3.7.	Alergenai	16
3.8.	Maisto persikirstymas ir dovanojimas	18
3.9.	Atliekų tvarkymas	18
3.10.	Vandens ir oro kontrolė	18
3.11.	Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė)	19
3.12.	Darbo ir sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė	19
3.13.	Darbo metodika	19
3.14.	Maisto saugos kultūra (MSK)	20
4	GHP stebėseną, tinkamumo patvirtinimas ir tikrinimas	21
5	GHP dokumentų ir duomenų įrašų tvarkymas	21
II PRIEDAS	RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖS IR SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ (RVASVT) PRINCIPALIS GRINDŽIAMOS PROCEDŪROS IR JŲ TAIKymo GAIRĖS	23
1..	Įvadas	23
2..	Bendrieji principai	24
3	Lankstumas įgyvendinant RVASVT grindžiamas procedūras	24
3.1.	Teisiniai reikalavimai	25
3.2.	Supaprastintos RVASVT grindžiamos procedūros	25
3.3.	Bendrieji RVASVT grindžiamų procedūrų įgyvendinimo vadovai	26
4	Parengiamoji veikla	26
4.1.	Įvairių sričių specialistų RVASVT grupės sudarymas	26
4.2.	Produkto arba produktų, gautų gamybos proceso pabaigoje (toliau – galutinis produktas), apibūdinimas	27
4.3.	Vartojimo būdo nustatymas	27
4.4.	Technologinio proceso schemos sudarymas (gamybos proceso aprašymas)	27
4.5.	Technologinio proceso schemos patvirtinimas vietoje	27

5.	Rizikos veiksnių analizė (1 principas)	27
5.1.	Aktualių rizikos veiksnių nustatymas	28
5.2.	Kontrolės priemonės	29
5.3.	Rizikos veiksnių analizės pavyzdinis lakštas	29
6.	Svarbiųjų valdymo taškų (SVT) nustatymas (2 principas)	29
7.	SVT kritinės ribos (3 principas)	31
8.	SVT stebėsenos procedūros (4 principas)	32
9.	Taisomieji veiksmai (5 principas)	33
10.	Tinkamumo patvirtinimo ir tikrinimo procedūros (6 principas)	33
11.	Dokumentų ir duomenų įrašų tvarkymas (7 principas)	35
12.	Mikrobiologinių kriterijų, cheminių medžiagų ribinių verčių ir kitų teisinių ribinių verčių, nustatytų ES arba nacionalinėje teisėje, vaidmuo	37
III PRIEDAS.	GHP IR RVASVT PRINCIPAIŠ GRINDŽIAMŲ PROCEDŪRŲ AUDITAS	38
1.	Teisės aktai	38
2.	Taikymo sritis ir tikslas	38
3.	Bendrieji principai	38
4.	Audito rūšys	39
5.	MSVS audito planavimas, rengimas ir atlikimas	39
6.	Lankstumo priemonės	42
7.	Tolesni veiksmai, atsižvelgiant į audito rezultatus	44
8.	Keletas papildomų rekomendacijų dėl maisto saugos kultūros audito	44
1 PRIEDĖLIS.	Maisto saugos vadybos sistemų, skirtų ne pirminei gamybai ir susijusiai veiklai, apžvalga	46
2 PRIEDĖLIS.	Rizikos veiksnių analizės pavyzdys: (pusiau kiekybinio) rizikos vertinimo procedūra	47
3 PRIEDĖLIS.	Maisto saugos kultūros vertinimo priemonės rodiklių pavyzdys.	56
4A PRIEDĖLIS.	Svarbiems valdymo taškams (SVT) nustatyti skirto sprendimų medžio pavyzdys.	52
4B PRIEDĖLIS.	Supaprastinto sprendimų medžio pavyzdys	53
5 PRIEDĖLIS.	GHP, oPP IR SVT Palyginimas	54
6 PRIEDĖLIS.	Pranešimo laiško pavyzdys	55
7 PRIEDĖLIS.	Rvasvt kontrolinio sąrašo pavyzdys	56

I PRIEDAS.

Gera higienos praktika

GHP yra kelios priemonės ir sąlygos, taikomos bet kuriame maisto grandinės etape siekiant užtikrinti, kad maistas būtų saugus ir tinkamas. Jos turėtų būti suprantamos plačiai, pvz., įskaitant GGP, GŪP ir kt. Didžioji dalis GHP nėra būdinga konkrečiam rizikos veiksniui, bet yra skirta tam, kad gamybos aplinkoje atsirandantys rizikos veiksniai, galintys neigiamai paveikti produktų saugą, nevirsytų priimtinių lygių arba būtų sumažinti iki priimtinių lygių.

Kiekvienas MTS turi įgyvendinti GHP, kuri yra būtina sąlyga siekiant užtikrinti veiksmingą MSVS. Kartu su kitomis MSVS PP, pavyzdžiui, atsekamumo nuostatomis ir pašalinimo ir (arba) atšaukimo iš rinkos sistemomis, ji yra veiksmingo RVASVT įgyvendinimo pagrindas ir turėtų būti įdiegta prieš nustatant bet kokias RVASVT grindžiamas procedūras.

1. TEISĖS AKTAI

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 4 straipsnyje nustatyti bendrieji ir specialieji higienos reikalavimai, šiame pranešime apibūdinami kaip GHP, visų pirma, kad:

- „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 1 dalis, turi laikytis II priede išvardytų bendrųjų higienos reikalavimų ir Reglamente (EB) Nr. 853/2004 nustatytų specialiųjų reikalavimų.“.

Todėl svarbiausios GHP nuostatos yra šios:

- a) bendrieji higienos reikalavimai, skirti pirminei gamybai ir susijusioms operacijoms, nustatyti Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priede. Šiame etape GHP atskyrimas nuo vėlesnių maisto grandinės etapų būtinas dėl pirminės gamybos pobūdžio (gyvi gyvūnai, augalai iki derliaus nuėmimo) ir dėl to, kad pirminė gamyba negali būti vykdoma visiškai kontroliuojamomis patalpų, įrangos, vandens ir kitos aplinkos kontrolės sąlygomis. Rekomendacijų dėl to, ką apima „pirminė gamyba ir susijusi veikla“, pateikta *Tam tikrų Reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos nuostatų įgyvendinimo gairėse* ⁽¹⁾;
- b) bendrieji higienos reikalavimai, skirti veiklai, po pirminės gamybos toliau vykdomai tiekimo grandinėje, nustatyti Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priede;

konkretūs gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimai nustatyti Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priede. Kai kurie iš šių reikalavimų skirti pirminiams gamintojams (pvz., dėl kiaušinių, žalio pieno, gyvų dvigeldžių moliuskų, žuvininkystės produktų): žr. *Tam tikrų Reglamento (EB) Nr. 853/2004 nuostatų dėl gyvūninės kilmės maisto higienos įgyvendinimo rekomendacinio dokumento* ⁽²⁾ 3.7 skirsnį. Kadangi šios GHP skirtos konkrečioms sektoriams ar maisto produktams, šiame (bendrame) rekomendaciniame pranešime jos išsamiau neapartamos.

2. GHP ĮGYVENDINIMO LANKSTUMAS

GHP taikoma visiems MTS. Apskritai Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I ir II prieduose reikalavimai apibūdinti labai bendrais bruožais, nes juos reikia taikyti visuose (labai skirtinguose) maisto gamybos sektoriuose. Taigi, jie savaime yra pakankamai lankstūs, kad jų būtų galima lanksčiai laikytis praktikoje.

Nederėtų manyti, kad visa 4 skirsnyje išdėstyta GHP taikytina visoms įmonėms. Įvertinus kiekvieną atvejį reikėtų nustatyti kiekvienai įmonei tinkamą GHP, kurią reikėtų įgyvendinti proporcingai įmonės pobūdžiui ir dydžiui.

Reglamentuose (EB) Nr. 852/2004 ir (EB) Nr. 853/2004 yra keletas lankstumo nuostatų, kuriomis iš esmės siekiama palengvinti GHP įgyvendinimą mažosiose įmonėse:

- (a) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priede nustatyta GHP, skirta pirminei gamybai ir susijusiai veiklai, yra bendresnio pobūdžio negu ta, kuri II priede skirta kitiems MTS;

⁽¹⁾ https://ec.europa.eu/food/system/files/2018-10/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/biosafety_fh_legis_guidance_reg-2004-853_en.pdf.

- (b) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priede nustatyti supaprastinti bendrieji ir specialieji reikalavimai dėl patalpų, taikomi mobiliosioms ir (arba) laikinosioms patalpoms, taip pat patalpoms, kurios pirmiausia naudojamos kaip privatus gyvenamasis namas, tačiau jose nuolat ruošiamas maistas tiekimui į rinką ir smulkių prekių automatams (II priedo III skyrius);
- (c) išimties iš Reglamento (EB) Nr. 852/2004 taikymo srities (1 straipsnis), pavyzdžiui, tiesioginis gamintojo vykdomas mažų pirminių produktų kiekių tiekimas galutiniam vartotojui arba vietinei mažmeninės prekybos įmonei, tiesiogiai aprūpinančiai galutinį vartotoją;
- (d) išimties iš Reglamento (EB) Nr. 853/2004 taikymo srities (1 straipsnis), pavyzdžiui, mažiems paukštienos ir ūkyje paskerstų kiškinių mėsos kiekiams, kuriuos gamintojas tiesiogiai tiekia galutiniam vartotojui arba vietinei mažmeninės prekybos įmonei, tokią šviežią mėsą tiesiogiai tiekiančiai galutiniam vartotojui;
- (e) daugumai mažmenininkų netaikomas Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 (1 straipsnio 5 dalis);
- (f) galimybė derinti GHP pagal nacionalinės teisės nuostatas, kaip nustatyta Reglamento (EB) Nr. 853/2004 10 straipsnio 4 dalyje:
 - i. leisti toliau taikyti tradicinius metodus;
 - ii. atsižvelgti į MTS poreikius regionuose, kuriuose esama ypatingų geografinių kliūčių (pvz., nuošaliuose vietovėse, kalnuotose vietovėse, atokiose mažose salose);
 - iii. bet kioje įmonėje atsižvelgti į jos objektų statybą, išdėstymą ir įrangą.

Keletas lankstumo pavyzdžių pateikiama toliau nurodytoje konkrečioje GHP. Apie lankstumą išsamiau rašoma ir šiuose specialiuose rekomendaciniuose dokumentuose:

- Komisijos tarnybų darbiname dokumente dėl tam tikrų higienos teisės aktuose išdėstytų lankstumo nuostatų supratimo (Rekomendacijos kompetentingoms institucijoms): https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-11/biosafety-hygiene-faq_all_public_en.pdf;
- Komisijos tarnybų darbiname dokumente dėl tam tikrų higienos teisės aktuose išdėstytų lankstumo nuostatų supratimo (Dažnai užduodami klausimai. Rekomendacijos maisto tvarkymo subjektams): https://ec.europa.eu/food/system/files/2016-11/biosafety-hygiene-faq_all_business_en.pdf.

Mažosios įmonės kartais gali naudotis bendraisiais sektoriniais GHP vadovais, kurie padeda laikytis GHP arba aprašyti savo GHP.

GHP – tai priemonės, padedančios užtikrinti saugų maistą, kurios yra teisinis reikalavimas, todėl lankstumą galimą taikyti tvarkomiems dokumentams ir įrašams, bet jokių būdu ne GHP tikslams.

3. GHP PAVYZDŽIAI

MTS turėtų dokumentuoti GHP priemones, skirtas saugioms maisto gamybos sąlygoms užtikrinti, atsižvelgiant į įmonės dydį ir pobūdį, ir nurodyti už jų įgyvendinimą atsakingą (-us) asmenį (-is).

Toliau pateiktoje GHP pateikiamas nebaigtinis sąrašas, o kiekviena įmonė turi laikytis šio priedo 1 skirsnyje nurodytų teisinių reikalavimų. Taigi, toliau nurodyta GHP yra galimi pavyzdžiai, kaip praktiškai reikėtų laikytis teisinių reikalavimų. Šie pavyzdžiai daugiausia susiję su maisto gamybos ir perdirbimo įmonėmis. Jais galima remtis ir kituose (kaip antai pirminės gamybos) etapuose, vykdam aprūpinimo maistu bei gėrimais ir kitokią mažmeninę veiklą, įskaitant maisto produktų platinimą, tačiau ne visais atvejais gali būti tinkami.

Toliau pateikti pavyzdžiai yra gana bendro pobūdžio. Yra parengtas išsamus konkrečių sektorių GHP vadovų sąrašas (žr. pagrindinio dokumento 7 skirsnį).

3.1. Infrastruktūra (pastatai, įranga)

- a) Vertinant riziką objekto vietoje ir aplinkinėse zonose, reikėtų atsižvelgti į galimų taršos šaltinių artumą, vandens tiekimą, nuotekų šalinimą, elektros tiekimą, susisiekimą, klimatą, galimus potvynius ir pan. Į tai derėtų atsižvelgti ir pirminės gamybos atveju (laukuose).

- b) Patalpų plane turėtų būti aiškiai atskirtos užterštos (didelės rizikos) ir švarios (mažos rizikos) zonos (arba turėtų būti nustatytas skirtingas jų naudojimo laikas su tinkamu valymu per pertraukas); patalpos tinkamai pritaikytos vienkrypčiam gamybos srautui, vėsiamos patalpos arba šildymo įrenginiai tinkamai izoliuoti.
- c) Neslidžios grindys turėtų būti pagamintos iš vandeniui atsparios, nesugėrančios medžiagos bei turėtų būti plaunamos ir be įtrūkimų. Sienos taip pat turėtų būti bent jau reikiamo aukščio. Taip pat rekomenduojama, kad sienos ir grindys būtų šviesios spalvos, kad būtų lengviau vizualiai įvertinti higieną.
- d) Durų paviršiai turėtų būti glotnūs ir nesugėrantys kitų medžiagų. Reikėtų apsvarstyti galimybę įrengti automatinio durų atvėrimo ir užvėrimo mechanizmą, kad nebūtų užteršimo liečiant duris.
- e) Visose zonose turėtų būti pakankamai šviesos, daugiau dėmesio skiriant tinkamam maisto ruošimo ir tikrinimo zonų apšvietimui. Apšvietimo lempos turėtų būti lengvai valomos, su apsauginiais gaubtais, kad maistas joms sudužus nebūtų užterštas.
- f) Turėtų būti įrengti aiškiai nurodyti žaliavų, gavėjams pristatyti paruoštų maisto produktų ir pakuočių sandėliai. Toje pačioje zonoje turėtų būti laikomi tik tokie produktai, kuriuos galima dėti į maistą (pvz., maisto priedai), kartu negalima laikyti toksiškų produktų (pvz., pesticidų).
- g) Specialūs persirengimo kambariai turėtų būti švarūs ir tvarkingi, nenaudojami kaip valgyklos ar rūkomieji. Juose turėtų būti lengva atskirti kasdienius drabužius nuo švarių darbo drabužių ir dėvėtų darbo drabužių.
- h) Iš tualetų neturėtų būti patenkama tiesiai į maisto tvarkymo patalpas. Geriausia būtų įrengti kojinius (rankiniais) pedalais valdomus vandens nuleidimo mechanizmus, be to, tualetuose reikėtų strategiškai išdėstyti ženklus, kuriais būtų informuojama apie pareigą prieš naudojantis tualetu nusiimti apsauginius drabužius, jei taikoma.
- i) Rankų plautuvės turėtų būti įrengtos patogiose vietose tarp tualetų ir (arba) persirengimo kambarių ir maisto tvarkymo patalpų; neatmetant galimybės, kad gamybos patalpose prie darbo vietų gali prireikti papildomų rankų praustuvių; turėtų būti parūpinta dezinfekavimo priemonių, muilo ir vienkartinį rankšluosčių; rankų džiovinimo šilto oro srove įrenginiai gali būti įrengiami tik tose patalpose, kuriose nėra maisto produktų; patartina naudoti vandens čiaupus, kurių nereikia liesti rankomis.
- j) Turėtų būti įrengti barjerai, kad į teritoriją nepatektų benamiai gyvūnai.
- k) Įranga ir stebėsenos (duomenų užrašymo) prietaisai (pvz., termometrai) turėtų būti švarūs, įranga turėtų būti tinkama liestis su maisto produktais.
- l) Jei dėl naudojimosi įranga gali susidaryti sąlygos maisto (kryžminei) taršai, reikėtų atsižvelgti į įvairias galimybes, kaip antai:
 - i. įrangos užteršimo iš aplinkos, pvz., ant lubų susikaupusio kondensato (krantinčių lašų), prevenciją;
 - ii. maisto tvarkymo įrangos vidaus užteršimo, pvz., maisto likučių kaupimosi pjaustymo įtaisuose, prevenciją;
 - iii. užteršimo žaliavomis prevenciją: atskira įranga (pjaustymo lentos, peiliai, indai ir kt.) turėtų būti naudojama žaliavoms ir termiškai apdorotiems produktams (arba įranga turėtų būti valoma ir dezinfekuojama per naudojimo pertraukas).
- m) Turėtų būti įrengtas tinkamas stebėsenos prietaisų skaičius kritiniams parametrams, pvz., temperatūrai, stebėti.

3.2. Valymas ir dezinfekavimas

- a) Derėtų apsvarstyti, ką, kada, kaip ir kas turi valyti bei dezinfekuoti.
- b) Įprasta veiksmų eiga turėtų būti tokia: matomų nešvarumų pašalinimas, po kurio atliekamas valymas, plovimas, perplovimas, dezinfekavimas ir vėl perplovimas.
- c) Valymas turėtų būti pradamas didelės rizikos zonose ir užbaigiamas mažos rizikos zonose. Mažos rizikos ir didelės rizikos zonose turėtų būti naudojamos skirtingos valymo medžiagos bei įranga ir jos bet kuriuo atveju negali būti perkeliamos iš didelės rizikos zonos į mažos rizikos zoną. Ypatingą dėmesį reikia skirti dezinfekuotų paviršių užteršimui dėl pusrų, susidariusių plaunant kitus paviršius.

- d) Valant ir (arba) dezinfekuojant, geriamąjį vandenį ir (arba) valymo priemonę arba dezinfekavimo priemonę reikėtų naudoti tiek, kiek reikia norimam poveikiui pasiekti. Vanduo turėtų būti tinkamos temperatūros, o cheminės medžiagos turėtų būti naudojamos pagal gamintojo instrukcijas.
- e) Jūsų gimtąja kalba turėtų būti pateikta techninė informacija apie ploviklius, dezinfekcijos priemones (pvz., naudojimo instrukcijos, veiklioji sudedamoji dalis, sąlyčio trukmė, koncentracija, geriamojo vandens naudojimas, jei reikia).
- f) Valomas vietas reikėtų apžiūrėti ir paimti pavyzdžių analizei, taip vykdant dezinfekavimo darbams reikalingą kontrolę.
- g) LANKSTUMO PAVYZDYS: mažos mėsos parduotuvės valymas ir dezinfekavimas gali būti labai artimas gerai virtuvės higienos praktikai, o didelėse skerdyklose gali reikėti naudotis kitų specializuotų įmonių paslaugomis.

3.3. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencinei veiklai

- a) Išorinėse pastato sienose neturėtų būti įtrūkių ar plyšių, aplinka turėtų būti tvarkinga, joje neturėtų būti šiukšlių, kurios galėtų tapti priedanga kenkėjams, taip pat turėtų būti prieinamos valymo vietos. Turi būti uždrausta ir (arba) užkirstas kelias naminiams gyvūnams ar laukiniams gyvūnams patekti į teritoriją.
- b) Langai turėtų būti uždengti apsauginiu tinkleliu nuo vabzdžių. Kai vabzdžiams kontroliuoti naudojami elektroniniai įtaisai, įtaisas turi būti naudojamas pagal jo specifikaciją.
- c) Duris reikėtų laikyti uždarytas, išskyrus atvejus, kai atliekami krovimo ir (arba) iškrovimo darbai. Tarpai tarp durų ir grindų turi būti apsaugoti, kad pro juos negalėtų patekti kenkėjai.
- d) Nenaudojama įranga ir patalpos turėtų būti švarios.
- e) Patalpų viduje susidariusios vandens balos turėtų būti nedelsiant šalinamos. Turi būti užkirstas kelias vandens kaupimuisi ar balų susidarymui arba jų vengiama.
- f) Turėtų būti parengta kenkėjų kontrolės programa:
 - i. reikėtų apsprastyti galimybę naudoti jaukus ir spąstus (patalpose ir lauke), kurių turėtų būti tinkamas skaičius ir jie turėtų būti strategiškai išdėstyti;
 - ii. kontrolės programa turėtų būti parengta dėl graužikų, šliaužiojančių, vaikstančių ir skraidančių kenkėjų;
 - iii. nugaišiusius kenkėjus ir vabzdžius reikėtų dažnai šalinti užtikrinant, kad jie negalėtų liestis su maistu;
 - iv. jei problema kartojasi, derėtų nustatyti jos priežastį;
 - v. cheminės medžiagos, naudojamos kenksmingiems organizmams kontroliuoti, turi būti leidžiamos pagal Biocidinių produktų reglamentą ⁽¹⁾. Pesticidai turėtų būti laikomi saugiai ir naudojami taip, kad negalėtų būti jokio sąlyčio su maistu, pakavimo medžiagomis, įranga ir kt. Musių gaudyklės (įskaitant elektrinius musių gaudytuvus) neturėtų būti įrengiamos tiesiai virš vietų, kuriose perdirbamas ar laikomas maistas;
 - vi. cheminės medžiagos (pvz., biocidiniai produktai, naudojami graužikams kontroliuoti) turėtų būti naudojamos ne kenkėjų paplitimui stebėti, o tik kenkėjų kontrolės veiklai;
 - vii. LANKSTUMO PAVYZDYS: pageidautina profesionali kenkėjų kontrolė, tačiau daugeliu atvejų ji nėra privaloma, jei darbuotojai gali įrodyti savo kompetenciją. Visų pirma ši lankstumas gali taikyti mažosios įmonės.

3.4. Žaliavos (tiekejo pasirinkimas, specifikacijos)

- a) Reikėtų atsižvelgti ne tik į pačių žaliavų tiekimą, bet ir į maisto priedų, pagalbinių perdirbimo medžiagų, pakavimo medžiagų ir su maistu liestis skirtų medžiagų tiekimą.
- b) Į griežtą tiekimo politiką, įskaitant susitarimą dėl (pvz., mikrobiologinių) specifikacijų ir higienos garantijų ir (arba) prašymą taikyti sertifikuotą kokybės valdymo sistemą, galima atsižvelgti rengiant detalią GHP ir pačios įmonės RVASVT planą. Rekomenduojama, kad žaliavos būtų ženklinamos, kai yra alergenų (žr. 3.7 skirsnį).

⁽¹⁾ Reglamentas (ES) Nr. 528/2012.

- c) Ne tik susitarimai su tiekėju ir galimas jo auditas, bet ir keli kiti dalykai gali būti geri tiekėjo patikimumo rodikliai, kaip antai tiekiamų prekių vienodumas, sutartų tiekimo terminų laikymasis, pateiktos informacijos tikslumas, pakankama produktų laikymo trukmė arba šviežumas, švorių ir tinkamai įrengtų transporto priemonių naudojimas, vairuotojo ir kitų gabenamą maistą tvarkančių darbuotojų informuotumas apie higieną, tinkama temperatūra gabenimo metu, ilgalaikis pasitenkinimas ir kt. Dauguma šių dalykų turėtų būti kontroliuojami pristatymo metu. Gali prireikti turėti informacijos apie ankstesnius transporto priemonės krovinius, siekiant tinkamomis valymo procedūromis sumažinti kryžminio užteršimo, taip pat alergenis, tikimybę.
- d) Teisiniai reikalavimai, taikomi gabenimo metu (pvz., temperatūros sąlygos), turėtų būti patikrinti ir taikomi iškrovimo metu.
- e) Sandėliavimo sąlygos pačioje įmonėje turėtų atitikti bet kokius tiekėjo nurodymus, turėtų būti laikomasi principo, pagal kurį pirmi atvežti produktai pirmi paimami iš sandėlio arba pirmiausia paimami tie produktai, kurių galiojimo laikotarpis trumpiausias; produktai sandėlyje turėtų būti prieinami apžiūrėti iš visų pusių (pvz., nededami tiesiai ant žemės, prie pat sienų ir pan.).
- f) LANKSTUMO PAVYZDYS: mažmeninėje prekyboje pristatant fasuotus maisto produktus galima tik patikrinti, ar pakuotės nepažeistos ir ar temperatūra gabenimo metu buvo priimtina, nereikia reguliariai imti mėginių ir atlikti tyrimų.
- g) LANKSTUMO PAVYZDYS: kai kuriais atvejais tiekėjo patvirtinimo politika gali būti pagrįsta paprastomis procedūromis, pavyzdžiui, bent jau jo registro ir (arba) patvirtinimo numerio patikrinimu, kuriuo užtikrinama, kad jam taikoma oficiali kontrolė. Didesnės rizikos veiklos atveju šias procedūras galima papildyti pateikiant papildomus prašymus.

3.5. Techninė priežiūra ir kalibravimas

- a) Su technikos specialistu reikėtų apsvarstyti techninės priežiūros planą. Į planą turi būti įtrauktos „avarinės“ procedūros, kai įranga sugenda, ir profilaktinio plombų, tarpiklių ir kitų dalių keitimo instrukcijos.
- b) Atliekant techninės priežiūros darbus reikėtų atkreipti dėmesį į higieną.
- c) Stebėsenos prietaisų (pvz., svarstyklių, termometro, srauto matuoklių) kalibravimas yra svarbi maisto saugos ir higienos kontrolės dalis. Kalibravimo duomenys turėtų būti saugomi.
- d) LANKSTUMO PAVYZDYS: termometrų tikslumas gali būti tikrinamas paprasčiausiai palyginant juos, jei įmanoma, su kitu kalibruotu termometru. Kita paprasta procedūra: jei termometras naudojamas šaltų maisto produktų temperatūrai matuoti, jo tikslumą galima patikrinant stiklinėje su lediniu vandeniu, o jei jis naudojamas karštų maisto produktų temperatūrai matuoti, tikrinti galima naudojant verdantį vandenį.

3.6. Fiziniai ir cheminiai teršalai iš aplinkos gamybos vietoje (pvz., alyvos, spaustuviniai dažai, (apgadintos) medinės įrangos naudojimas ir t. t.)

- a) Fizinio rizikos veiksnių (stiklo, plastiko, metalo ir kt.) kontrolės dažnis turėtų būti nustatomas remiantis rizika grindžiama analize (kokia yra tikimybė, kad veiksnys gali pasireikšti toje įmonėje?).
- b) Turėtų būti nustatyta aiški procedūra, ką daryti sudužus stiklui, lūžus kietam plastikiniam dirbiniui, peiliams ar kt.
- c) Maisto apdorojimo aplinkoje, kurioje esama netyčinio sąlyčio su maistu tikimybės, turėtų būti naudojami tik tokie valymo produktai, kurie tinka su maistu besiliečiantiems paviršiams valyti. Kiti valymo produktai gali būti naudojami tik per gamybos proceso pertraukas.
- d) Tepalai, naudojami aplinkoje, kurioje perdirbami maisto produktai ir kurioje galimas atsitiktinis sąlytis su maistu, turi būti skirti maisto pramonei.
- e) Galimus cheminio rizikos veiksnius turėtų vertinti tik kvalifikuoti, išmokyti specialistai. Pageidautina, kad maisto priedai būtų sveriami automatinėmis svarstyklėmis.

3.7. Alergenai

Maisto saugos vadybos sistemoje būtina atsižvelgti į alergenų. Galimas ir nenumatytas alergijas ar netoleravimą sukeliančių medžiagų ar produktų buvimas maiste kelia pavojų maisto produktams alergiškiems vartotojams.

Reglamente (ES) Nr. 1169/2011 ⁽⁴⁾ dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams reikalaujama, kad vartotojams visada būtų teikiama informacija apie bet kokią alergiją ar netoleravimą sukeliančią sudedamąją dalį ar pagalbinę perdirbimo medžiagą, gautą iš alergiją ar netoleravimą sukeliančios medžiagos ar produkto, naudojamą gaminant ar ruošiant maistą ir vis dar esančią galutiniame produkte, net ir pakeistu pavidalu. Reglamentuojamų medžiagų arba produktų, sukeliančių alergijas arba netoleravimą, sąrašas pateikiamas Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 II priede ir apima: javus, kurių sudėtyje yra glitimo, vėžiagyvių, kiaušinių, žuvų, žemės riešutų, sojų, pieną, riešutus, salierus, garstyčias, sezamų sėklas, sieros dioksidą ir sulfitus, lubinus ir moliuskus. Rekomendacijas dėl alergenų ženklinimo reikalavimų galima rasti Komisijos pranešime 2017/C 428/01 ⁽⁵⁾.

Reglamente (EB) Nr. 852/2004 išdėstytos nuostatos dėl alergenų valdymo tiek pirminėje gamyboje, tiek vėlesniuose etapuose, pabrėžiant, kad visoje maisto grandinėje reikia taikyti visapusišką prevencinį požiūrį. Siekiant išvengti alergiją ar netoleravimą sukeliančių medžiagų atsiradimo dėl maisto produktų užteršimo (kryžminės taršos) arba ją apriboti, būtina laikytis geros higienos praktikos. Kad būtų laikomasi šio reikalavimo, gali reikėti peržiūrėti gamybos procesą ir darbo metodus.

Pirminės gamybos, derliaus nuėmimo ar skerdimo metu, siekiant išvengti užteršimo alergenais rizikos arba ją kuo labiau sumažinti, alergenų valdymas turėtų būti vykdomas atsižvelgiant į:

- pirminių gamintojų informuotumą apie produktų (pvz., nenumatytai salierais ar garstyčiomis užterštų pasėlių), substratų (pvz., grybams auginti naudojamų javų šiaudų) ir augalų apsaugos produktų, įskaitant pagrindines medžiagas (pvz., sulfitus), kurie pripažįstami alergenais, naudojimą;
- sėjomainos galimybę, ypač jei iš ankstesnių pasėlių užauginti produktai (alergenai) gali užteršti naujus pasėlius;
- kryžminės taršos vengimą ir kontrolę derliaus nuėmimo, skerdimo (pvz., paskerstų vištų dedeklių kiaušinių tryniai, grūdai naminiams paukščiams skirtuose pasėliuose), tvarkymo, sandėliavimo ir transportavimo metu.

Siekiant užkirsti kelią užteršimo alergenais rizikai arba ją kuo labiau sumažinti, kituose maisto gamybos etapuose reikėtų apsvarstyti toliau nurodytus aspektus:

- dėmesys, skiriamas atvežamoms žaliavoms, įskaitant, prašymus pateikti šių žaliavų sudedamųjų dalių specifikacijas, jei jos nėra akivaizdžios; jei žaliavose yra nenumatytų alergenų, tiekėjas turėtų pateikti kiekybinį įvertinimą (mg alergizuojančio baltymo/kg maisto produkto), kad maisto gamintojas galėtų atlikti rizikos vertinimą;
- jei reglamentuojami alergenai arba produktai, kurių sudėtyje yra šių alergenų, naudojami kaip žaliavos ar sudedamosios dalys, reikėtų užtikrinti, kad darbuotojai būtų informuoti apie alergenų valdymą, ir ypatingą dėmesį skirti tinkamam šių produktų sandėliavimui (minimali kitų produktų kryžminio užteršimo rizika), alergenų ženklinimui ir receptų taikymui;
- turėtų būti nustatytos procedūros, kuriomis būtų užkirstas kelias produktų (žaliavų, tarpinių produktų ir gatavų galutinių produktų) ir etikečių mainams;

⁽⁴⁾ 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL L 304, 2011 11 22, p. 18).

⁽⁵⁾ 2017 m. liepos 13 d. Komisijos pranešimas dėl informacijos apie alergiją arba netoleravimą sukeliančias medžiagas arba produktus, išvardytus Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams II priede, pateikimo (OL C 428, 13.12.2017, p. 1.).

- turėtų būti taikomos griežtos kryžminės taršos mažinimo priemonės, kad produktai, kuriuose gali būti reglamentuojamo (-ų) alergeno (-ų), nepatektų į kitus produktus, kuriuose nėra alergenų arba kuriuose yra kitokių alergenų. Segregacija turėtų būti taikoma naudojant atskiras gamybos linijas, talpyklas ir sandėliavimo patalpas (pvz., tam tikrais atvejais uždaras pakuotes), kai tai įmanoma, arba taikant specialią darbo metodiką ir (arba) gamybos tvarką, pvz., sudarant grafiką (dienos pabaigoje gaminami produktai, kuriuose yra (daugiausia) alergenų), informuojant darbuotojus (specialūs mokymai) ir laikantis higienos taisyklių prieš grįžtant į darbo vietą po pertraukų, skirtų pavalgyti ir atsigerti;
- dėmesys galimai kryžminei taršai taip pat turėtų būti skiriamas parengiamuosiuose etapuose (sudedamųjų dalių išėmimas, pirminis tvarkymas ir svėrimas ir kt.) ir pogamybiniuose etapuose, pvz., gabenant nesupakuotus produktus.

Visais etapais, kai neįmanoma reguliariai tikrinti, ar nėra matomų šiukšlių, reikėtų skirti daugiau dėmesio įrangos valymo dažnumui ir patikimumui. Taip pat svarbu patvirtinti ir (arba) patikrinti valymo metodą. Pavyzdys: šokolado gamyba yra „uždara“, todėl neįmanoma pažvelgti į vamzdžius ir patikrinti, ar juose kas nors liko. Be to, juos sudėtinga lengvai išvalyti vandeniu. Todėl šiuo atveju svarbu patvirtinti ir (arba) patikrinti valymo metodą imant ėminius ir atliekant analizę. Kitais atvejais, kai valoma šlapiuoju būdu, valymo vandenį galima ištirti alergenų likučiams nustatyti. Tačiau, atsižvelgiant į praskiedimą ir konkretaus alergeno pasiskirstymą, analizės rezultatus reikia aiškinti atsargiai.

Kryžminės taršos alergenais prevencijos kontrolės priemonių mastą reikia nustatyti atsižvelgiant į naudojamų alergenų skaičių ir kiekį, tvarkymo sudėtingumą (pvz., perdirbimas maišant, palyginti su tik fasuotų maisto produktų tvarkymu), produktų pakeitimo atvejų skaičių (kryžminės taršos rizika) ir valymo procedūrų dažnumą bei patikimumą (lengva taikyti ar ne).

Pagal Reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 privalomas ženklavimas taikomas tik tais atvejais, kai alergijų sukeliančių produktų ar medžiagų buvo specialiai įdėta kaip sudedamųjų dalių arba pagalbinių perdirbimo medžiagų. Informacija apie galimą ir nenumatytą alergijas ar netoleravimą sukeliančių medžiagų ar produktų buvimą maisto produkto sudėtyje gali būti teikiama savanoriškai ⁽⁶⁾ (Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 36 straipsnio 3 dalies a punktas). Vartotojams savanoriškai teikiama informacija turi atitikti reglamento 36 straipsnio nuostatas. Visų pirma tokia savanoriškai teikiama informacija neturi klaidinti vartotojo, neturi būti dviprasmiška ar paini; prireikus, ji grindžiama atitinkamais moksliniais duomenimis. Kol bus priimtos tokios suderintos nuostatos, maisto tvarkymo subjektai privalo užtikrinti, kad pateikiama informacija neklaidintų vartotojų, nebūtų dviprasmiška ar paini.

Prevenčinis alergenų ženklavimas (PAŽ) turėtų būti naudojamas tik tais atvejais, kai prevenčinės strategijos neįmanoma veiksmingai įgyvendinti ir produktas gali kelti pavojų alergiškiems vartotojams. Prevenčinis alergenų ženklavimas yra atskiras teiginys, pateikiamas šalia sudedamųjų dalių sąrašo ir turėtų būti grindžiamas maisto gamintojo atlikto tinkamo rizikos vertinimo, kuriuo siekiama įvertinti galimą ir nenumatytą alergenų buvimą, išvadomis. Alergenai (galimai), esantys produkte dėl kryžminės taršos, neturėtų būti įtraukti į sudedamųjų dalių sąrašą, nes jų specialiai nededama ir jie nėra produkto formulės dalis. Toks ženklavimas niekada neturėtų būti naudojamas kaip alternatyva prevenčinėms priemonėms.

Išsamesnes rekomendacijas galima rasti šiuose dokumentuose:

- Maisto tvarkymo subjektams skirtas *Codex Alimentarius* maisto alergenų valdymo praktikos kodeksas ⁽⁷⁾;
- *Ad hoc* jungtinės FAO ir PSO ekspertų konsultacijos dėl maisto alergenų rizikos vertinimo. 3 dalis. Prevenčinio prioritetinių alergenų ženklavimo ant maisto produktų peržiūra ir nustatymas ⁽⁸⁾;
- Maisto produktų gamintojams skirtos maisto alergenų valdymo gairės, kurias parengė organizacija „FoodDrinkEurope“ ⁽⁹⁾;
- Prevenčinis alergenų ženklavimas (PAŽ). Mokslu grindžiamas metodas, pagrįstas kiekybiniu rizikos vertinimu ⁽¹⁰⁾.

⁽⁶⁾ Reglamente (EB) Nr. 178/2002 nustatyti maistui skirtų teisės aktų bendrieji principai ir reikalavimai. 14 straipsnio 3 dalyje teigiama, kad „[n]ustatant, ar maistas yra nesaugus, atsižvelgiama į vartotojų suteiktą informaciją apie tai, kad reikia vengti konkretaus maisto produkto ar produktų kategorijos neigiamo poveikio sveikatai, įskaitant informaciją etiketėje ir kitą vartotojo dažniausiai gaunamą informaciją“.

⁽⁷⁾ CXC 80-2020; http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/en/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCXC%2B80-2020%252FCXC_080e.pdf.

⁽⁸⁾ <https://www.who.int/news-room/events/detail/2021/10/18/default-calendar/ad-hoc-joint-fao-who-expert-consultation-on-risk-assessment-of-food-allergens-part-3-review-and-establish-precautionary-labelling-in-foods-of-the-priority-allergens>.

⁽⁹⁾ https://www.fooddrinkeurope.eu/uploads/press-releases_documents/temp_file_FINAL_Allergen_A4_web1.pdf.

⁽¹⁰⁾ <https://www.fooddrinkeurope.eu/wp-content/uploads/2021/05/Precautionary-Allergen-Labeling.pdf>.

3.8. Maisto perskirstymas ir dovanojimas

Maistas gali būti perskirstomas ir dovanojamas bet kuriuo maisto grandinės etapu, kai atsiranda produkcijos ir (arba) atsargų perteklius, tačiau dažnai tai daroma mažmeninės prekybos lygmeniu. Ypač mažmeninėje prekyboje tokių maisto produktų tinkamumo vartoti terminas, nurodytas kaip „tinka vartoti iki“ arba „geriausias iki...“, gali būti beveik pasibaigęs, o galimų papildomų rizikos veiksnių turi būti išvengta taikant papildomą GHP (žr. toliau). Maisto dovanojimo skatinimas – vienas iš Komisijos žiedinės ekonomikos veiksnių plano prioritetų; tai priemonė užkirsti kelią maisto švaistymui ir skatinti aprūpinimą maistu laikantis Jungtinių Tautų darnaus vystymosi tikslų. Todėl imtasi įvairių iniciatyvų, kad būtų užtikrintas saugus maisto perskirstymas, nors labai svarbu kuo anksčiau užkirsti kelią maisto švaistymui:

- į Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedą įtraukiamas specialus Va skyrius „Maisto perskirstymas“, kuriame nustatytos saugaus dovanojamo maisto perskirstymo sąlygos;
- mažmenininkai gali užšaldyti šviežią naminių kanopinių gyvūnų (galvijų, kiaulių, avių, ožkų), naminių paukščių ir kiškiažvėrių mėsą, kad ją būtų galima perskirstyti maisto dovanojimo tikslais, laikantis tam tikrų sąlygų, nustatytų neseniai iš dalies pakeistame ⁽¹¹⁾ Reglamente (EB) Nr. 853/2004. Šios operacijos pranašumas turi būti suderintas su tam tikra mikrobiologine rizika, kuri gali kilti užšaldant ir atšildant;
- daugiau rekomendacijų dėl šių higienos aspektų, susijusių su maisto perskirstymu ir dovanojimu, pateikta Komisijos pranešimo dėl mažmeninės prekybos 5 skirsnyje. Gairėse pateikiamos konkrečios rekomendacijos dėl papildomos GHP, susijusios su:
 - laikymo trukmės kontrole;
 - grąžintų maisto produktų tvarkymu;
 - maisto dovanojimo vertinimu, įskaitant likusios laikymo trukmės vertinimą;
 - dovanoti skirto maisto užšaldymu.

3.9. Atliekų tvarkymas

Atitiktis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo VI skyriuje nustatytiems reikalavimams MTS geriausiai gali pasiekti ir įrodyti įgyvendindamas kiekvienos rūšies atliekoms (šalutiniams gyvūniniams produktams, sugedusiam maistui, cheminėms atliekoms, perteklinėms ar naudotoms pakavimo medžiagoms) skirtas procedūras. Kai tinka, reikėtų užrašyti, kas atsakingas už atliekų šalinimą, kaip jos surenkamos, kur laikomos ir kaip pašalinamos iš įmonės teritorijos.

3.10. Vandens ir oro kontrolė

Be pakankamai išsamų Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo VII skyriaus reikalavimų, reikia atsižvelgti į toliau išdėstytus reikalavimus:

- a) reikėtų reguliariai atlikti savarankišką mikrobiologinę ir cheminę vandens, tiesiogiai besiliečiančio su maistu, analizę (tai netaikoma vandentiekio geriamajam vandeniui). Analizės dažnis priklausys nuo tokių veiksnių kaip vandens šaltinis, jo naudojimo paskirtis ir kt.;
- b) jei vandentiekio vanduo prieš naudojimą laikomas talpykloje, talpykla turi būti reguliariai valoma;
- c) bendra taisyklė yra tokia, kad gyvūninės kilmės maistui galima naudoti tik geriamąjį vandenį. Kitais atvejais reikėtų naudoti bent švarų vandenį arba, kai tinka, švarų jūros vandenį;
- d) vandens kontrolė yra svarbus būdas kontroliuoti mikrobiologinius ir cheminius rizikos veiksnius pirminės vaisių ir daržovių gamybos etape (drėkinimas, plovimas nuimant derlių). Todėl Komisijos pranešimo dėl Rekomendacinio dokumento dėl šviežių vaisių ir daržovių mikrobiologinės rizikos šalinimo pirminės gamybos etape laikantis tinkamos higienos ⁽¹²⁾ 7.3 skirsnyje pateiktos papildomos konkrečios rekomendacijos. Geriamuoju vandeniu ypač rekomenduojama plauti iškart valgyti skirtus vaisius ir daržoves;
- e) vėdinimo sistemos turėtų būti tvirtos ir patikimos. Turi būti palaikoma vėdinimo sistemų švara, kad jos netaptų taršos šaltiniu. Didelės rizikos ir griežtos priežiūros zonose, kuriose reikalinga oro kontrolė, reikėtų apsvarstyti galimybę įrengti teigiamo oro slėgio sistemas ir tinkamas oro filtravimo sistemas;

⁽¹¹⁾ 2021 m. balandžio 12 d. Komisijos deleguotasis reglamentas (ES) 2021/1374, kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, III priedas (OL L 297, 2021 8 20, p. 1–15).

⁽¹²⁾ Oficialusis leidinys C 163, 2017 5 23, p. 1.

- f) kondensaciją daugiausia lemia prastas vėdinimas. Turėtų būti vengiama kondensacijos tose vietose, kuriose gaminami, tvarkomi ar sandėliuojami maisto produktai, ypač jei jie yra laikomi atvirai arba yra nesupakuoti.
- g) LANKSTUMO PAVYZDYS: vandens kontrolė gali būti negriežta, jei naudojamas geriamasis vandentiekio vanduo, tačiau ją reikėtų griežtinti, jei naudojamas įmonės nuosavas vandens šaltinis arba vanduo naudojamas pakartotinai.

3.11. Darbuotojai (higiena, sveikatos būklė)

- a) Darbuotojai turėtų žinoti apie rizikos veiksnius, susijusius su virškinamojo trakto infekcijomis, hepatitu ir žaizdomis, ir jie turėtų būti atitinkamai atleidžiami nuo maisto tvarkymo pareigų arba naudoti tinkamas apsaugos priemonės; apie aktualias sveikatos problemas derėtų pranešti darbo vadovui. Daugiau dėmesio reikėtų skirti laikiniesiems darbuotojams, kurie gali mažiau žinoti apie potencialius rizikos veiksnius.
- b) Rankas reikia reguliariai plauti (ir, jei reikia, dezinfekuoti) bent jau prieš pradedant darbą, pasinaudojus tualetu, po pertraukų, išmetus šiukšles, atsikosėjus ar nusičiaudėjus (prisidengus vienkartinio popieriumi arba, jei nėra kitos galimybės, alkūne), po žaliavų tvarkymo, tarp užduočių ir kt. Higieniškai naudojamos vienkartinės pirštinės gali būti veiksminga kryžminės taršos prevencija tvarkant gatavus maisto produktus. Prieš jų naudojimą ir po jo rankos turi būti kruopščiai nuplaunamos. Pirštinės turi būti naudojamos tik vieną kartą ir turėtų būti keičiamos tarp užduočių, kad būtų išvengta kryžminės taršos.
- c) Reikėtų apsvarstyti galimybę dėvėti plaukų (ir barzdų) dangalus ir tinkamus drabužius, kurie turi būti labai švarūs, juose turi būti kuo mažiau kišenių, negalima dėvėti papuošalų ir laikrodžių. Skirtingose mikrobiologinės rizikos zonose darbuotojams rekomenduojama dėvėti skirtingų spalvų drabužius ar jų dalis.
- d) Pageidautina, kad apsauginiai drabužiai nebūtų dėvimi naudojantis tualetais arba perkelianč šiuokšlių konteinerius į gatvę.
- e) Valgymui, gėrimui ir (arba) rūkymui turėtų būti skirtos atskiros švarios patalpos.
- f) Pirmosios pagalbos rinkiniai turėtų būti lengvai pasiekiami ir paruošti iškart naudoti.
- g) Lankytojų skaičius turėtų būti kuo mažesnis, o apsilankymai turėtų vykti laikantis MTS nustatytų sąlygų, kad nekiltų pavojaus maisto saugai. Lankytojai turėtų bent jau nusiplauti rankas ir dėvėti tinkamus MTS parūpintus apsauginius drabužius.

3.12. Darbo ir sandėlio aplinkos temperatūros kontrolė

- a) Kai tinka, temperatūros ir drėgmės rodmenys turėtų būti (automatiškai) užrašomi.
- b) Pageidautina, kad perspėjimo signaliniai prietaisai būtų automatiniai.
- c) Temperatūros svyravimai turėtų būti kuo mažesni, pvz., reikėtų naudoti atskirą patalpą ar šaldiklį produktams užšaldyti ir užšaldytiems produktams laikyti.
- d) Produktų atšaldymo ir (arba) šildymo įrangos pajėgumai turėtų būti tinkami pagal jų kiekius.
- e) Taip pat turėtų būti stebima produktų vidaus temperatūra ir temperatūra transportavimo metu.
- f) Tikrinimai turėtų būti atliekami reguliariai.
- g) LANKSTUMO PAVYZDYS: sandėlyje ant lentynų laikomo maisto temperatūrą galima tikrinti jį apžiūrint, kai aptarnaujami mažmeninės prekybos klientai, o didesniuose atšaldyto maisto sandėliuose naudojama automatinio duomenų užrašymo ir perspėjamųjų signalų sistema. Mažesnėse įmonėse gali būti naudojamas aukščiausia ir žemiausia temperatūrą matuojantis termometras.

3.13. Darbo metodika

Turėtų būti pateikti aiškūs nurodymai dėl tinkamo įrangos veikimo, pvz., vengti įrangos perkrovų arba neviršyti įrangos pajėgumų, dėl kurių ji gali įtrūkti, į vėsinimo sistemas nedėti (per) karšto maisto, kuris negalėtų greitai atvėsti, nenaudoti per mažų (at)šildymo pajėgumų įrangos atsižvelgiant į maisto kiekį, dedamą į šildomuosius padėklus maitinimo įstaigose, ir kt.

Darbo nurodymai arba standartinės veiklos procedūros turėtų būti aiškūs, tikslūs ir paprasti, paskelbti matomoje vietoje arba lengvai prieinami. Tai gali būti, be kita ko, nurodymai, kaip valyti ir iškart pašalinti stiklo duženas ir apie tai pranešti, nepalikti tikrinimo vietų be priežiūros, dėti gatavus produktus į vėsinimo patalpą kuo greičiau, jei produktai turi būti laikomi atvėsinti, kuo anksčiau tinkamai užrašyti reikiamus duomenis ir pan.

Strategiškai išdėstyti plakatai ar ženklai gali labai padėti informuoti apie teisingas darbo metodus ir jas taikyti.

3.14. Maisto saugos kultūra (MSK)

2020 m. rudenį peržiūrėjus bendruosius maisto higienos principus (CXC 1–1969) nustatyta, kad MSK sukūrimas ir palaikymas yra labai svarbus sėkmingam bet kurios maisto higienos sistemos veikimui. 2021 m. kovo mėn. priėmus Komisijos reglamentą (ES) 2021/382, kuriuo apibrėžiami MSK elementai, į Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedą įtrauktas specialus XIa skyrius dėl MSK. Todėl maisto tvarkymo subjektai, vykdančys veiklą, išskyrus pirminę gamybą ir susijusias operacijas, privalo laikytis šio reikalavimo.

Reglamento (ES) Nr. 852/2004 II priedo XIa skyriuje nurodyti šie MSK elementai:

- a) vadovybės ir visų darbuotojų **įsipareigojimas** rūpintis saugia maisto gamyba ir paskirstymu; valdymo įsipareigojimo reikalavimai išsamiau išdėstyti ir nustatyti Reglamente (EB) Nr. 852/2004; darbuotojų įsipareigojimas – tai visų MTS darbuotojų įsitraukimo ir dalyvavimo maisto saugos srityje masto suvokimas;
- b) **vadovavimas** siekiant užtikrinti saugią maisto gamybą ir kad visi darbuotojai laikytųsi maisto saugos taisyklių; vadovavimas gali būti apibrėžiamas kaip suvokimas, koku mastu MTS vadovas (-ai) gali įtraukti darbuotojus į maisto saugos veiksmingumą ir atitiktis užtikrinimo veiklą, kad būtų įvykdyti su maisto sauga susiję reikalavimai ir užtikrintas tinkamas reagavimas į riziką, nukrypimą ir kintančias aplinkybes;
- c) užtikrinama, kad visi įmonės darbuotojai būtų **informuoti** apie maisto saugos pavojus ir maisto saugos bei higienos svarbą; informuotumas – tai suvokimas, koku mastu visi MTS darbuotojai yra informuoti apie riziką maisto saugai, susijusią su jų užduotimis, ir ją kontroliuoja;
- d) atvira ir aiški **komunikacija** tarp visų įmonės darbuotojų, vykdanč veiklą ir tarp viena po kitos vykdomų veiklų vienoje gamybos vietoje ar skirtingose MTS vietose, įskaitant informavimą apie nukrypimus ir lūkesčius; komunikacija – informacijos, susijusios su maisto sauga, perdavimo ar sklaidos organizacijoje masto suvokimas;
- e) **pakankami ištekliai**, kad būtų užtikrintas saugus ir higieniškas maisto tvarkymas; pakankami ištekliai apibrėžiami kaip suvokimas, koku mastu MTS yra fizinių ir nefizinių priemonių (pvz., laiko, darbuotojų, infrastruktūros, švietimo ir (arba) mokymo ir procedūrų), kurios būtinos saugiai maisto tvarkymo veiklai vykdyti.

Nors elementai yra subjektyvūs (suvokimas), buvo sukurtos priemonės, kuriomis galima objektyviai išmatuoti MTS palaikomą MSK, žr. 3 priedėlyje pateiktą pavyzdį. Jomis galima palyginti, kaip MSK ir jos elementų laikomasi įvairiuose MTS, skirtingose MTS darbuotojų grupėse (pvz., veiklos vykdytojai ir vadovybė, skirtingos vietos, tiesioginis kontaktas su maisto produktais ar ne) arba įvertinti tendencijas laiko atžvilgiu (pakartotinai taikant priemonę). Tai gali paskatinti imtis taisomųjų veiksmų, pavyzdžiui, tam tikriems darbuotojams surengti papildomus mokymus apie kai kuriuos ar visus MSK elementus, stiprinti ryšių kanalus, investuoti į išteklius ir kt.

Tokios priemonės, kuria galima remtis plėtojant ir vertinant MSK, pavyzdys gali būti apklausa, nurodant tam tikrus rodiklius ir (arba) teiginius, susijusius su kiekvienu MSK elementu. Respondentai gali nurodyti, kiek jie sutinka arba nesutinka su tam tikru teiginiu (pvz., vertinant pagal skalę nuo 1 iki 5). Tokia priemone taip pat galėtų būti remiamasi tikrinant maisto saugos kultūrą MTS audito metu (žr. III priedą). Kitos priemonės gali būti skelbiamos Europos Komisijos interneto svetainėje, kai tik bus prieinamos.

Įgyvendinant Pasaulinę maisto saugos iniciatyvą (GFSI) parengti šiek tiek kitokie metodai ir vertinimo priemonės (orientaciniai klausimai) ⁽¹³⁾.

LANKSTUMO PAVYZDYS: Reglamente (EB) Nr. 852/2004 aiškiai pripažinta, kad „[d]iegiant maisto saugos kultūrą atsižvelgiama į maisto tvarkymo įmonės pobūdį ir dydį“. Akivaizdu, kad produkto pobūdis, pvz., jo pažeidžiamumas dėl užteršimo ir rizikos veiksmų augimo, taip pat jo tvarkymas MTS, turi įtakos maisto saugos kultūros poreikiui, tačiau įsipareigojimas gaminti saugų maistą turi būti vykdomas visose įmonėse. Labai mažose įmonėse, pavyzdžiui, šeimai priklausančioje mažmeninės prekybos įmonėje, kurioje nėra išorės darbuotojų arba jų dirba labai nedaug, maisto saugos

⁽¹³⁾ <https://mygfsi.com/wp-content/uploads/2019/09/GFSI-Food-Safety-Culture-Full.pdf>

kultūrą, t. y. įsitraukimą ir supratimą apie tai, kaip svarbu dirbti užtikrinant maisto produktų saugą, tikriausiai jau gali pastebėti pats vartotojas ir ji gali pasimatyti kompetentingoms institucijoms atliekant įprastus patikrinimus ir auditą. Didelėse įmonėse, turinčiose skirtingų gamyklų, reguliarius maisto saugos kultūros vertinimas, kurį, naudodamosi šiomis priemonėmis, gali atlikti išorės įmonės, turėtų padėti nustatyti (tam tikrų gamyklų) trūkumus ir iš esmės prisidėti prie geresnės maisto saugos.

4. GHP STEBĖSENA, TINKAMUMO PATVIRTINIMAS IR TIKRINIMAS

Tam tikrą GHP, ypač GHP, kuriai reikia skirti daugiau dėmesio, reikia stebėti, kiek įmanoma patvirtinti jos tinkamumą ir ją tikrinti, panašiai kaip SVT. Nustatant stebėsenos dažnumą ir tinkamumo patvirtinimo bei tikrinimo mastą reikėtų atsižvelgti į veiklos pobūdį ir įmonės dydį. Stebėseną paprastai reikalinga:

- etapuose, kuriuose reikia laikytis temperatūros arba temperatūros ir laiko sąlygų (pvz., atšaldymas, blanširavimas);
- kitų saugai užtikrinti būtinų specifikacijų, pvz., pH ir vandens aktyvumo (aw) (jei jos netaikomos SVT), atveju;
- atliekant vizualią apžiūrą siekiant patikrinti valymo veiksmingumą (o tikrinimas turėtų būti atliekamas, pvz., reguliariai atliekant mikrobiologinius paviršiaus tyrimus);
- vykdant alergenų valdymą, kai tokia rizika vertinama kaip didelė arba kontrolės priemonės taikyti ne taip paprasta (pvz., stebėseną ir (arba) tikrinimą, ar nėra matomų šiukšlių; žr. 4.7 skirsnį);
- atliekant vizualią pakuočių apžiūrą, siekiant nustatyti, ar jose yra dujų, ar jos nepažeistos ir ar tinkamai paženklintos;
- vandens kokybės, kai vandentiekio vanduo recirkuliuojamas arba nenaudojamas, atveju.

Atliekant tinkamumo patvirtinimą ar tikrinimą daugeliu atvejų reikės imti ėminius ir atlikti tyrimus dėl mikrobiologinių ar cheminių rizikos veiksnių.

Turėtų būti saugomi įrašai apie stebėsenos, tinkamumo patvirtinimo ir tikrinimo procedūrų rezultatus.

Įvykdžius taisomuosius veiksmus, kurių imamasi nukrypęs nuo nustatytų maisto saugos standartų, turėtų būti bent jau peržiūrimas GHP įgyvendinimas. Pašalinimo ir atšaukimo iš rinkos poreikis turėtų būti vertinamas kiekvienu konkrečiu atveju, ypač jeigu nukrypstama nuo GHP, kuriai reikia skirti daugiau dėmesio.

Jei dažnai pastebimi neatitikimai ir nukrypimai, reikėtų iš naujo įvertinti riziką ir galimai peržiūrėti kontrolės priemones.

Daugiau informacijos apie tai, ką reiškia stebėseną, tinkamumo patvirtinimą ir tikrinimą, galima rasti II priedo 9 skirsnyje.

5. GHP DOKUMENTŲ IR DUOMENŲ ĮRAŠŲ TVARKYMAS

Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nėra aiškiai reikalaujama rengti su GHP susijusius dokumentus. Tačiau atrodo, kad sudėtinga atlikti rizikos veiksnių analizę ir įrodyti atitiktį GHP, jei nėra tvarkomi su tuo susiję dokumentai ir duomenų įrašai. GHP turėtų būti dokumentuojama GHP plane ir gali būti nuolat papildoma įrašais, kai nustatoma GHP, kuriai reikia skirti daugiau dėmesio. Toks GHP planas turėtų būti įtrauktas (integruotas) į RVASVT planą (žr. II priedo 11 skirsnį). RVASVT plane rekomenduojamos dokumentų ir duomenų įrašų tvarkymo procedūros taikomos atsižvelgiant į įmonės pobūdį ir dydį, bendrųjų rekomendacijų naudojimą, paskirtą atsakingą asmenį, saugojimo laikotarpį ir kt.

GHP dokumentuose rekomenduojama pateikti:

- taikomą GHP;
- darbo nurodymus, standartines veiklos procedūras, nurodymus dėl kontrolės;
- tikrinimo veiklą;
- numatomus taisomuosius veiksmus;
- patvirtinamuosius dokumentus (bendruosius vadovus, moksliniai įrodymai ir kt.).

LANKSTUMO PAVYZDŽIAI:

- kai kuriose labai mažose įmonėse gali nereikėti dokumentais patvirtinti valymo ir dezinfekavimo procedūrų ar vizualiųjų patikrinimų, nes visoje veikloje dalyvauja labai nedaug žmonių. Darbuotojai visada turi gebėti paaiškinti valymo ir dezinfekavimo veiklą, nepriklausomai nuo to, ar procedūros yra įtvirtintos dokumentuose;

- efektyviai vykdyti stebėseną apskritai yra svarbiau negu užrašyti jos duomenis. Taigi, lankstus duomenų užrašymas gali būti priimtinesnis negu pačios stebėsenos procedūros (pvz., jos dažnio) lankstumas. Konkrečiau, mažosioms įmonėms daug svarbiau palaikyti tinkamą temperatūrą, o ne faktiškai ją užrašyti, ir duomenys gali būti užrašomi tik esant nukrypimams arba nustačius neatitiktį (pvz., įrangai neišlaikius tinkamos temperatūros).

Duomenų įrašų pavyzdžiai:

- kontrolės priemonių stebėsenos veiklos rezultatai;
- pastebėti nukrypimai ir atlikti taisomieji veiksmai;
- tikrinimo veiklos rezultatai.

LANKSTUMO PAVYZDYS: duomenų įrašai gali būti saugomi elektroniniu būdu, jei juos galima pateikti kompetentingoms institucijoms jų prašymu, pvz., atliekant auditą, siekiant patikrinti, ar reikalavimai taikomi veiksmingai.

II PRIEDAS

Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principais grindžiamos procedūros ir jų taikymo gairės**1. ĮVADAS**

Pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnį RVASVT grindžiamos procedūros privalomos visiems maisto tvarkymo subjektams, išskyrus pirminius gamintojus. RVASVT grindžiamos procedūros – tai sisteminis požiūris į maisto saugos rizikos veiksnių, pvz., biologinių, cheminių (įskaitant alergenų) ir fizinių rizikos veiksnių, nustatymą, vertinimą ir kontrolę.

RVASVT grindžiamos procedūros yra priemonė, padedanti MTS:

- nustatyti galimus rizikos veiksnis;
- nustatyti, kur šie rizikos veiksniai pagrįstai gali atsirasti kiekvienu etapu;
- nustatyti, kurie iš šių pagrįstai tikėtinų rizikos veiksnių yra tokie, kad jų prevencija, pašalinimas ar sumažinimas iki priimtino lygio yra būtini saugaus maisto gamybai (svarbūs rizikos veiksniai);
- apsvarstyti, ar reikalingos papildomos kontrolės priemonės, visų pirma oPP arba SVT, jeigu prevencinėmis priemonėmis nekontroliuojami tam tikri svarbūs rizikos veiksniai.

Šiame II priede nesudėtingai aprašyta, kaip galima taikyti RVASVT grindžiamas procedūras. Jis atitinka *Codex Alimentarius* dokumento CXC 1–1969 ⁽¹⁾ II skyrių.

RVASVT grindžiamos procedūros laikomos naudinga priemone, padedančia maisto tvarkymo subjektams nustatyti ir kontroliuoti galimas su maistu ir maisto perdirbimu savo įmonėje susijusias rizikos veiksnis. Atsižvelgiant į tai, kad Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 skirtas įvairioms maisto tvarkymo įmonėms, ir į didelę maisto prekių įvairovę bei įvairias maisto gamybos procedūras, pravartu pateikti bendrų rekomendacijų dėl RVASVT principais grindžiamų procedūrų rengimo ir įgyvendinimo.

2. BENDRIEJI PRINCIPAI

Prieš pradėdamas taikyti RVASVT principais grindžiamas procedūras bet kurioje įmonėje, maisto tvarkymo subjektas turėtų būti įgyvendinęs GHP (žr. I priedą) ir kitas atitinkamas PP (žr. pagrindinio dokumento 5 skirsnį).

RVASVT grindžiamos procedūros turėtų būti paremtos mokslo žiniomis bei rizika ir sistemingos, jomis nustatomi svarbūs rizikos veiksniai kiekviename gamybos grandinės etape ir priemonės, skirtos tiems rizikos veiksniams kontroliuoti, taip užtikrinant maisto saugą. RVASVT grindžiamos procedūros yra priemonės, kuriomis nustatomi bei vertinami rizikos veiksniai ir kuriamos kontrolės sistemos, kurios, priešingai nei ankstesnės sistemos, kurios buvo pagrįstos galutinio produkto tikrinimu, dabar daugiausia pagrįstos prevencija. Visas RVASVT grindžiamas procedūras turėtų būti galima derinti prie permainų, kaip antai įrangos projektavimo pažangos, perdirbimo procedūrų arba technologijų raidos, nes jas taikant turi būti laikomasi reikalavimo persvarstyti šias procedūras ir įsitikinti, kad po tokių permainų neatsiranda naujų rizikos veiksnių.

RVASVT grindžiamomis procedūromis galima ne tik didinti maisto saugą, bet ir gauti kitokios didelės naudos, pvz., palengvinti priežiūros institucijų atliekamą tikrinimą arba auditą ir, stiprinant pasitikėjimą maisto sauga, skatinti tarptautinę prekybą.

RVASVT grindžiamų procedūrų įgyvendinimas pagrįstas šiais septyniais principais, nustatytais Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 2 dalies a–g punktuose:

- (1) a punktas – rizikos veiksnių, kuriems reikia užkirsti kelią, juos pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio, nustatymas (rizikos veiksnių analizė) ir kontrolės priemonių nustatymas; žr. 5 skirsnį;
- (2) b punktas – svarbiųjų valdymo taškų nustatymas tame proceso etape arba etapuose, kurių kontrolė būtina siekiant išvengti visų aktualių rizikos veiksnių atsiradimo, juos pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio, žr. 6 skirsnį;

⁽¹⁾ <http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CAC/RCP>.

[standards/en/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CAC/RCP](http://www.codexalimentarius.org/standards/list-of-standards/en/?provide=standards&orderField=fullReference&sort=asc&num1=CAC/RCP)

- (3) c punktas – kritinių ribų nustatymas svarbiuosiuose valdymo taškuose (SVT) skiriant tai, kas priimtina, nuo to, kas nepriimtina, siekiant neleisti atsirasti nustatytiems rizikos veiksniams, juos pašalinti arba sumažinti; žr. 7 skirsnį;
- (4) d punktas – veiksmingų svarbiųjų valdymo taškų stebėsenos tvarkos nustatymas ir vykdymas; žr. 8 skirsnį;
- (5) e punktas – taisomųjų veiksmų nustatymas, kai stebėsenos metu pastebima, kad svarbusis valdymo taškas nebekontroliuojamas; žr. 9 skirsnį;
- (6) f punktas – RVASVT plano tinkamumo patvirtinimas ir procedūrų, kurios turi būti atliekamos reguliariai tikrinant, ar priemonės pagal 1–5 principus veikia efektyviai, nustatymas; žr. 10 skirsnį;
- (7) g punktas – pagal maisto tvarkymo įmonės pobūdį ir dydį tinkamų dokumentų ir įrašų, skirtų įrodyti, kad priemonės pagal 1–6 principus taikomos veiksmingai, nustatymas; žr. 11 skirsnį.

Rengdamas ir taikdamas RVASVT grindžiamas procedūras, nustatytas RVASVT plane, MTS turėtų atsižvelgti į galimą numatomą galutinį produkto vartojimą (t. y. ar jis bus termiškai apdorotas, ar ne), pažeidžiamų vartotojų kategorijas ir patikimus epidemiologinius maisto saugos duomenis.

RVASVT grindžiamų procedūrų paskirtis yra telkti kontrolę SVT. Jos turėtų būti atskirai taikomos kiekvienai konkrečiai operacijai ar etapui. Bet kaip keičiant produktą, procesą ar bet kurį jo etapą reikėtų persvarstyti RVASVT grindžiamų procedūrų taikymą ir atlikti būtinus pakeitimus. RVASVT grindžiamas procedūras svarbu, kai tinka, taikyti lanksčiai, turint omenyje jų taikymo aplinkybes, atsižvelgiant į operacijos pobūdį ir mastą.

3. LANKSTUMAS ĮGYVENDINANT RVASVT GRINDŽIAMAS PROCEDŪRAS

3.1. Teisiniai reikalavimai

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnyje nustatyta, kad maisto tvarkymo subjektai privalo įdiegti, įgyvendinti ir toliau taikyti nuolatinę (-es) RVASVT principais **grindžiamą (-as)** procedūrą (-as).

Ši nuostata teikia galimybę, kai reikia, lanksčiai įgyvendinti RVASVT principus.

Reglamente (EB) Nr. 852/2004 pagrindiniai klausimai, susiję su lankstumu, yra šie:

a) to paties reglamento 15 konstatuojamojoje dalyje teigiama:

„RVASVT reikalavimuose turėtų būti atsižvelgiama į Codex Alimentarius (Maisto kodekse) 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 gerosios 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“;

b) aiški 5 straipsnio 1 dalies nuostata, kad procedūra **turi būti grindžiama** RVASVT principais;

c) 5 straipsnio 2 dalies g punktas, kuriame teigiama, kad dokumentai ir įrašai turi **atitikti maisto verslo įmonės tipą ir dydį**;

d) reglamento 5 straipsnio 5 dalis, pagal kurią leidžiama imtis priemonių, kad tam tikri MTS galėtų lengviau įgyvendinti RVASVT reikalavimus, įskaitant ir naudojimąsi **RVASVT grindžiamų procedūrų taikymo vadovais**.

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 2 dalies g punkte nustatyti du pagrindiniai kriterijai, pagal kuriuos MTS gali lanksčiai taikyti RVASVT grindžiamas procedūras: jos pobūdis ir dydis.

a) Priklausomai nuo įmonės **pobūdžio**, taikomas rizika grindžiamas metodas; tai priklauso nuo MTS veiklos, pavyzdžiui:

— ar tvarkomas gatavas maistas, ar ne;

— kokio ilgio yra tiekimo grandinė;

— ar tai perdirbimas, pakavimas ar kt., ar tik supakuotų maisto produktų laikymas sandėlyje;

- ar galutinis etapas yra rizikos veiksnio sumažinimas arba pašalinimas (pvz., pasterizavimu), ar ne;
- ar tvarkomi gyvūninės kilmės maisto produktai (dėl kurių vis dar kyla daugiau per maistą perduodamų ligų protrūkių, palyginti su kitais maisto produktais), ar ne;
- koks rizikos veiksnys siejamas su žaliavomis ar sudedamosiomis dalimis;
- ar taikomi temperatūros reikalavimai maisto tvarkymo arba laikymo vietoje, ar ne;
- kokia yra numatoma paskirtis ir konkreti tikslinių vartotojų problema.

Vertinant riziką lemiamą reikšmę turi rizikos veiksnių analizė.

- b) Įmonės **dydžio** (produkcijos kiekio, našumo ir kt.) reikalavimas yra susijęs su proporcingumu mažiesiems maisto tvarkymo subjektams ir daugiausia siejamas su administracinės naštos mažinimu (bendrųjų vadovų naudojimu, dokumentų kiekiu, atitinkamais įrašais ir kt.).

Nors kai kuriems MTS (pvz., mažmenininkui) gali būti svarbūs abu lankstumo kriterijai, šiuos kriterijus derėtų svarstyti atskirai.

3.2. Supaprastintos RVASVT grindžiamos procedūros

Septyni RVASVT principai yra praktinė sistema, skirta nustatyti ir nuolat kontroliuoti svarbius rizikos veiksnius. Tai reiškia, kad kai šį tikslą įmanoma pasiekti lygiavertėmis paprastesnėmis, tačiau veiksmingomis kai kuriuos iš tų septynių principų pakeičiančiomis priemonėmis, Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 1 dalyje nustatytą reikalavimą galima laikyti įvykdytu.

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 15 konstatuojamojoje dalyje aiškiai pripažinta, kad ne visais atvejais gali būti nustatyti SVT. Tokiais atvejais RVASVT principais grindžiamų procedūrų taikymas ribojamas, taikant tik pirmąjį principą – rizikos veiksnių analizę, būtiną, kad būtų galima remiantis rizika pagrįsti, kodėl nereikia svarstyti SVT, ir įrodyti, kad rizikos veiksniams kontroliuoti GHP pakanka, įskaitant GHP, kuriai reikia skirti daugiau dėmesio.

Kai SVT nustatomi mažosiose įmonėse, siekiant administracinės naštos proporcingumo galima taip pat pagrįstai pereiti prie supaprastinto kitų RVASVT principų laikymosi.

Įgyvendinant RVASVT principais grindžiamas procedūras, rizikos veiksnius galima grupuoti, jei jie kontroliuojami panašiai. Panašūs produktai taip pat gali būti grupuojami kartu, jei jie gaminami vienodai ir su jais siejami tie patys rizikos veiksniai.

Kai tik esama su eksportu arba klientų keliamomis sąlygomis susijusių poreikių, visi MTS gali laisvai taikyti ir visapusiškai įgyvendinti RVASVT grindžiamas procedūras ir gauti tai patvirtinančius sertifikatus, net jei vietoj to galėtų laikytis lankstesnio požiūrio, kaip aprašyta šiame dokumente.

Tokių supaprastintų RVASVT grindžiamų mažmeninės prekybos veiklos procedūrų, grindžiamų dviem Europos maisto saugos tarnybos nuomonėmis ⁽²⁾, pavyzdžiai pateikti Komisijos pranešime dėl mažmeninės prekybos.

3.3. Bendrieji RVASVT grindžiamų procedūrų įgyvendinimo vadovai

Parengtuose bendruosiuose RVASVT vadovuose aptarti visi principai, kurių reikia laikytis nustatčius svarbius rizikos veiksnius.

Iš šių bendrųjų vadovų galima sužinoti apie tam tikroms maisto tvarkymo įmonėms būdingus rizikos veiksnius ir jų kontrolės priemones ir jie galėtų padėti MTS arba RVASVT grupei per procesą, kurio metu nustatomos maisto saugos procedūros arba metodai, remiantis bendra rizikos veiksnių analize, ir tinkamai tvarkomi užrašomi duomenys.

Maisto tvarkymo subjektai turėtų žinoti, kad vis dėlto gali būti ir kitų rizikos veiksnių (pavyzdžiui, susijusių su įstaigos patalpų išdėstymu arba gamybos procesu) ir kad tokių veiksnių neįmanoma numatyti bendrajame RVASVT vadove. Kai naudojami bendrieji RVASVT vadovai, MTS turėtų patikrinti ir įsitikinti, kad tokio vadovo turinys aprėpia visą įmonės veiklą. Jei ne, MTS turėtų parengti savo paties procedūras, taikomas papildomai veiklai, pagal RVASVT principus.

⁽²⁾ „Rizikos veiksnių analizės metodai, taikomi tam tikroms mažosioms mažmeninės prekybos įmonėms taikant jų maisto saugos vadybos sistemas“ (angl. *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments in view of the application of their food safety management systems*, EFSA Journal 2017;15(3):4697) ir „Antroji mokslinė nuomonė dėl rizikos veiksnių analizės metodų, taikomų tam tikroms mažosioms mažmeninės prekybos įmonėms ir maisto dovanojimo srityje“ (angl. *Hazard analysis approaches for certain small retail establishments and food donations: second scientific opinion*), EFSA Journal 2018;16(11):5432).

Tuose sektoriuose, kuriuose įmonės turi daug bendrų bruožų arba gamybos procesas yra linijinis ir trumpas, taip pat kur rizikos veiksnių paplitimas yra gerai žinomas, gali tikti remtis bendraisiais RVASVT vadovais. Tai tinka, pavyzdžiui:

- skerdykloms, žuvininkystės produktus tvarkančioms įmonėms, pieno įmonėms ir kt.;
- įmonėms, kuriose maistas perdirbamas laikantis standartinių procedūrų (t. y. maisto konservavimas, skysto maisto pasterizavimas, maisto šaldymas (greitas užšaldymas) ir kt.).

Komisijos pranešime dėl mažmeninės prekybos pateikiamos bendrosios rizikos veiksnių analizės gairės tam tikriems mažmenininkams. Bendrųjų RVASVT vadovų turinys, kai galima leisti tam tikrą lankstumą, turėtų atitikti 4.4 skirsnyje pateiktas rekomendacijas.

4. PARENGIAMOJI VEIKLA

Toliau nurodyta parengiamoji veikla nėra aiškiai nustatyta ES teisės aktuose, tačiau ji laikoma esmine rengiant ir įgyvendinant RVASVT grindžiamas procedūras. Šią parengiamąją veiklą paprastai sudaro 5 etapai, o ją derinant su 7 RVASVT principais, taikoma 12 etapų metodika.

4.1. Įvairių sričių specialistų RVASVT grupės sudarymas

Į šią grupę, aprėpiančią visas su atitinkamu produktu susijusias maisto tvarkymo įmonės dalis, reikėtų įtraukti visų sričių specialistų žinių ir kompetencijos turinčius specialistus, kaip tinka svarstant atitinkamą produktą, jo gamybą (apdirbamąją gamybą, laikymą sandėlyje ir platinimą), vartojimą ir galimus susijusius rizikos veiksnius; taip pat reikėtų stengtis kuo labiau įtraukti aukštesnio rango vadovus. Ši grupė turėtų būti visapusiškai remiama vadovybės, kuri turėtų prisiimti atsakomybę už RVASVT planą ir apskritai už MSVS.

Prireikus šiai grupei turėtų talkinti specialistai, padedantys jai įveikti RVASVT grindžiamų procedūrų rengimo ir įgyvendinimo sunkumus.

Šioje grupėje gali būti specialistų ir technologų, kurie:

- supranta biologinius, cheminius arba fizinius rizikos veiksnius, susijusius su konkrečia produkto grupe;
- atsako už tiriamo produkto techninę gamybos procesą arba aktyviai jame dalyvauja;
- turi praktinių higienos ir nepertraukiamos gamybos linijos bei įrangos veikimo žinių;
- tai gali būti bet kuris kitas asmuo, turintis specialių žinių apie maisto mikrobiologiją, teisės aktų reikalavimus, maisto gamybai naudojamus mechanizmus, jų techninę priežiūrą ir valymą.

Kelias iš šių funkcijų arba jas visas gali atlikti vienas asmuo su sąlyga, kad grupė gautų visą reikiamą informaciją ir ja naudotųsi užtikrindama sukurtos sistemos patikimumą. Kai įmonei konkrečiose srityse trūksta kompetencijos, reikėtų gauti patarimų iš kitų šaltinių (konsultacinių įstaigų, gerosios higienos praktikos vadovų ir kt., įskaitant kitas tos pačios grupės įmones (sektoriaus ar asociacijos lygmeniu), kai jos turi reikiamos kompetencijos).

LANKSTUMO PAVYZDYS: mažose įmonėse RVASVT (MSVS) veiklą gali vykdyti vienas asmuo, naudodamasis išorės ekspertų pagalba (laikina arba nuolat). Naudojantis išorės ekspertų pagalba itin svarbu, kad pati maisto įmonė prisiimtų pakankamą atsakomybę už savo MSVS. MTS, kurie renka šį variantą, turėtų įsitikinti, kad žino, kaip sistema veikia ir kaip ji taikoma jų įmonėje, ir kad darbuotojai yra tinkamai išmokyti užtikrinti veiksmingą jos įgyvendinimą.

4.2. Produkto arba produktų, gautų gamybos proceso pabaigoje (toliau – galutinis produktas), apibūdinimas

Reikėtų parengti išsamų galutinio produkto aprašymą, įskaitant saugai svarbią informaciją, kaip antai:

- sudedamųjų dalių ir žaliavų kilmę, kurią žinant gali būti lengviau nustatyti tam tikrus rizikos veiksnius;
- sudėtį (pvz., žaliavas, sudedamąsias dalis, priedus, galimus alergenų ir kt.);
- struktūrą, fizines ir chemines savybes (pvz., kietoji medžiaga, skystis, drebučiai, emulsija, drėgmės kiekis, pH, vandens aktyvumas ir kt.);

- perdirbimą (pvz., kaitinimą, užšaldymą, vytinimą, sūdymą, rūkymą ir kt. ir koku laipsniu);
- pakuotę (pvz., hermetinę, vakuuminę, modifikuotos atmosferos) ir ženklinimą etiketėmis;
- laikymo sandėlyje ir platinimo sąlygas, įskaitant transportavimą ir tvarkymą;
- privalomą galiojimo trukmę (pvz., „tinka vartoti iki datos“ ir „geriausias iki datos“);
- vartojimo nurodymus;
- bet kokius taikytinus mikrobiologinius arba cheminius kriterijus.

LANKSTUMO PAVYZDYS: kai perdirbimo ar kitokios apdirbamosios gamybos (pvz., pjaustymo, pakavimo) procesas nevyksta, produktui apibūdinti gali pakakti informacijos, pateikiamos etiketėje (supakuoto maisto), arba kitos informacijos apie tą maistą, gautos iš patikimų interneto svetainių.

4.3. Vartojimo būdo nustatymas

RVASVT grupė taip pat turėtų nustatyti vartotojams pagrįstai numatomą produkto vartojimo būdą ir vartotojų tikslines grupes, kurioms tas produktas skirtas. Tam tikrais atvejais reikia atsižvelgti į produkto tinkamumą konkrečioms vartotojų grupėms (pavyzdžiui, keliautojams ir kt.) ir pažeidžiamoms gyventojų grupėms.

4.4. Technologinio proceso schemos sudarymas (gamybos proceso aprašymas)

Visi proceso etapai turėtų būti išnagrinėti tinkama seka ir pavaizduoti detalioje technologinio proceso schemoje.

Turėtų būti nurodyti visi procesai (nuo žaliavų gavimo iki galutinio produkto pateikimo rinkai), įskaitant delsą įvairiuose etapuose ar tarp etapų, kartu pateikiant pakankamus maisto saugai aktualius techninius duomenis, pavyzdžiui, temperatūrą ir terminio apdorojimo trukmę.

Galima pateikti šių rūšių duomenis (bet nebūtinai tik juos):

- darbo patalpų ir pagalbinių patalpų planą;
- įrangos išdėstymą ir savybes;
- visų gamybos etapų (įskaitant žaliavas, sudedamąsias dalis ar priedus ir delsą įvairiuose etapuose ar tarp etapų) ir atliekų ir (arba) šalutinių produktų šalinimo seką;
- procesų techninius parametrus (pirmiausia laikas ir temperatūra, įskaitant delsą);
- produktų srautą (įskaitant galimą vieno produktų užteršimą nuo kitų);
- švarių zonų atskyrimą nuo nešvarių (arba didelės ir mažos rizikos zonų atskyrimą).

Nuo įmonės pobūdžio priklauso reikiamos technologinio proceso schemos sudėtingumas; ši schema kai kuriose įmonėse gali būti labai paprasta (žr. įvairių mažmeninių pavyzdžius Komisijos pranešime dėl mažmeninės prekybos).

4.5. Technologinio proceso schemos patvirtinimas vietoje

Po to, kai parengiama technologinio proceso schema, RVASVT grupė turėtų ją patvirtinti vietoje darbo laiku. Pastebėjus bet kokią nukrypimą, reikia ištaisyti schemą, kad ji būtų kuo tikslesnė.

5. RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖ (1 PRINCIPAS)

5.1. Aktualių rizikos veiksnių nustatymas

Rizikos veiksnys – tai maiste arba pašare esantis biologinis, cheminis (įskaitant alergenų) ar fizinis veiksnys, galintis sukelti neigiamą poveikį sveikatai ⁽³⁾. Nors alergenai laikomi cheminiu rizikos veiksniu, kai kuriems MTS atliekant rizikos veiksnių analizę lengviau laikyti alergenų ketvirtuoju rizikos veiksniu (žr. 5.3 skirsnyje pateiktą pavyzdinį lakštą).

⁽³⁾ Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 14 dalis.

Turėtų būti nustatyti ir išvardyti visi galimi svarbūs biologiniai, cheminiai arba fiziniai rizikos veiksniai, kurių galima pagrįstai tikėtis produkte. Gali būti pravartu remtis išorės informacijos šaltiniu (pvz., Skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistema, RASFF).

Tada RVASVT grupė turėtų nustatyti, kur šie galimi rizikos veiksniai pagrįstai gali atsirasti kiekviename proceso etape (įskaitant žaliavų ir sudedamųjų dalių gamybą, įsigijimą, laikymą sandėlyje, transportavimą bei tvarkymą ir delsą gamybos proceso metu).

Tuomet RVASVT grupė turėtų įvertinti rizikos veiksnius, siekdama nustatyti, kuriems rizikos veiksniams dėl jų pobūdžio būtina užkirsti kelią, juos pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio, kad būtų užtikrinta saugaus maisto (galutinio produkto) gamyba.

Atliekant rizikos veiksnių analizę siekiant nustatyti, ar esama svarbių rizikos veiksnių, kai įmanoma, reikėtų apsvarstyti šiuos dalykus:

- rizikos veiksnius, susijusius su tam tikros rūšies maisto produkto gamyba ar perdirbimu, įskaitant jo sudedamąsias dalis ir proceso etapus (pvz., atsižvelgiant į tyrimus, ėminių ėmimą ir rizikos veiksnių maisto grandinėje tyrimus, atšaukimus iš rinkos, mokslinės literatūros informaciją arba epidemiologinius duomenis);
- rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybę, atsižvelgiant į privalomas programas, nesant papildomos kontrolės;
- neigiamo poveikio sveikatai, susijusio su maisto produktuose atsirandančiais rizikos veiksniais, tikimybę ir stiprumą, nesant kontrolės;
- nustatytus priimtinus maisto produktuose esančių rizikos veiksnių lygius, pvz., remiantis reglamentavimu, numatyta paskirtimi ir moksline informacija;
- objekto pobūdį ir įrangą, naudojamą gaminant maisto produktą;
- patogeninių mikroorganizmų išlikimą ar dauginimąsi;
- toksinų (pvz., mikotoksinų), cheminių medžiagų (pvz., pesticidų, vaistų likučių, alergenų) arba fizinių veiksnių (pvz., stiklo, metalo) atsiradimą arba buvimą maisto produktuose;
- produkto, kaip tarpinio produkto, kurį toliau perdirba kitas MTS, pobūdį;
- produkto numatytą paskirtį ir (arba) tikimybę, kad galimi vartotojai netinkamai tvarkys produktą ir dėl to maistas gali tapti nesaugus, ir
- sąlygas, lemiančios pirmesniuose punktuose išvardytus dalykus.

5.2. Kontrolės priemonės

MTS turėtų apsvarstyti ir aprašyti, kokias kontrolės priemones (jei tinka) galima taikyti kiekvienam rizikos veiksniai kiekviename proceso etape.

Kontrolės priemonės yra tokie veiksmai ir veikla, kuriais siekiama užkirsti kelią rizikos veiksniams, juos pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio. Yra daug į GHP įtrauktų kontrolės priemonių, skirtų tam, kad būtų išvengta užteršimo iš gamybos aplinkos (pvz., dėl personalo, kenkėjų, vandens, techninės priežiūros; jų pavyzdžiai išvardyti I priede). Kitos kontrolės priemonės, kuriomis siekiama sumažinti arba pašalinti rizikos veiksnius, yra konkrečiau susijusios su tam tikru gamybos procesu, pvz., pasterizavimu, visapusiška fermentacija, arba jomis siekiama išvengti rizikos veiksnių dauginimosi (pvz., atšaldymas), ir dėl to gali būti nustatytas SVT arba oPP.

Kai kuriais atvejais taikant kontrolės priemonę gali reikėti stebėti daugiau nei vieną parametą, pvz., pasterizavimo procesas kontroliuojamas pagal laiko, temperatūros, ir skysčio srauto parametrus, taip pat viena kontrolės priemonė gali būti kontroliuojamas ne vienas, o daugiau rizikos veiksnių, pvz., pasterizavimu arba kontroliuojamu terminiu apdorojimu galima pakankamai užtikrintai sumažinti kelių patogeninių mikroorganizmų, tokių kaip salmonelių ir *Listeria monocytogenes*, užkrato buvimą.

Kontrolės priemonių tinkamumas turėtų būti patvirtintas.

Kontrolės priemonės turėtų būti pagrįstos detaliomis procedūromis ir specifikacijų aprašu, kad būtų užtikrintas veiksmingas jų įgyvendinimas.

5.3. Rizikos veiksnių analizės pavyzdinis lakštas

Rizikos veiksnių analizė dokumentuojama naudojant rizikos veiksnių analizės pavyzdinį lakštą.

Etapas	Nustatykite galimus rizikos veiksnius, kurie atsiranda, yra kontroliuojami arba padidinami šiame etape. B – biologiniai C – cheminiai P – fiziniai A – alergenai (*)		Ar šis galimas rizikos veiksnys yra pagrįstai tikėtinas?		Pagrįskite savo sprendimą dėl 3 skilties	Kokią (-ias) priemonę (-es) galima taikyti, kad rizikos veiksnio būtų išvengta, jis būtų pašalintas arba sumažintas iki priimtino lygio?
			Taip	Ne		
	B					
	C					
	P					
	A					
	B					
	C					
	P					
	A					
	B					
	C					
	F					
	A					

(*) alergenai yra cheminiai rizikos veiksniai, tačiau atliekant rizikos veiksnių analizę juos gali būti praktiškiau vertinti atskirai, nes kontrolės priemonės gali būti gana specifinės.

Rizikos veiksniai gali būti grupuojami, kai jie atsiranda iš to paties galimo šaltinio, o kontrolės priemonės yra panašios ir nereikia atlikti išsamios kiekvieno konkretaus rizikos veiksnio analizės. Pavyzdžiui, mikrobiologiniai rizikos veiksniai gali būti grupuojami į vegetatyvines (*Salmonella*, *Campylobacter*, *VTEC* ir kt.) ir sporų sudarančias (*Clostridium*, *Bacillus*) bakterijas, nes kiekvienos kategorijos kilmė ir kontrolė gali būti panašios.

Išsamius mažmenininkams skirtus rizikos veiksnių analizių pavyzdžius, kuriuose sugrupuoti biologiniai, cheminiai ir fiziniai pavojai, galima rasti Komisijos pranešime dėl mažmeninės prekybos.

Mažosioms įmonėms gali pakakti to, kad atliekant rizikos veiksnių analizę RVASVT plane būtų praktiškai ir paprastai aprašyti rizikos veiksnių kontrolės metodai, nebūtinai gilinantis į tų rizikos veiksnių esmę. Vis dėlto atliekant tokią analizę reikėtų įtraukti visus svarbius įmonės rizikos veiksnius ir reikėtų aiškiai apibrėžti šių rizikos veiksnių kontrolės procedūras bei taisomuosius veiksmus, kurių reikėtų imtis kilus problemų.

Specialiuose RVASVT vadovuose gali būti nurodomi svarbūs rizikos veiksniai, susiję su konkrečiais produktais ir procesais.

6. SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ (SVT) NUSTATYMAS (2 PRINCIPAS)

SVT reikia nustatyti vadovaujantis loginiu požiūriu. Tokiu požiūriu gali būti lengviau vadovautis naudojant sprendimų medį arba kitus metodus, kaip tinka pagal RVASVT grupės žinias ir patirtį.

SVT nustatymo rezultatas RVASVT grupei yra dvejopas. Ji turėtų:

užtikrinti, kad būtų efektyviai parengtos ir įgyvendintos atitinkamos kontrolės priemonės. Visų pirma, jei rizikos veiksnys nustatytas kaip svarbus ir tame ar bet kuriame kitame tolesniame gamybos proceso etape jokių kontrolės priemonių netaikoma, reikėtų keisti patį produktą arba atitinkamą procesą tame, ankstesniame arba vėlesniame etape, įtraukiant reikiamą kontrolės priemonę;

nustatyti ir įgyvendinti kiekvieno SVT RVASVT principais grindžiamų procedūrų 3–7 principus.

SVT skirti tik **svarbiems rizikos veiksniams** įmonėje šalinėti.

Be to, taikant sisteminį metodą kiekvienos kontrolės priemonės atveju **įvertinama, ar įmanoma**:

- nustatyti išmatuojamas ir stebimas kritinės ribas ir (arba) išmatuojamus ir stebimus veiksmų kriterijus;
- vykdyti stebėseną, siekiant nustatyti bet kokius kritinės ribos ir (arba) išmatuojamų ir stebimų veiksmų kriterijų nesilaikymo atvejus;
- laiku atlikti pataisymus, jei nesilaikoma reikalavimų.

Atliekant rizikos veiksnių analizę taikant pusiau kiekybinį rizikos vertinimą, pavyzdžiui, kaip nurodyta 2 priedėlyje, svarbiems rizikos veiksniams, nustatytiems atliekant rizikos veiksnių analizę, kontroliuoti įgyvendinami SVT. Kiti priemonių pavyzdžiai yra sprendimų medžiai, parodyti 4A ir 4B priedėliuose. 2 ir 4 priedėliuose nurodytas priemonės galima naudoti atskirai arba kartu, rizikos vertinimu nustatant svarbiausius rizikos veiksnius ir iš pradžių išrenkant reikiamas kontrolės priemones bei sprendimų medį, kuriuo remiantis kontrolės priemonės bus toliau tikslinamos. Esant aukšto lygio rizikai, kuri nekontroliuojama pagal GHP, reikėtų nustatyti SVT arba oPP. Tobulų sprendimų medžių, taikytinų visose situacijose ir (arba) etapuose, nėra. Todėl sprendimų medžiai galėtų būti laikomi priemonėmis, padedančiomis suprasti, kaip nuspręsti, ar GHP yra pakankama, ar reikėtų apsvarstyti oPP arba SVT, o ne neginčytinu tokio vertinimo būdu.

SVT ar oPP?

Tiek SVT, tiek oPP yra etapas, kuriame kontrolės priemonė taikoma siekiant kontroliuoti svarbų rizikos veiksnį. SVT skirti didžiausiai rizikai kontroliuoti, o oPP gali būti taikoma tarpinio lygio rizikai kontroliuoti arba bet kokiam svarbiam rizikos veiksniai, kai

- negalima nustatyti jokių kritinių ribų. Pavyzdžiui: nėra matomo užteršimo, pakuotės vientisumas ir kt. arba
- neįmanoma realiuoju laiku nustatyti nukrypimo ir (arba) neatitikties. Pavyzdžiui: kryžminė tarša alergenais.

SVT taikomi principai taikomi ir oPP, pvz.:

- siekiant užtikrinti, kad nebūtų viršytas priimtinas rizikos veiksnio lygis, turi būti nustatyti veiksmų kriterijai;
- stebėsenos, tinkamumo patvirtinimo ir tikrinimo poreikis;
- dokumentų ir duomenų įrašų tvarkymas.

Todėl šiame skirsnyje ir 7–11 skirsniuose pateiktos gairės taip pat svarbios oPP atžvilgiu.

GHP, oPP ir SVT palyginimas pateiktas 5 priedėlyje.

Kiekvienas proceso etapas, parodytas technologinio proceso scheme (žr. šio priedo 4.4 skirsnį), turėtų būti apsvarstytas tinkama seka. Kiekviename etape reikėtų naudoti sprendimų medį ir (arba) atlikti rizikos vertinimą dėl kiekvieno svarbaus rizikos veiksnio. Juos reikėtų taikyti lanksčiai, atsižvelgiant į visą gamybos procesą.

Rekomenduojama organizuoti mokymus taikyti SVT nustatymo metodą.

SVT ir oPP priklauso nuo rizikos veiksnių analizės rezultatų kiekvienoje įmonėje ir turi būti vertinami kiekvienu konkrečiu atveju:

- jei kontrolės priemonės negalima taikyti proceso etape, šis etapas neturėtų būti laikomas svarbaus rizikos veiksnio SVT ar oPP;
- jei kontrolės priemonė gali būti taikoma analizuojamame etape, tačiau taip pat gali būti naudojama vėliau proceso metu, arba vėlesniame etape yra kita veiksminga rizikos veiksnio kontrolės priemonė, analizuojamas etapas neturėtų būti laikomas SVT ar oPP;
- turėtų būti nustatoma, ar tam pačiam rizikos veiksniai kontroliuoti taikoma to etapo kontrolės priemonė kartu su kito etapo kontrolės priemone; jei taip, abu etapai turėtų būti laikomi SVT ar oPP.

LANKSTUMO PAVYZDŽIAI:

dėl maisto tvarkymo įmonės ir jos tvarkomo maisto pobūdžio kai kuriais atvejais, atlikus (bendrą) rizikos veiksnių analizę, galima įsitikinti, kad svarbių rizikos veiksnių nėra, todėl SVT arba oPP nustatyti nereikia. Tokiu atveju visi maisto rizikos veiksniai gali būti kontroliuojami įgyvendinant tik GHP. Vis dėlto svarbu pabrėžti, kad rizikos veiksnių analizės metu nustatant, ar rizikos veiksnys yra svarbus, ar ne, lankstumas nėra tiesiogiai priklausomas nuo įmonės dydžio ir ne visada tinka net tada, kai įmonė yra maža, pavyzdžiui:

- kai maisto perdirbimo metodas siejamas su didele nesėkmės tikimybe, pvz., konservavimas;
- gaminant maistą pažeidžiamų grupių vartotojams;
- kontroliuojant alergenų produktuose, kurie pristatomi kaip produktai be alergenų.

Kai kurių kategorijų maisto tvarkymo įmonėse, kuriose maistas tvarkomas labai vienodai, standartizuotai ir ribotai (pvz., mažmeninėse parduotuvėse; žr. Komisijos pranešimą, kuriuo nustatomos maisto saugos vadybos sistemų gairės mažmeninės prekybos maisto produktais, įskaitant maisto dovanojimą, srityje (OL C 199, 12.6.2020, p. 1.)), gali būti įmanoma iš anksto nustatyti rizikos veiksnius, kuriuos reikia kontroliuoti. Rekomendacijų dėl tokių rizikos veiksnių ir jų kontrolės gali būti pateikta bendrajame RVASVT vadove arba gali būti atliekama tik bendra rizikos veiksnių analizė.

Gruzdinimas ar kepinimas restorane siekiant kontroliuoti patogenų išlikimą gali būti nelaikomas SVT, nes aukšta aliejaus ar riebalų temperatūra yra lengvai stebima ir dėl to sistemingai pašalinamas galimas svarbus rizikos veiksnys.

7. SVT KRITINĖS RIBOS (3 PRINCIPAS)

Kiekviena su svarbiuoju valdymo tašku susijusi kontrolės priemonė turėtų lemti kritinių ribų technines sąlygas.

Kritinės ribos atitinka priimtinas kraštutines produkto saugos vertes. Jos skiria tai, kas priimtina, nuo to, kas nepriimtina. Jos nustatomos parametrams, kuriuos galima stebėti ir įvertinti, kurie gali parodyti, kad svarbieji taškai atitinka kritines ribas. Kritinės ribos turi būti pagrįstos konkrečiais įrodymais, kad pasirinktos vertės užtikrins teisingą kontrolės priemonės taikymą.

Tokių parametų pavyzdžiai yra temperatūra, laikas, pH, drėgnis, priedų arba druskos kiekis, jutiminiai parametrai, t. y. akimi matoma išvaizda arba tekstūra, ir kt.

Tam tikrais atvejais, siekiant mažinti tikimybę, kad kritinė riba bus viršyta dėl proceso kaitos, gali reikėti nustatyti griežtesnius lygius (t. y. tikslinius lygius) ir taip užtikrinti kritinių ribų laikymąsi.

Turėtų būti patvirtintas kritinių ribų tinkamumas, jos turėtų turėti aiškias, konkrečias vertes.

Kritinės ribos gali būti nustatytos pagal daugelį šaltinių. Jei jos nėra paimtos iš norminių standartų ar geros higienos praktikos vadovų, RVASVT grupė turėtų įsitikinti jų tinkamumu SVT nustatytiems rizikos veiksniams kontroliuoti.

SVT kritinės ribos gali būti nustatomos remiantis:

- patirtimi (geriausia praktika);
- tarptautiniais dokumentais, susijusiais su įvairiomis operacijomis (pavyzdžiui, maisto konservavimu, skysčių pasterizavimu ir kt.), kurioms taikomi tarptautiniai standartai (*Codex Alimentarius*); juose taip pat gali būti nustatytos kritinės ribos;
- geros praktikos vadovuose pateiktais patarimais dėl konkrečių etapų;
- moksliniais leidiniais;
- ES teisės aktais, Europos maisto saugos tarnybos (EFSA) nuomonėmis.

Reikalavimas nustatyti SVT kritinę ribą ne visada reiškia, kad turi būti nustatyta skaitinė jos reikšmė. Taip yra visų pirma tada, kai priežiūros procedūros būna pagrįstos tiesiog apžiūra. Tai galėtų būti, pavyzdžiui:

- fekalinis skerdenos užteršimas skerdykloje po išdarinėjimo;
- skysto maisto virimo temperatūra;
- maisto fizinių savybių pasikeitimas perdirbimo metu (pvz., gerai termiškai apdorojant maistą).

LANKSTUMO PAVYZDYS

Kritinės ribos turi būti moksliskai pagrįstos, tačiau kai kuriais atvejais jos gali būti pagrįstos patirtimi. Daugelis maisto gamybos ir perdirbimo scenarijų patvirtina, kad istoriškai tam tikros priemonės, taikomos per maistą plintantiems rizikos veiksniams kontroliuoti, yra veiksmingos.

8. SVT STEBĖSENOS PROCEDŪROS (4 PRINCIPAS)

Svarbi RVASVT grindžiamų procedūrų dalis yra atliekamų kiekvieno SVT stebėjimų arba matavimų programa, skirta užtikrinti, kad būtų laikomasi nustatytų kritinių ribų.

Atliekant stebėjimus ar matavimus turi būti galima nustatyti nukrypimą nuo SVT ir laiku pateikti informaciją, kad būtų galima imtis taisomųjų veiksmų ir nesaugus maistas nebūtų pateiktas į rinką.

Jeigu stebėsenos rezultatai rodo, kad svarbieji valdymo taškai gali nukrypti, pagal galimybes reikėtų keisti procesą. Tokie pakeitimai turėtų būti atlikti dar iki numatomo nukrypimo (kritinės ribos pažeidimo). Stebėsenos metu gautus duomenis turi įvertinti paskirtas patyręs asmuo, turintis reikiamų žinių ir įgaliojimas prireikus imtis taisomųjų veiksmų.

Stebėti arba matuoti galima be perstojo arba su periodiškai. Kai stebima arba matuojama ne nuolat, būtina nustatyti tokį stebėjimų arba matavimų dažnį, kad būtų laiku nustatyti nuokrypiai ir imamasi taisomųjų veiksmų. SVT stebėsenos procedūros turėtų būti tokios, kad būtų galima laiku nustatyti nukrypimą nuo kritinės ribos ir atskirti paveiktus produktus. Nustatant stebėsenos metodą ir dažnumą reikėtų atsižvelgti į nukrypimo pobūdį (pvz., nutrukęs sietas, nukrypimas nuo pasterizavimo sąlygų arba laipsniškas temperatūros didėjimas šaldymo patalpose). Kai įmanoma, SVT stebėseną turėtų būti vykdoma nuolat.

RVASVT plane turėtų būti aprašyti stebėjimų arba matavimų metodai, dažnis ir SVT stebėsenos duomenų užrašymo procedūra:

- kas vykdo stebėseną ir kontrolę;
- kada atliekama stebėseną ir kontrolę;
- kaip atliekama stebėseną ir kontrolę.

Su SVT stebėseną susijusių duomenų įrašus turi pasirašyti stebėseną atlikęs asmuo arba asmenys, o patikrintus įrašus – už peržiūrą atsakingas įmonės darbuotojas.

LANKSTUMO PAVYZDŽIAI:

stebėseną vykdoma ne tik matavimo priemonėmis. Dažnai stebėseną gali būti paprasta procedūra, pavyzdžiui:

- reguliari vėsavimo, šaldymo, kaitinimo įrenginių temperatūros apžiūra;
- (išpjauto paviršiaus) vizualinis stebėjimas siekiant patikrinti, ar maisto gaminyje, paruoštas tam tikro terminio apdorojimo būdu, turi reikiamas fizines savybes, atitinkančias jo terminio apdorojimo lygį (pvz., užtikrinant, kad visas maistas būtų verdantis arba būtų toks karštas, kad garuotų).

Stebėseną turėtų būti vykdoma taip dažnai, kaip reikia užtikrinant, kad būtų nuolat laikomasi kritinių ribų ir tikslinių verčių. Stebėsenos dažnis priklauso nuo SVT pobūdžio. Kartais gali būti svarstoma galimybė stebėsenos dažnį sumažinti po to, kai ilgą laiką gauti geri rezultatai.

Viršijus kritinę ribą, turi būti patikrinta, ar visa produkcija, pagaminta po paskutinės patenkinamos stebėsenos, atitinka reikalavimus.

Tam tikrus maisto produktus kartais galima perdirbti standartiniu būdu, naudojant standartinę kalibruotą įrangą (pavyzdžiai – tam tikros terminio apdorojimo operacijos, viščiuko kepimas ir kt.). Tokia įranga užtikrinama, kad per standartinę operaciją būtų laikomasi tinkamo laiko ir temperatūros derinio. Produkto terminio apdorojimo temperatūros tokiais atvejais sistemingai matuoti nereikia, jeigu užtikrinama, kad įranga tinkamai veikia, kad laikomasi reikiamo laiko ir temperatūros derinio ir tuo tikslu vykdoma būtina kontrolė (o prireikus imamasi taisomųjų veiksmų),

9. TAISOMIEJI VEIKSMAI (5 PRINCIPAS)

RVASVT grupė turėtų iš anksto planuoti kiekvieno SVT taisomuosius veiksmus, kad jų būtų galima imtis nedelsiant, kai tik bus pastebėtas kritinės ribos pažeidimas.

Tokie taisomieji veiksmai turėtų apimti:

- už taisomojo veiksmo vykdymą atsakingo (-ų) asmens (-ų) identifikavimą;
- proceso metu pastebėtam nukrypimui ištaisyti reikalingas priemones ir veiksmus;
- veiksmą (-us), kurio (-ių) reikia imtis produktų, pagamintų nukrypimo laikotarpiu, atžvilgiu;
- rašytinį dokumentą apie taikytas priemones, nurodant visą svarbią informaciją, pavyzdžiui: datą, laiką, veiksmo pobūdį, veikėją ir vėlesnį tikrinimą;
- (ilgalaičių) veiksmų, kad būtų išvengta pakartotinio nukrypimo, apsvarstymą.

Stebėsenos metu gali išaiškėti, kad reikia peržiūrėti prevencines priemones (GHP arba jos griežtumą) arba patį procesą ir jo SVT, jei tos pačios procedūros taisomųjų veiksmų tenka imtis pakartotinai.

Pagrindinių priežasčių analizė turėtų būti bendras taisomasis veiksmas, nes labai dažnai neįmanoma iš anksto sužinoti nukrypimo priežasties.

Jei kritinė riba viršijama, atliekama padėties analizė, siekiant nustatyti priežastis ir įgyvendinti tinkamiausius taisomuosius veiksmus. Tačiau vienkartinio incidento atveju gali atsitikti taip, kad padėties analizė neleis tiksliai nustatyti priežasties; tada galima įgyvendinti bendruosius taisomuosius veiksmus, kad būtų atsižvelgta į kelias įtariamias priežastis. Jei incidentas kartojasi, galima daryti nuorodas į surinktą informaciją, o tai gali padėti geriau suprasti padėtį ir nustatyti labiausiai tikėtiną priežastį.

10. TINKAMUMO PATVIRTINIMO IR TIKRINIMO PROCEDŪROS (6 PRINCIPAS)

Pradėjus naują procesą arba pasikeitus esamam procesui, kuris gali turėti įtakos maisto saugai, RVASVT grupė turėtų atlikti tinkamumo patvirtinimo veiklą, visų pirma rinkti įrodymus, patvirtinančius visų RVASVT plano elementų tinkamumą, net jei jie nėra aiškiai paminėti Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnyje. Tokie įrodymai apima mokslines publikacijas, įmonės vidaus bandymus (ėminių ėmimą ir bandymus siekiant nustatyti, ar biologiniai ir cheminiai rizikos veiksniai yra kontroliuojami), prognozuojamą mikrobiologiją, kompetentingų institucijų parengtas gaires ir kt., kuriais įrodoma, kad nustatytos kritinės vertės turės numatomą poveikį rizikos veiksmui (augimo sustabdymas, sumažinimas ir kt.).

Papildomų rekomendacijų ir tinkamumo patvirtinimo veiklos pavyzdžių pateikta dok. CAC/CXG 69–2008.

Permainų, dėl kurių gali reikėti pakartotinai patvirtinti tinkamumą, pavyzdžiai:

žaliavų arba produkto, perdirbimo sąlygų (gamyklos planas ir aplinka, proceso įranga, valymo ir dezinfekcijos programa) pasikeitimas;

pakavimo, saugojimo arba paskirstymo sąlygų pasikeitimas;

vartojimo pasikeitimas;

bet kokia informacija apie naują rizikos veiksnį, siejamą su produktu.

Prireikus po tokios peržiūros turi būti atliktas nustatytų procedūrų pakeitimas. Pakeitimai turėtų būti išsamiai aprašyti dokumentuose ir įtraukti į duomenų užrašymo sistemą siekiant užtikrinti, kad būtų turima tiksli naujausia informacija.

Įgyvendinus RVASVT principais grindžiamas procedūras, RVASVT grupė turėtų nustatyti tikrinimo procedūras, pagal kurias būtų patvirtinama, jog RVASVT grindžiamos procedūros veikia tinkamai. Tikrinimo metodai gali būti šie:

- atsitiktinis ėminių ėmimas ir analizė, sustiprinta analizė arba bandymai pasirinktuose kritiniuose taškuose:
 - intensyvesnė tarpinių arba galutinių produktų analizė, pvz., dėl atitikties mikrobiologiniams kriterijams (žr. 12 skirsnį);
 - proceso higienos kriterijai dėl maistą gadinančių bakterijų, kaip antai aerobinių kolonijų, skaičiaus;

- laiko / temperatūros rizikos veiksnio mažinimas / šalinimas: priežiūra, ar termiškai apdorotuose maisto produktuose nėra mikroorganizmų užkrato, pvz., ar nėra *Listeria monocytogenes*, salmonelių ar kt.;
- pakuočių pažeidimai: tikrinama dėl labiausiai tikėtino produkto užteršimo bakterijomis arba cheminėmis medžiagomis tuo atveju, jei būtų pažeista jo pakuotė;
- faktinės būklės (pvz., temperatūros) sandėliavimo, platinimo ir pardavimo metu ir faktinio produkto vartojimo tyrimai;
- vidinis RASVT grindžiamų procedūrų ir susijusių įrašų auditas;
- operacijų (kaip žmonės laikosi reikalavimų) tikrinimas;
- patvirtinimas, kad įgyvendinta ir tęsiama SVT stebėseną:
 - taikant procedūrų ir (arba) nurodymų kontrolę;
 - tikrinant fizinę priežiūrą procesą;
 - tikrinant stebėsenai naudojamų prietaisų kalibravimą;
 - tikrinant įrašus (dažnio, matavimų rezultatų išvadų laikui bėgant);
- nuokrypių ir produktų šalinimo apžvalga; produktui taikyti taisomieji veiksmai;
- apdorojimą, sandėliavimą ir (arba) transportavimą prižiūrinčio asmens tikrinimas.

Tikrinimai turėtų būti atliekami pakankamai dažnai, kad būtų galima įsitikinti, jog RASVT grindžiamos procedūros yra veiksmingos. Tikrinimo dažnumas priklauso nuo įmonės tipo (gamybos apimtis, darbuotojų skaičius, tvarkomo maisto pobūdis), priežiūros dažnumo, darbuotojų atidumo, per tam tikrą laiką aptiktų nuokrypių skaičiaus ir susijusių rizikos veiksnių.

Kai patikrinimo metu nustatomi RASVT sistemos trūkumai, turi būti atliekama sistemos peržiūra.

LANKSTUMO PAVYZDYS: pagal Reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 leidžiama vietoj pamatinio metodo naudoti alternatyvius analizės metodus ir taikyti išimtis dėl ėminių ėmimo dažnumo, kiek tai susiję su galimais mikrobiologiniais kriterijais, taikomais patikros tikslais.

Tikrinimą turėtų atlikti asmuo, kuris nėra atsakingas už stebėseną arba taisomuosius veiksmus. Kai tam tikrų tikrinimo užduočių neįmanoma atlikti pačioje įmonėje, tikrinimą įmonės vardu turėtų atlikti išorės ekspertai arba kvalifikuoti tretieji asmenys.

LANKSTUMO PAVYZDYS: tikrinimas daugeliu atvejų gali būti paprasta procedūra, kurią atliekant galima įsitikinti, kad stebėseną (tokia kaip aprašyta 8 skirsnyje) tinkamai atliekama siekiant užtikrinti reikiamą maisto saugos lygį.

Paprastos tikrinimo procedūros gali būti:

- fizinis auditas arba stebėsenos patikra;
- fizinis auditas arba stebėsenos įrašų patikra, be kita ko, tikrinant taisomuosius veiksmus, kai tik yra užrašytų duomenų apie reikalavimų nesilaikymą arba išimtį;
- labai mažų MTS, kuriuose įgyvendinant MSVS dalyvauja labai nedaug asmenų, savininkai ir (arba) vadovai paprastai atlieka vizualinę apžiūrą, kad nuolat patvirtintų, jog sistema veikia pagal planą. Taigi dokumentais patvirtintas patikrinimas gali būti suvokiamas kaip betikslis dvigubas tikrinimas. Tai ypač pasakytina apie labai mažas įmones, kurių savininkas yra savarankiškai dirbantis vadovas;
- atliekant supaprastintus auditus galėtų būti pasitelkiama išorės pagalba.

Bendruosiuose RVASVT vadovuose turėtų būti pateikta reikiamų tikrinimo procedūrų pavyzdžių, o standartinių procesų atveju taip pat turėtų būti patvirtintas numatomų kontrolės priemonių tinkamumas tiksliniams rizikos veiksniams kontroliuoti.

Tinkamumo patvirtinimas, tikrinimas ar stebėseną

1 pavyzdys. Pieno pasterizavimas

- TINKAMUMO PATVIRTINIMAS: iki gamybos veiklos pradžios bandymais gaunamas įrodymas, kad proceso metu pienas bus 15 sekundžių pakaitintas 72 °C temperatūroje ir taip bus sunaikintos bakterijos *Coxiella burnetti*. Gali būti naudojami kalibruoti zondai, prognozuojamoji mikrobiologija ir mikrobiologiniai testai.
- STEBĖSENA: gamybos veiklos metu taikoma sistema (laiko, temperatūros, slėgio, kiekio išėigos parametrai), kuria naudojamosi įmonės gali įsitikinti, kad proceso metu pasiekta kritinė riba (15 sekundžių 72 °C temperatūroje).
- TIKRINIMAS: nustatyta dažniu per metus reguliariai atliekami mikrobiologiniai galutinio produkto tyrimai, reguliarius pasterizavimo įrenginio temperatūros tikrinimas kalibruotais zondais.

2 pavyzdys. Džiiovintų sūdytų dešrų fermentavimas

- TINKAMUMO PATVIRTINIMAS: pH, vandens aktyvumas, laiko ir temperatūros dermė, nepalankūs bakterijų *Listeria monocytogenes* augimui, nustatomi prognozuojamuoju modeliavimu arba poveikio bandymais.
- STEBĖSENA fermentavimo metu: pH, masės mažėjimo, trukmės, temperatūros, fermentavimo kameros drėgmės matavimas, fermentavimo terpės ėminių ėmimas *L. monocytogenes* tirti.
- TIKRINIMAS: galutinio produkto ėminių ėmimo *L. monocytogenes* tirti planas.

Taip pat žr. dok. CAC/CXG 69-2008.

11. DOKUMENTŲ IR DUOMENŲ ĮRAŠŲ TVARKYMAS (7 PRINCIPAS)

Taikant RVASVT grindžiamas procedūras itin svarbu efektyvus ir tikslus susijusių duomenų įrašų tvarkymas. RVASVT grindžiamos procedūros turėtų būti dokumentais patvirtintos RVASVT plane ir nuolat papildomos įrašais apie nustatytus faktus. Dokumentai ir duomenų įrašai turėtų atitikti operacijos pobūdį ir mastą ir jų turėtų pakakti, kad įmonė galėtų įsitikinti, jog RVASVT grindžiamos procedūros yra įdiegtos ir toliau taikomos. Kartu su kitais dokumentais galima naudoti ekspertų parengtą RVASVT rekomendacinę medžiagą (pvz., RVASVT vadovus konkrečioms sektoriams), jei ši medžiaga yra tinkama konkrečioms įmonės maisto tvarkymo operacijoms. Dokumentai turėtų būti peržiūrimi ir pasirašomi, o už RVASVT įmonėje atsakingas asmuo turėtų užrašyti visus nukrypimus ir imtis tolesnių veiksmų.

Rekomenduojami dokumentai:

- GHP dokumentai, žr. I priedo 6 skirsnį;
- parengiamųjų etapų (iki 7 principų taikymo) apibūdinimas;
- rizikos veiksnių analizė, įskaitant rizikos veiksnių nustatymą;
- SVT (ir oPP) nustatymas;
- kritinių ribų (veiksmų kriterijų) nustatymas;
- tinkamumo patvirtinimo veikla;
- numatomi taisomieji veiksmai;
- planuojamos stebėsenos ir tikrinimo veiklos apibūdinimas (ką, kas ir kada turi daryti);
- duomenų įrašų formos;
- RVASVT grindžiamų procedūrų pakeitimai;
- patvirtinamieji dokumentai (bendrieji vadovai, moksliniai įrodymai ir kt.).

Galima laikyti sisteminio, integruoto požiūrio ir RVASVT planą rengti naudojant pavyzdinius lakštus, kurie pateikti dok. CAC/CXC 1–1969 priedo 3 schema. Pradedant nuo technologinio proceso schemas, apibūdinami galimi rizikos veiksniai kiekviename proceso etape, išvardijamos tinkamos kontrolės priemonės (GHP), nustatomi SVT (kai tinka, remiantis rizikos veiksnių analize) kartu su kritinėmis ribomis, stebėsenos procedūros, taisomieji veiksmai ir turimi duomenų įrašai.

RVASVT grupei ir kompetentingų institucijų prašymu, pvz., audito tikslais, dokumentai turėtų būti nuolat prieinami bet kokių formatu.

Duomenų įrašų pavyzdžiai:

- kontrolės priemonių stebėsenos veiklos rezultatai;
- pastebėti nukrypimai ir atlikti taisomieji veiksmai;
- tikrinimo veiklos rezultatai.

Duomenų įrašus bet kuriuo formatu reikėtų saugoti tinkamą laiko tarpą. Tai turėtų trukti pakankamai ilgai, kad gavus perspėjimą būtų galima užtikrintai gauti informaciją, iš kurios būtų galima atsekti atitinkamą maisto produktą. Kai kurių maisto produktų suvartojimo data yra aiški. Pavyzdžiui, teikiant maitinimo paslaugas maistas suvartojamas netrukus po to, kai pagaminamas. Dokumentai, susiję su maisto produktais, kurių vartojimo data nėra aiški, turėtų būti saugomi trumpiausią galimą laikotarpį po galutinės maisto vartojimo datos. Duomenų rašai yra svarbi kompetentingų institucijų priemonė, leidžianti patikrinti, ar tinkamai veikia maisto tvarkymo įmonių MSVS, todėl jie turėtų būti saugomi pakankamai ilgai, kad kompetentingos institucijos galėtų atlikti oficialią kontrolę.

LANKSTUMO PAVYZDŽIAI:

paprasta dokumentų ir duomenų įrašų tvarkymo sistema gali būti veiksminga, ir apie ją lengva informuoti darbuotojus. Ją galima integruoti į vykdomas operacijas ir taikant ją galima pasinaudoti jau turimais dokumentais, kad ir sąskaitomis faktūromis bei kontrolės sąrašais, kuriuose įrašyta, pavyzdžiui, produkto temperatūra.

Toliau nurodyti pavyzdžiai vertintini atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 2 dalies g punktą, kuriame teigiama, kad laikantis RVASVT principais grindžiamos procedūros, dokumentai ir duomenų įrašai turi atitikti maisto tvarkymo įmonės tipą ir dydį.

Apskritai poreikis tvarkyti su RVASVT susijusius įrašus turėtų būti gerai pasvertas ir galima apsiriboti vien esminiais maisto saugai dalykais. Svarbu turėti omenyje, kad duomenų užrašymas yra reikalingas, tačiau ne savaiminis tikslas.

Turint omenyje tai, kas išdėstyta, galima remtis tokiais bendromis rekomendacijomis:

- kai yra parengti bendri RVASVT vadovai, dokumentus dėl rizikos veiksnių analizės, SVT nustatymo, kritinių ribų nustatymo, galimo MSVS keitimo ir tinkamumo patvirtinimo veiklos galima pakeisti pavieniais dokumentais dėl RVASVT grindžiamų procedūrų. Be to, tokiuose vadovuose galėtų būti aiškiai nurodyta, ar reikia užrašyti duomenis ir kiek laiko turi būti saugomi tokių duomenų įrašai;
- į įrašus, susijusius su pažeidimais, reikėtų įtraukti taikytus taisomuosius veiksmus. Tokiais atvejais tinkamas būdas tvarkyti įrašus gali būti žurnalo arba kontrolinio sąrašo naudojimas. MTS gali paprasčiausiai pažymėdamas reikiamus langelius nurodyti, kokių veiksmų imasi, arba pateikti išsamesnę informaciją tam skirtuose laukeliuose užrašydamas, kaip taikomas tam tikras valdymo taškas. Kasdienio duomenų užrašymo pagrindas yra pradinės ir baigiamosios patikrų patvirtinimas, pažymint atitinkamus langelius ir parašu patvirtinant, kad taikyti saugūs metodai. Kai įrašai daromi langelių žymėjimo principu, išsamiau aprašyti reikia tik kilusias problemas arba procedūrų pokyčius (t. y. pranešti apie išimtis);
- savikontrolės dokumentų (bendro naudojimo) šablonus turėtų pateikti suinteresuotųjų subjektų organizacijos arba kompetentingos institucijos. Jie turėtų būti lengvai naudojami, suprantami ir paprastai tvarkomi;
- peržiūrint taikomus metodus kas x savaitių tereikia užpildyti kontrolinį sąrašą, kuriame nurodyta veikla ir galimas poveikis saugiams metodams.

12. MIKROBIOLOGINIŲ KRITERIJŲ, CHEMINIŲ MEDŽIAGŲ RIBINIŲ VERČIŲ IR KITŲ TEISINIŲ RIBINIŲ VERČIŲ, NUSTATYTŲ ES ARBA NACIONALINĖJE TEISĖJE, VAIDMUO

ES teisės aktuose nustatyti mikrobiologiniai kriterijai ⁽⁴⁾, cheminių medžiagų ribinės vertės ⁽⁵⁾ ir kiti parametrai, pvz., temperatūra ir laiko sąlygos. Tokie kriterijai, ribinės vertės ar sąlygos dažnai laikomi labai svarbiais produktų saugai, todėl dažnai yra siejami su SVT. Pavyzdžiui, termiškai apdorojant pieno produktus siekiama sunaikinti bakterijas, o užšaldant žuvį – kontroliuoti parazitus, kaip nustatyta Reglamente (EB) Nr. 853/2004. Mikrobiologiniai kriterijai ir cheminių medžiagų ribinės vertės paprastai negali būti naudojami kaip kritinės SVT ribos, nes jie nesuteikia galimybės atlikti matavimo realiuoju laiku. Jie naudojami kaip RVASVT grindžiamų procedūrų ir GHP tinkamumo patvirtinimo parametrai, taip pat tikrinant, ar šios kontrolės priemonės veikia tinkamai. Gali būti taikomi proceso higienos ir maisto saugos kriterijai bei aplinkos stebėseną, pvz., dėl *Listeria monocytogenes*. Daugiau rekomendacijų dėl mikrobiologinių kriterijų naudojimo patikros tikslais galima rasti PSO dokumente „Statistical Aspects of Microbiological Criteria Related to Foods“ (liet. Su maisto produktais susijusių mikrobiologinių kriterijų statistiniai aspektai) ⁽⁶⁾.

Konkrečios operacijos ar maisto produkto rūšies atveju šie apribojimai taip pat gali būti nurodyti geros praktikos vadovuose.

⁽⁴⁾ 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL L 338, 2005 12 22, p. 1).

⁽⁵⁾ 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 1881/2006, nustatantis didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL L 364, 2006 12 20, p. 5).

⁽⁶⁾ https://www.who.int/foodsafety/publications/mra_24/en/.

III PRIEDAS.

GHP ir rvasvt principais grindžiamų procedūrų auditas**1. TEISĖS AKTAI**

Maisto tvarkymo subjektai (MTS) įdiegia, įgyvendina ir toliau taiko nuolatinę (-es) procedūrą (-as), grindžiamą (-as) rizikos veiksnių analizės svarbiųjų valdymo taškų principais (RVASVT principais grindžiamos procedūros). Siekdamos patikrinti, ar šio reikalavimo laikomasi, kompetentingos institucijos privalo atlikti oficialią kontrolę.

Reglamento (ES) 2017/625 ⁽¹⁾ 14 straipsnyje nustatyta, kad oficialios kontrolės metodai ir priemonės, be kita ko, apima gerosios gamybos praktikos, geros higienos praktikos, geros ūkininkavimo praktikos ir RVASVT grindžiamų procedūrų vertinimą. Kai kurie oficialios kontrolės veiklos metodai apima auditą, dokumentų ir duomenų įrašų nagrinėjimą, pokalbius ir veiklos vykdytojų įdiegtų kontrolės priemonių bei gautų rezultatų nagrinėjimą.

Be to, 18 straipsnio 2 dalies d punkto iii papunktyje nustatyta, kad oficiali kontrolė, susijusi su žmonėms vartoti skirtų gyvūninių produktų gamyba, apima geros higienos praktikos ir RVASVT grindžiamų procedūrų auditą. Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) 2019/627 ⁽²⁾ 3 ir 4 straipsniuose nustatyti reikalavimai atlikti auditą gyvūninius produktus tvarkančiose įmonėse, įskaitant šių auditų pobūdį ir dažnumą ir atsižvelgiant į įdiegtas integruotas sistemas, privačias kontrolės sistemas arba nepriklausomą trečiųjų šalių sertifikavimą. To reglamento 7 ir 8 straipsniuose nustatyti papildomi reikalavimai auditui šviežių mėsą gaminančiose įmonėse, įskaitant audito rezultatų svarbą vykdamas oficialią kontrolę.

Reglamente (ES) 2017/625 apibrėžta, kad auditas – tai sistemingas ir nepriklausomas tyrimas siekiant nustatyti, ar veikla ir susiję tokios veiklos rezultatai atitinka suplanuotą tvarką ir ar ta tvarka efektyviai taikoma ir yra tinkama tikslams pasiekti.

2. TAIKYMO SRITIS IR TIKSLAS

Šis priedas skirtas naudoti kompetentingoms institucijoms. Jo tikslas – padėti kompetentingoms institucijoms rengti maisto saugos vadybos sistemų (MSVS), įskaitant gerą higienos praktiką (GHP) ir RVASVT grindžiamas procedūras maisto tvarkymo įmonėse, auditą, padedant nustatyti teisinių prievolių ir techninių reikalavimų nesilaikymo atvejus.

Šios gairės yra bendro pobūdžio ir nėra skirtos konkretiems sektorių reikalavimams nagrinėti.

3. BENDRIEJI PRINCIPAI

Oficialios kontrolės metu atliekamas auditas turi būti pagrįstas tinkamais principais, kad jis būtų veiksminga ir patikima priemonė ir galėtų suteikti naudingos informacijos tiek MTS, tiek kompetentingai institucijai atitikties gerinimo tikslais.

Tokių principų laikymasis yra būtina sąlyga siekiant pateikti tinkamas ir patikimas išvadas ir kartu užtikrinti, kad skirtingi auditoriai, dirbantys nepriklausomai vienas nuo kito, panašiomis aplinkybėmis padarytų panašias išvadas.

⁽¹⁾ 2017 m. kovo 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2017/625 dėl oficialios kontrolės ir kitos oficialios veiklos, kuri vykdoma siekiant užtikrinti maisto ir pašarų srities teisės aktų bei gyvūnų sveikatos ir gerovės, augalų sveikatos ir augalų apsaugos produktų taisyklių taikymą, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 999/2001, (EB) Nr. 396/2005, (EB) Nr. 1069/2009, (EB) Nr. 1107/2009, (ES) Nr. 1151/2012, (ES) Nr. 652/2014, (ES) 2016/429 ir (ES) 2016/2031, Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1/2005 ir (EB) Nr. 1099/2009 bei Tarybos direktyvos 98/58/EB, 1999/74/EB, 2007/43/EB, 2008/119/EB ir 2008/120/EB, ir kuriuo panaikinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 854/2004 ir (EB) Nr. 882/2004, Tarybos direktyvos 89/608/EEB, 89/662/EEB, 90/425/EEB, 91/496/EEB, 96/23/EB, 96/93/EB ir 97/78/EB bei Tarybos sprendimas 92/438/EEB (Oficialios kontrolės reglamentas) (OL L 95, 2017 4 7, p. 1).

⁽²⁾ 2019 m. kovo 15 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) 2019/627, kuriuo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2017/625 nustatoma vienoda žmonėms vartoti skirtų gyvūninių produktų oficialios kontrolės praktinė tvarka ir dėl oficialios kontrolės iš dalies keičiamas Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2074/2005 (OL L 131, 2019 5 17, p. 51).

Kompetentingos institucijos, kaip auditorės, raginamos laikytis šių bendrųjų principų:

- sisteminis ir profesinis požiūris – būtina atsižvelgti į visus oficialios kontrolės proceso aspektus (prioritetų nustatymą atsižvelgiant į riziką, procedūrų dokumentavimą, veiklos planavimą, išvadų nagrinėjimą ir proceso veiksmingumo įvertinimą);
- skaidrumas – planavimo procesai, oficialios kontrolės kriterijai, ataskaitų tvirtinimo ir platinimo procedūros turi būti apibrėžti ir taikomi skaidriai;
- savarankiškumas – oficialios kontrolės įstaigos neturi patirti jokio spaudimo komerciniu, finansiniu, hierarchiniu, politiniu ar koku nors kitu lygmeniu, kuris galėtų turėti įtakos oficialios kontrolės rezultatams;
- konfidencialumas – siekiama užtikrinti informacijos saugumą;
- įrodymais pagrįsti sprendimai – racionalus metodas, leidžiantis gauti patikimus ir atkuriamus audito metu nustatytus faktus taikant sistemingą audito procesą.

4. AUDITO RŪŠYS

- Išsamus auditas. Tai MTS atliekamas auditas, siekiant patikrinti, ar MSVS yra įdiegta, įgyvendinta ir veiksminga. Pirmasis auditas visada turėtų būti išsamus, o vėlesni auditai gali būti daliniai arba išsamūs, kai reikia dar kartą viską patikrinti.
- Dalinis auditas. Jeigu savikontrolės sistemos jau buvo išsamiai ir išsamiai audituotos, gali būti atliekamas dalinis auditas, siekiant išsamiau įvertinti kai kuriuos aspektus, pvz:
 - specialus auditas, konkretaus MSVS aspekto, pavyzdžiui, privalomųjų programų, RVASVT arba jos atsekamumo bei atšaukimo ir pašalinimo iš rinkos sistemos, peržiūra ir (arba)
 - pakartotinis auditas, kai ankstesnio audito metu nustatomi dideli neatitikimai.

5. MSVS AUDITO PLANAVIMAS, RENGIMAS IR ATLIKIMAS

5.1. Pranešimas apie audito planą

Reglamento (ES) 2017/625 9 straipsnio 4 dalyje nustatyta, kad oficiali kontrolė atliekama iš anksto nepranešus, išskyrus tuos atvejus, kai toks pranešimas yra būtinas ir tinkamai pagrįstas, kad būtų galima atlikti oficialią kontrolę. GHP ir ypač RVASVT principais grindžiamų procedūrų auditas gali būti laikomas tokia išimtimi, nes veiksmingas auditas galimas tik iš anksto pranešus, siekiant užtikrinti, kad dalyvautų tinkamas asmuo ar būtų turimi tinkami dokumentai. Auditorius turėtų pranešti MTS apie audito planą, įskaitant tvarkaraštį, audito tikslus, audito apimtį (audituojamus procesus, skyrius, dokumentus ir procedūras), auditui reikalingus išteklius, audito kriterijus ir kt. Galima apsvarstyti galimybę prieš auditą pateikti klausimyną.

Pranešimo laiško pavyzdys pateiktas 6 priedėlyje.

5.2. Dokumentų auditas

Kai įmanoma ir kai MTS sutinka, auditorius gali paprašyti iš anksto gauti MSVS dokumentus. Atliekant dokumentų auditą siekiama užtikrinti, kad MTS parengė GHP ir tinkamas RVASVT grindžiamas procedūras ir kad jose yra visi būtini tikėtini elementai, atlikti glaustą peržiūrą ir parengti pagrindą audito veiklai vietoje atlikti.

Pagrindiniai išankstinio dokumentų audito privalumai yra šie: veiksmingesnis audito vietoje laiko panaudojimas, galimybė geriau suprasti MTS RVASVT grindžiamas procedūras, sutelkti dėmesį į tam tikrus aspektus ir suteikti auditoriui galimybę parengti atitinkamus kontrolinius sąrašus.

Dokumentų auditą galima atlikti MTS patalpose, jei dokumentai nebuvo pateikti iš anksto.

Dokumentai turėtų apimti audito apimtį ir juose turėtų būti pateikta pakankamai informacijos audito tikslams pasiekti.

5.3. Auditas vietoje

Audito veiklos vykdymas vietoje yra pagrindinė MSVS audito dalis. Ji turi būti grindžiama GHP ir septynių RVASVT principų patikra. Veiklos vykdymo vietoje etapai yra šie:

1) Įžanginis susitikimas

Šiame susitikime turėtų dalyvauti bent:

- MTS ir (arba) jo atstovai;
- auditorius (-iai) (audito grupė);
- bet kuris kitas kompetentingų institucijų narys, atsakingas už oficialios kontrolės vykdymą patalpose (jei jis nėra auditorius).

Keletas klausimų, kuriuos reikėtų aptarti susitikime, yra šie:

- audito priežastys ir apimtis;
- dienos ar audito programa, įskaitant galimas pertraukas ir tikėtiną užbaigimo laiką. Taip pat turėtų būti susitarta, kaip ir kada bus atliekamos įvairios audito dalys (dokumentų peržiūra, faktinių aplinkybių patikrinimai), prireikus rengiami papildomi susitikimai;
- visa kita svarbi informacija apie tai, kaip bus atliekamas auditas, ir apie naudotinus metodus (metodika ir procedūros);
- nuoroda į ankstesnius auditus, nustatytus faktus ir, jei taikoma, visus neįgyvendintus taisomuosius veiksmus;
- baigiamojo susitikimo patvirtinimas, tikslas ir kas turėtų dalyvauti;
- galimybė MTS arba jo atstovams užduoti klausimus apie dienos eigą.

2) Informacijos rinkimas ir tikrinimas

Siekiant nustatyti, ar sistema atitinka teisinius reikalavimus, turi būti įvertinti atitinkami audituojamo subjekto dokumentai ir susijusių procedūrų (GHP ir RVASVT) įgyvendinimas.

Audito metu turėtų būti renkama informacija, susijusi su audito tikslais, apimtimi ir kriterijais, ir, kiek tai praktiškai įmanoma, ji turėtų būti tikrinama vietoje.

Audito metu turėtų būti veiksmingai informuojama apie padarytą pažangą ir tiesiogiai dalijamasi visais svarbiais nustatytais faktais. Nustatyti faktai turėtų būti paaiškinti audituojamam subjektui.

Kai kurios informacijos apie MSVS rinkimo gairės:

- GHP dokumentų ir įrašų peržiūra (žr. I priedą), jei tai nebuvo atlikta dokumentų audito metu. Dokumentų tvarkymo sistemą pasirenka pats MTS, tačiau kompetentingų institucijų prašymu ji turėtų būti lengvai prieinama, kad būtų galima ją patikrinti. Dokumentų sistemų sudėtingumas ir svarba priklauso nuo įmonės ir gamybos ypatumų. Šiame etape svarbu patikrinti, ar įdiegta GHP, skirta bet kokiam gamybos aplinkoje atsiradusiam rizikos veiksniai, galinčiam neigiamai paveikti produktų saugą, pašalinti arba sumažinti.

Pagrindiniai aspektai, kuriuos reikia patikrinti:

- atsakingų darbuotojų žinių apie RVASVT plane nurodytus rizikos veiksnius patikrinimas. Auditorius gali užduoti klausimų apie šiuos rizikos veiksnius;
- patikrinimas, ar parengta ir įgyvendinta atitinkama GHP, taikytina MTS;
- stebėsenos rezultatų tikrinimas. Visi išmatuojami aspektai turėtų būti tikrinami atliekant auditą vietoje. Pavyzdžiui, chloro kiekio vandenyje tikrinimas;
- taisomųjų veiksmų, taikomų nukrypimo atveju, tikrinimas. Pavyzdžiui, jei auditorius duomenų įrašuose nustato vieną nuokrypį dėl chloro trūkumo, reikia peržiūrėti techninės priežiūros programos įrašus ir nustatyti, kas buvo padaryta tą pačią dieną, kad problema būtų išspręsta;
- atlikto patikrinimo patikimumo tikrinimas, pavyzdžiui, vidaus auditų rezultatų peržiūra;

- tikrinimas, ar personalas arba darbuotojai yra išėję tinkamus mokymus ir turi žinių apie GHP. Šis mokymas turėtų būti aktualus ir proporcingas darbuotojui pavestoms užduotims ir pareigoms;
- patikrinimas, ar teisingai taikomos bendrosios gairės, jei jos naudojamos;
- RVASVT grindžiamų procedūrų dokumentų ir įrašų peržiūra (žr. II priedą), jei tai nebuvo atlikta dokumentų audito metu, remiantis tiksliai septynių Reglamente (EB) Nr. 852/2004 nustatytų RVASVT principų taikymu. Visų pirma, ar jie pagrįsti mokslu ir (arba) rizika, yra sistemingi ir ar juose nustatomi svarbūs rizikos veiksniai kiekviename gamybos grandinės etape ir šių rizikos veiksnių kontrolės priemonės, kad būtų užtikrinta maisto sauga. Be to, auditorius turi patikrinti, ar RVASVT grindžiamas procedūras galima derinti prie permmainų, kaip antai įrangos projektavimo, perdirbimo procedūrų arba technologijų raidos, nes jas taikant turi būti laikomasi reikalavimo peržiūrėti šias procedūras ir įsitikinti, kad po tokių permmainų neatsiranda naujų rizikos veiksnių.

Pagrindiniai aspektai, kuriuos reikia patikrinti:

- peržiūrint atliktas analizes vykdomas patikrinimas, ar teisingai kontroliuojami biologiniai, cheminiai ir fizikiniai pavojai;
- patikrinimas, ar teisingai taikomos bendrosios gairės, jei jos naudojamos;
- kai MTS tam tikras oPP taiko kaip kontrolės priemonės vietoj SVT, jie turi pagrįsti šį pasirinkimą rizikos vertinimu. Visos oPP turi būti stebimos, o nukrypimų atveju turi būti imamasi taisomųjų veiksmų proceso atžvilgiu; taisomųjų veiksmų dėl gaminio poreikis turi būti įvertintas kiekvieną kartą, kai atsiranda nukrypimų;
- kiekvieno nurodyto SVT atveju MTS turėtų pagrįsti šį pasirinkimą. Auditorius turėtų praktiškai patikrinti, ar taikomi RVASVT principai. Naudinga apklausti darbuotojus, atsakingus už šio SVT stebėseną;
- audito metu kompetentinga institucija gali įvertinti, ar MTS tinkamai atsižvelgė į rizikos lygio vertinimą. Vykdamat oficialią kontrolę turi būti įvertinta, ar įgyvendintos kontrolės priemonės yra tinkamos nustatytiems rizikos veiksniams kontroliuoti ir ar vykdoma tinkama ir proporcinga stebėsenos, tikrinimo ir (arba) tinkamumo patvirtinimo veikla, taip pat nustatomi taisomieji veiksmai ir ar jų imamasi esant nukrypimams.
- Dokumentuose aprašytos technologinio proceso schemos ir procedūrų patikra vietoje. Auditorius, tikrindamas įrenginius, turi patvirtinti RVASVT plane aprašytą procesą, geriausia – nuo žaliavų įvežimo iki galutinio produkto išsiuntimo vietos. Tokiu būdu auditorius gali užsirašyti pastabas, pamatyti ir užduoti klausimus apie įvairius gamybos proceso aspektus. Apskritai patikrinti, ar visos dokumentų audito metu nustatytos priemonės įgyvendinamos teisingai.

Kontrolinio sąrašo pavyzdys pateiktas 7 priedėlyje. Tačiau tai tik bendro pobūdžio pavyzdys, kurį gali tekti pritaikyti prie įstaigų rūšies.

3) Audito metu nustatytų faktų rengimas

Surinkta informacija tampa audito metu nustatytais faktais dėl atitikties arba neatitikties, kai jie vertinami pagal audito kriterijus. MSVS audito kriterijai – tai galiojantys teisės aktai ir su jais susijusios MTS procedūros. Nustatyti faktai turėtų būti pagrįsti pastebėjimais, pareiškimais, atsakymais ir duomenų įrašais.

4) Baigiamasis susitikimas

Baigiamojo susitikimo tikslas – trumpai paaiškinti nustatytus faktus, išsklaidyti abejones ar atsakyti į klausimus, pateikti preliminarį išvadą ir apytiksliai nurodyti, kada bus parengta audito ataskaita. Reikėtų paminėti visus susijusius nustatytus faktus, nes galutinėje ataskaitoje MTS neturėtų būti jokių netikėtumų. Be to, baigiamojo susitikimo metu auditoriai ir MTS gali susitarti dėl laikotarpio, per kurį prireikus turi būti pateiktas taisomųjų veiksmų planas. Šis laikotarpis turėtų būti susietas su nustatytų faktų svarba.

5.4. Audito ataskaita

Audito ataskaitose turėtų būti pateikti išsamūs vertinimo metu nustatytų faktų įrodymai, visų pirma, kokie MSVS pažeidimai (neatitiktys) buvo nustatyti ir jų ištaisymo tvarkaraštis.

Audito įrodymais turėtų būti laikoma tik ta informacija, kuri gali būti tam tikru mastu patikrinta. Pavyzdžiui, duomenų įrašai arba atsakymai į klausimus per interviu.

Audito ataskaita turėtų būti išsami, tiksli, glausta ir aiški. Ji turėtų būti išsiųsta audituotam MTS per pagrįstą laikotarpį po audito.

Nors yra kitų būdų, kaip klasifikuoti neatitikimus ir kiekviena kompetentinga institucija turi savo sistemą, toliau pateiktas klasifikavimo sistemos pavyzdys.

- **Nedidelė** neatitiktis: atskiras pažeidimas (neatitiktis) audituojamo MSVS elemento dalyje; nekelia pavojaus maisto saugai. Pavyzdžiui, kai kurie pačios sistemos taikymo neatitikimai, susiję su kai kurių duomenų įrašų pildymu.
- **Didelė** neatitiktis: pažeidimas (neatitiktis), dėl kurio kyla pavojus maisto saugai. Keletas pavyzdžių – nesėkmingi ar netinkami taisomieji veiksmai, kurių įmonė ėmėsi kilus maisto saugos rizikai, arba tai, kad taisomųjų veiksmų apskritai nebuvo imtasi. Tai apima kumulacinius arba pasikartojančius nedidelius pažeidimus (neatitiktis), duomenų įrašų klastojimą, kompetentingoms institucijoms nepateiktą dokumentą, negaliojančią arba neįgyvendintą MSVS ir kt.

Taip pat gali būti tikslinga įtraukti dar vieną kategoriją – **kritinę** neatitiktį, kai akivaizdžiai nesilaikoma sistemos reikalavimų arba sistemingai netaikomi reikalavimai ir dėl to gali kilti neišvengiamas pavojus visuomenės sveikatai bei yra įrodymų, kad gali būti pakenkta produkto saugai.

5.5. Tolesni veiksmai

Gavusios MTS veiksmų planą, kompetentingos institucijos turėtų patikrinti taisomųjų veiksmų, kurių buvo imtasi, veiksmingumą, kad per laikotarpį, dėl kurio susitarta su MTS, užbaigtų šio išsamaus audito dokumentų rinkinį.

6 LANKSTUMO PRIEMONĖS

Atliekant MSVS auditą būtų galima atsižvelgti į lankstumą. Šiuo tikslu kompetentingos institucijos turi atsižvelgti į įmonės pobūdį, dydį ir atitikties oficialiai kontrolei istoriją. Todėl po pirmojo išsamaus audito maisto tvarkymo įmonėje, jei MSVS yra patenkinama, visiškai įgyvendinta ir MTS veikia saugiai, atliekant kitą tolesnį auditą būtų galima taikyti tam tikrą lankstumą, pavyzdžiui, sumažinti audito dažnumą, skirtą laiką ir dokumentų peržiūrą.

Be to, kai kuriose mažmeninės prekybos įmonėse ir labai mažuose MTS gali pakakti tikrinti rizikos veiksmų kontrolę atliekant patikrinimus, o ne auditą. Tai rizikos vertinimu grindžiama aplinkybė, kurią turi įvertinti kompetentinga institucija. Pavyzdžiui, labai mažas MTS, kuriame dirba tik du darbuotojai, gaminantys vieną produktą, kuris nelaikomas rizikos veiksmu, arba mažos mažmeninės prekybos įmonės, taikančios vadovus, kuriuose MSVS grindžiama tik PP.

Be to, rengiant ir atliekant auditą gali būti atsižvelgiama į nuolatinį kompetentingų institucijų buvimą tam tikrose įmonėse (pvz., skerdyklose).

Keletas lankstumo taikymo pavyzdžių galėtų būti:

a) dėl audito, kai MTS taiko lankstumą įgyvendinant MSVS (kaip nurodyta I ir II prieduose):

- kai MTS pageidauja saugoti duomenų įrašus elektronine forma, auditorius gali juos priimti, jei jie buvo prieinami audito metu;
- kai MTS taiko lankstumą įgyvendinant GHP, auditorius turėtų patikrinti atliktą vertinimą, kad nustatytų, ar įgyvendinimas yra tinkamas, ir, jei jis teisingas, atlikti auditą atsižvelgiant į šį lankstumą. Pavyzdžiui, kai kuriuose mažuose MTS auditorius galėtų sutikti, kai:
 - už stebėseną atsakingas asmuo (darbuotojai) yra tas pats visos GHP atveju arba
 - stebėseną atliekama vizualiai be popierinių duomenų įrašų ir užrašomi tik nukrypimai;

- mažmeninės prekybos įmonėse atliekama fasuotų maisto produktų priėmimo kontrolė apima tik patikrinimą, ar pakuotės yra geros būklės ir ar temperatūra gabenimo metu yra priimtina;
 - vandens kontrolė nereikalinga, jei naudojamas tik vandentiekio geriamasis vanduo;
 - maisto saugos kultūra, pvz., įsitraukimas ir supratimas apie darbą užtikrinant maisto produktų saugą gali pasimatyti atliekant įprastus patikrinimus ir auditą;
 - kai MTS taiko lankstumą įgyvendinant RVASVT grindžiamas procedūras, auditas turėtų būti atliekamas atsižvelgiant į šį lankstumą;
 - valstybėse narėse taikomas skirtingas požiūris į lankstumą ir į jį turi būti atsižvelgiama vykdant oficialios kontrolės veiklą. Pavyzdžiui, yra valstybių narių, kurios nereikalauja taikyti septynių RVASVT principų tam tikrų rūšių MTS, nes jos mano, kad kai kurių nedidelės rizikos maisto produktų atveju Reglamente (EB) Nr. 852/2004 numatyto GHP taikymo pakanka svarbiems rizikos veiksniams kontroliuoti;
 - šio Komisijos pranešimo ir kitų su lankstumu susijusių pranešimų (Komisijos pranešimo dėl mažmeninės prekybos arba Komisijos pranešimo dėl ES maisto dovanojimo gairių ⁽³⁾) turinį MTS gali taikyti, todėl galima laikyti, kad MSVS, atitinkančios jų gaires, atitinka ES reikalavimus. Pavyzdžiui, laikytina, kad MTS, taikantis paprastą rizikos veiksnių analizę, kurioje visi rizikos veiksniai nustatyti paprastai grupuojant mikrobiologinius, cheminius ir fizikinius pavojus, ir nustatęs veiksmingas kontrolės priemones, įvykdė Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 1 dalyje nustatytą įpareigojimą (Komisijos pranešimo 3.2 skirsnis);
 - gerosios praktikos vadovai yra bendras požiūris į lankstumą. Esama ES, nacionalinių ir regioninių vadovų. MTS gali pasirinkti taikyti bet kurį iš jo teritorijoje taikomų vadovų. Atlikdamos oficialią kontrolę, kompetentingos institucijos turi atsižvelgti į šią aplinkybę ir žinoti, kad MTS gali naudoti daugiau nei vieną vadovą kaip savo MSVS pagrindą;
 - kai MTS taiko vadovą, jis gali būti laikomas RVASVT dokumentų dalimi. Pavyzdžiui, jei į taikomą vadovą įtraukta jo veiklai skirta rizikos veiksnių analizė ir SVT, 1 ir 2 principų reikalavimas turi būti laikomas įvykdytu. Atliekant MVT auditą pagal vadovą, būtina patikrinti, ar, be vadove nurodytų rizikos veiksnių, gali kilti papildomų rizikos veiksnių, todėl MVT yra parengęs savo RVASVT procedūras;
 - MTS gali pritaikyti vadovus prie konkrečių savo ypatumų. Tai reiškia, kad kai kurios į vadovus įtrauktos procedūros ar gairės gali būti supaprastintos arba išplėstos, remiantis paties MTS RVASVT principų taikymu. Pritaikant vadovus, turi būti įvykdyti teisiniai reikalavimai, o šis Komisijos pranešimas gali būti laikomas lankstumo nuoroda. Pavyzdžiui, kai taikomos apžiūros procedūros, MTS gali svarstyti galimybę užrašyti informaciją tik nukrypimų atveju ir todėl užrašo tik taisomuosius veiksmus, kuriuos patartina atlikti pasikonsultavus su kompetentinga institucija (ataskaitų apie išimtis teikimas). Tokiais atvejais MTS privalo dokumentuoti savo RVASVT procedūras, jei jos skiriasi nuo nurodytųjų vadove;
 - kai kurias kontrolės priemones, kurios didelėje bendrovėje paprastai priskiriamos SVT, kai kuriais atvejais galima pakeisti oPP. Pavyzdžiui, terminis apdorojimas didelėje gatavų maisto produktų gamykloje paprastai yra SVT, o temperatūros kontrolė yra įprastas būdas jam stebėti. Mažame restorane gali būti neįmanoma stebėti temperatūros kaskart, kai vyksta terminio apdorojimo procesas, o tiesioginis maisto produkto fizinių savybių stebėjimas gali būti veiksmingas ir praktiškas būdas kontroliuoti terminio apdorojimo procesą;
- b) dėl lankstumo, kurį būtų galima taikyti tolesniems auditams (grindžiamiems rizika):
- jei mažuose MTS rizika yra maža ir (turėtų būti) kontroliuojama, nes MSVS yra veiksminga, gerai įdiegta ir įgyvendinta, nėra pažeidimų (neatitiktikčių), galėtų būti įmanoma pratęsti kito audito grindžiamo rizika) planavimo laiką. Pavyzdžiui, ilgo galiojimo supakuotų produktų sandėliavimo atveju, kai paskutinio audito rezultatai yra priimtini, kompetentingos institucijos galėtų pratęsti kito tolesnio audito tvarkaraščio sudarymo laiką, jei manoma, kad jis yra tikslus, atsižvelgiant į riziką;
 - jei MTS gamybos procese nėra pokyčių ir jo paskutinio audito rezultatai yra priimtini, kompetentingos institucijos gali suplanuoti tolesnį įmonės auditą, kurio metu daugiausia dėmesio būtų skiriama tik MSVS patikrinimui;
 - jei MTS paskutinio audito rezultatai yra priimtini ir MSVS padarytas pakeitimas arba įdiegtas naujas gamybos procesas, kompetentingos institucijos gali suplanuoti tolesnį auditą, kurio metu daugiausia dėmesio būtų skiriama šiam pakeitimui.

⁽³⁾ OL C 361, 25.10.2017, p. 1.

7. TOLESNI VEIKSMAI, ATSIŽVELGIANT Į AUDITO REZULTATUS

Nustačius neatitikimus, auditoriai turėtų imtis priemonių.

Audito grupė parengia ataskaitą, kurioje pateikiami MSVS vertinimo rezultatai ir atitiktis teisės aktams, kuriais reglamentuojami maisto produktai, nurodant visus nustatytus neatitikimus ir jų klasifikaciją. Ataskaitoje raginama ištaisyti neatitikimus, o sprendimas dėl veiksmų ar priemonių, kurių reikia imtis, bus užrašomas.

Atsižvelgiant į neatitikties pobūdį:

- jei aptinkama tik nedidelių neatitikčių, gali būti suteiktas laikotarpis joms ištaisyti, o jų ištaisymas tikrinamas per kitą suplanuotą auditą arba po suteikto laikotarpio;
- aptikus didelę neatitiktį, gali būti paprašyta nedelsiant ją ištaisyti arba gali būti nustatytas laikotarpis, per kurį ji turi būti ištaisyta. Pasibaigus ilgiausiam nustatytam jų taisymo laikotarpiui, atliekamas tolesnis auditas, siekiant patikrinti, ar neatitikimai buvo ištaisyti.

Jei neatitiktis neištaisoma, kompetentinga institucija įvertina, ar tikslinga pradėti taikyti sankcijas ar imtis kokių nors kitų vykdymo užtikrinimo veiksmų. Naujas taisymo laikotarpis nesuteikiamas, išskyrus atvejus, kai yra tinkamai pagrįstų priežasčių;

- kai audito metu nustatoma kritinė neatitiktis, kompetentingos institucijos turėtų nedelsdamos imtis veiksmų šiai problemai spręsti, įskaitant įmonės veiklos sustabdymą, jei kyla pavojus visuomenės sveikatai, ir imasi visų būtinų priemonių užtikrinti, kad MTS laikytųsi visų teisinių reikalavimų ir užtikrintų rinkai jau pateikto maisto saugą.

Kai taikytina, jei praėjus nustatytam laikotarpiui po sustabdymo veiklos vykdytojas nėra ištaisęs neatitikimų, dėl kurių veikla buvo sustabdyta, pradedamos jo išbraukimo iš ES sąrašų procedūros.

Taip pat pradedamos drausminės procedūros;

- paprastai neatitikčių ištaisymas gali būti tikrinamas remiantis dokumentais arba po tolesnio audito vizito.

Taikant lankstumą, įvertinus riziką ir tais atvejais, kai auditorius yra tas pats auditorius, kuris atlieka patikrinimus MTS, nedidelių neatitikčių ištaisymo patikrinimą galima atlikti per kitą numatytą atitinkamo MTS patikrinimą. Apie tai nereikia iš anksto pranešti, tereikia informuoti ir audito ataskaitoje nurodyti, kad šių nedidelių neatitikčių ištaisymas bus tikrinamas kito patikrinimo metu.

Priemonių, kurių imasi kompetentingos institucijos, santrauka:

MSVS audito rezultatai	Sekimas
Priimtina	Kitas auditas
Priimtina ir yra nedidelė neatitiktis	Kitas auditas (išsamus arba dalinis) arba Kita oficiali kontrolė: patikrinimai.
Nedidelė neištaisyta neatitiktis	Veiksmai, jei reikia (imobilizavimas, prevencinis sustabdymas, nuobauda)
Didelė neatitiktis ir rizika	+ Dalinis tolesnis auditas (per kompetentingos institucijos nustatytą laikotarpį) arba Naujas išsamus auditas

8. KELETAS PAPILDOMŲ REKOMENDACIJŲ DĖL MAISTO SAUGOS KULTŪROS AUDITO

Reglamentu (EB) Nr. 852/2004 MTS nustatomas teisinis įpareigojimas įdiegti maisto saugos kultūrą, kurią turėtų patikrinti kompetentinga institucija.

Audito metu MTS turi įrodyti, kad visi darbuotojai žino su jų užduotimis susijusius maisto saugos klausimus ir kad yra įdiegta tinkama maisto saugos kultūra. Auditorius gali patikrinti maisto saugos kultūrą:

- tikrindamas įmonės maisto saugos kultūros tyrimus (pavyzdžiui, klausimynus), atliktus įmonėje arba įmonių grupėje, kuriose vykdoma ta pati veikla;
- rengdamas interviu (žr. toliau pateiktą sutrumpintą klausimyną) ir stebėdamas:
 - tikrindamas apklausiamų darbuotojų žinias apie saugaus ir tinkamo maisto tiekimo svarbą;
 - tikrindamas darbuotojų elgesį ir požiūrį, susijusius su maisto higiena;
 - tikrindamas vadovybės įsipareigojimą ir bendravimą su kitais skyriais;
 - tikrindamas, ar vadovybė įtraukia visus darbuotojus į maisto saugos praktiką;
- tikrindamas išteklius. Norint įdiegti maisto saugos kultūrą, reikia laiko ir išteklių. Didelis laiko trūkumas gamyboje gali reikšti, kad maisto saugos kultūros nėra. Apklausos organizavimas naudojant klausimyną. Šį išplėstinį maisto saugos kultūros auditą rekomenduojama atlikti didelėse įmonėse arba įmonių grupėse, vykdančiose tą pačią veiklą tame pačiame sektoriuje arba toje pačioje verslo grupėje.

Visų pirma mažų MTS atveju auditorius gali įvertinti darbuotojų informuotumą tik vykdydamas stebėseną ir rengdamas interviu su atitinkamais darbuotojais.

Siekiant išvengti subjektyvaus suvokimo, maisto saugos kultūra turėtų būti tikrinama tikrinant objektyvius duomenis, pavyzdžiui, maisto higienos praktiką, darbuotojams rengiamus mokymus, tikrinant dokumentus, susijusius su informacijos ir grįžamosios informacijos srautu tarp darbuotojų ir vadovų, arba tikrinant veiksmingumą kaip vidaus audito rezultatus, mikrobiologinę analizę, tolesnius veiksmus dėl neatitikties ir kt.

Auditorius taip pat turi galimybę surengti apklausą naudodamas klausimyną.

1 lentelė

Kompetentingoms institucijoms skirto maisto saugos kultūros kontrolinio sąrašo pavyzdys.

MAISTO SAUGOS KULTŪROS SUVOKIMAS	TAIP	NE	PASTABOS
Ar su higiena ir maisto sauga susijęs įsitraukimas ir dalyvavimas išplėstas įtraukiant visą organizaciją? — Vadovybės įsipareigojimas . — Darbuotojų įsipareigojimas .			
Ar organizacija turi pakankamai išteklių , kad galėtų vykdyti veiklą higieniškai ir saugiai?			
Ar visi organizacijos darbuotojai žino apie riziką , susijusią su higiena ir maisto sauga, ir ar ji kontroliuojama?			
Ar organizacijoje užtikrintas komunikacijos higienos ir maisto saugos klausimais perdavimas?			
Ar vadovybė sugeba įtraukti darbuotojus į higienos ir saugos veiksmingumo ir reikalavimų laikymosi užtikrinimo veiklą?			
Ar turima pakankamai objektyvių duomenų, kad būtų galima patikrinti maisto saugos kultūros principus?			

Kitos priemonės gali būti skelbiamos Europos Komisijos interneto svetainėje, kai tik bus prieinamos.

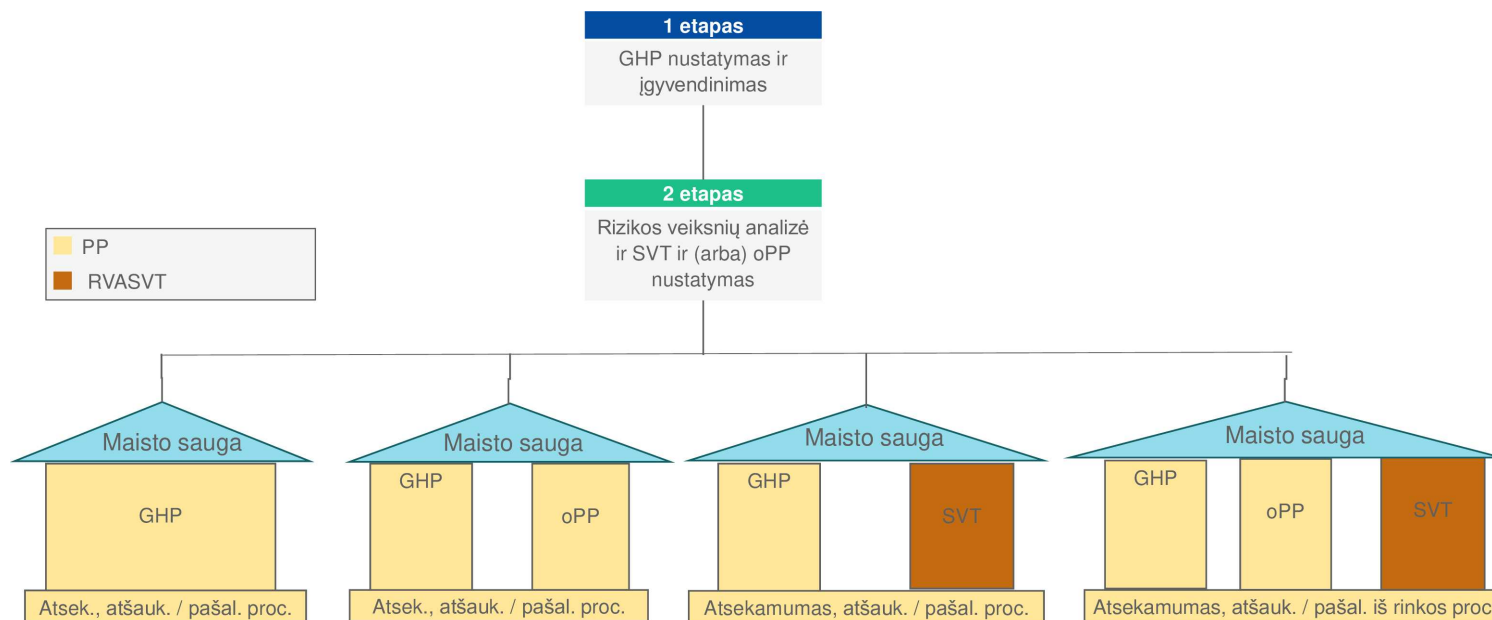
(Jungtinės Karalystės Maisto standartų agentūros parengtas pavyzdys: https://www.food.gov.uk/sites/default/files/media/document/803-1-1431_FS245020_Tool.pdf)

Maisto saugos vadybos sistemų, skirtų ne pirminei gamybai ir susijusiai veiklai, apžvalga

Pirmajame etape visa GHP (ir kitos PP) turėtų būti nustatyta ir įdiegta (1 žingsnis) į bet kurią MSVS.

Antruoju etapu atliekant rizikos veiksnių analizę kiekviename proceso etape (žr. II priedo 5 ir 6 skirsnius) turėtų būti nustatyti pagrįstai galimi rizikos veiksniai, o trečiuoju etapu – skirtingi rizikos lygiai (žr. 2, 4A ir 4B priedėlius):

- kai rizika yra žemesnio lygio, galima daryti išvadą, kad, jei taikomos patikimos PP, šių PP pakanka rizikos veiksniams kontroliuoti;
- kai rizika yra tarpinio lygio, gali būti siūlomos „tarpinės“ priemonės, pvz., oPP;
- kai rizika yra aukšto lygio, jei įmanoma, turėtų būti nustatyti svarbieji valdymo taškai, kurie gali padėti užtikrinti maisto saugą derinant GHP ir, jei taip pat nustatyta, oPP.



2 Priedėlis.

Rizikos veiksnių analizės pavyzdys: (pusiau kiekybinio) rizikos vertinimo procedūra

(Remiantis: FAO ir PSO gairės „Maisto mikrobiologinių rizikos veiksnių rizikos apibūdinimas“ (angl. *Risk characterisation of microbiological hazards in food*)⁽⁴⁾).

Rizikos lygis kiekviename proceso etape apibrėžiamas pagal rizikos veiksnio pavojingumą arba poveikį, atsižvelgiant į rizikos veiksnio atsiradimo tikimybę, siekiant nustatyti, ar jis yra svarbus, ar ne, taigi ar šiame arba vėlesniame etape būtina taikyti kontrolės priemonę:

Tikimybė (T) = tikimybė, kad pavojus kyla tam tikrame proceso etape (žaliava, (galutinis) produktas ir kt.), atsižvelgiant į teisingai taikomas prevencines (GHP) ir kontrolės priemones ankstesniuose proceso etapuose;

Kenksmingumas (K) = su žmonių sveikata susijusio rizikos veiksnio poveikis arba pavojingumas.

RIZIKOS LYGIS (R = T x S): SKALĖ NUO 1 IKI 7. Rizika gali būti apibrėžiama kaip tikėtinų incidentų skaičius (tikimybė), palyginti su tikėtina vieno incidento žala (pavojingumas)

TIKIMYBĖ	Didelė	4	4	5	6	7
	Vidutinė	3	3	4	5	6
	Maža	2	2	3	4	5
	Labai maža	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
			Ribotas	Vidutiniškas	Didelis	Labai didelis
				PAVOJINGUMAS		

TIKIMYBĖ**1 = labai maža**

- Teorinė tikimybė – to rizikos veiksnio dar nėra buvę.
- Rizikos veiksnio kontrolės priemonė yra tokio pobūdžio, kad kai ta kontrolės priemonė nebėra veiksminga, gamyba tampa nebeįmanoma arba nebegaminama naudingų galutinių produktų (pvz., per didelė dažiklių priedų koncentracija).
- Tai yra labai riboto masto ir (arba) vietinės reikšmės užteršimas.

2 = maža

- To rizikos veiksnio kontrolės priemonės yra bendro pobūdžio (GHP) ir gerai praktiškai įgyvendinamos.

3 = vidutinė

- (Specialios) kontrolės priemonės neveiksmingumas ar nebuvimas nelemia sisteminio rizikos veiksnio buvimo šiame etape, tačiau tas rizikos veiksnys gali patekti į tam tikrą procentinę dalį galutinių produktų, priklausančių atitinkamai partijai.

4 = didelė

- Dėl (specialios) kontrolės priemonės neveiksmingumo arba nebuvimo atsiranda sisteminė klaida, yra didelė tikimybė, kad tas rizikos veiksnys yra šiame etape.

⁽⁴⁾ <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/MRA17.pdf>.

PAVOJINGUMAS**1 = ribotas**

- Vartotojams nekyla problemų dėl maisto saugos (dėl rizikos veiksnio pobūdžio, pvz.: popierius, minkštas plastikas, dideli svetimkūniai).
- Rizikos veiksnys niekada nepasiekia pavojingos koncentracijos (pvz., dažikliai, *S. aureus* užšaldytame maiste, kuriame jo dauginimasis iki didesnių kiekių yra mažai tikėtinas arba neįmanomas dėl tokio produkto laikymo ir terminio apdorojimo sąlygų).

2 = vidutinis

- Sunkių traumų ir (arba) simptomų nepatiriama arba gali būti patirta tik dėl ilgalaikio itin didelės koncentracijos poveikio.
- Laikinas, tačiau aiškus (pvz., smulkių dalelių) poveikis sveikatai.

3 = didelis

- Akivaizdus poveikis sveikatai, kai patiriama trumpalaikių arba ilgalaikių simptomų, kurie retais atvejais baigiasi mirtimi (pvz., gastroenteritas, mikrobiologiniai rizikos veiksniai pvz., *Campylobacter* arba *Bacillus cereus*).
- Rizikos veiksnys turi ilgalaikį poveikį; didžiausia dozė nežinoma (pvz., pesticidų likučiai ir kt.).

4 = labai didelis

- Atitinkama vartotojų grupė priskiriama rizikos kategorijai ir tas rizikos veiksnys gali būti mirtinas.
- Rizikos veiksnys sukelia rimtus simptomus, kurie gali baigtis mirtimi, įskaitant ilgalaikius simptomus (pvz., salmonelės, *Listeria monocytogenes*, dioksinai, aflatoksinai ir kt.).
- Patiriama negrįžtamų traumų.

GHP, oPP ir SVT NUSTATYMO PAVYZDYS

1 ir 2 lygių rizika: specialių veiksmų nesiimama, kontrolė vykdoma pagal įprastą GHP.

3 ir 4 lygių rizika: gali būti taikomos oPP. Papildomas klausimas, į kurį turi atsakyti RVASVT grupė: ar bendro pobūdžio kontrolės priemonių, apibūdinant GHP, pakanka nustatytam rizikos veiksmui stebėti?

— Jei TAIP: GHP

— Jei NE: oPP

5, 6 ir 7 lygių rizika: nustatymui naudojami SVT.

Priimant galutinį sprendimą dėl SVT / oPP tam tikru etapu, reikėtų atsižvelgti į:

— tai, ar yra tolesnis etapas, kuriame rizika bus pašalinta arba jos atsiradimas bus sumažintas iki priimtino lygio. ŽR. SPRENDIMŲ MEDŽIUS 4 PRIEDĖLYJE;

— nuokrypio pavojingumą ir tikimybę bei gebėjimą aptikti nuokrypius.

NUOKRYPIO PAVOJINGUMAS IR TIKIMYBĖ IR GEBĖJIMAS APTIKTI NUOKRYPIUS

Didelio ir įvairaus poveikio atveju taip pat gali būti naudinga įvertinti nuokrypio tikimybę ir gebėjimą laiku aptikti bei ištaisyti nukrypimą. Standarte ISO 22000 nustatyta, kad kai nuokrypio tikimybė yra didelė, tačiau vykdant stebėseną galima nustatyti tokį nuokrypį (skubus aptikimas ir greiti taisomieji veiksmai), tai yra tipinis SVT.

Tais atvejais, kai nustatyti kritinės ribas, vykdyti stebėseną, kad būtų aptikti visi nuokrypiai, ir įgyvendinti taisomuosius veiksmus yra mažai galimybių, nustatomos oPP arba procesas turėtų būti pakeistas. Ypatingas sunkumas kyla dėl kontrolės priemonių, kurių nuokrypio pavojingumas ir tikimybė yra dideli, o gebėjimas aptikti ir ištaisyti nuokrypį – mažas. MTS imasi veiksmų, kad padidintų gebėjimą aptikti ir ištaisyti nuokrypius arba sumažintų nuokrypių tikimybę ir (arba) pavojingumą. Prevencinis ženklavimas (terminio apdorojimo instrukcijos, alergenų kontrolė) turėtų būti naudojamas tik tais atvejais, kai neįmanoma veiksmingai įgyvendinti prevencinės strategijos ir produktas gali kelti pavojų vartotojams.

Kitais atvejais, kai nuokrypio tikimybė yra didelė, o gebėjimas jį aptikti yra mažas, MTS turi būti labai atsargus ir patikrinti visos MSVS patikimumą.

		Nuokrypio pavojingumas ir tikimybė		
		Maži	Vidutiniški	Dideli
Gebėjimas aptikti ir ištaisyti nuokrypį	Didelis	GHP	oPP	SVT
	Mažas	GHP	oPP	Jei įmanoma, procesas arba oPP peržiūrėti

ALTERNATYVUS METODAS

Daugeliu atvejų (pavyzdžiui, be kita ko, mažų MTS arba paprastų, nesudėtingų procesų atveju) tą patį metodą galima taikyti paprasčiau, pavyzdžiui:

- rizikos lygiai yra nuo 1 iki 5, o ne nuo 1 iki 7, naudojant 3, o ne 4 tikimybės ir poveikio pakategores (3 ir 4 pakategorės sujungiamos į vieną);
- atsižvelgiama į rizikos veiksnio galutiniame produkte tikimybę, įvertinant vėlesnių etapų poveikį ir nenaudojant 4 priedėlyje pateiktų sprendimų medžių;
- oPP nenaudojamos nustatant „tarpinę“ riziką, skiriami vien rizikos veiksniai, kurie gali būti kontroliuojami naudojant PP, nuo tų rizikos veiksnių, kurių kontrolei reikia SVT.

3 Priedėlis.

Maisto saugos kultūros vertinimo priemonės rodiklių pavyzdys ^(*).

Toliau pateikiamas klausimynas turėtų būti išsiųstas kuo didesniai darbuotojų skaičiui ir užpildytas. Respondentai gali atsakyti pagal penkių balų Likerto skalę (1–5: visiškai nesutinku, nesutinku, vertinu neutraliai, sutinku arba visiškai sutinku).

Lyginant rezultatus galima nustatyti tam tikrų maisto saugos kultūros principų (pvz., komunikacijos) trūkumus. Be to, bendrą maisto saugos kultūros vertinimą galima atlikti lyginant rezultatus:

- skirtinguose (didelės) įmonės padaliniuose;
- skirtingose tos pačios grupės šakose, pvz., prekybos centruose arba mėsinėse, priklausančiose tai pačiai grupei;
- skirtingose to paties sektoriaus įmonėse (pvz., maisto saugos institucijos naudoja tą patį klausimyną tikrinamos maisto saugos kultūrą tam tikrame sektoriuje).

		Visiškai nesutinku	Nesutinku	Vertinu neutraliai	Sutinku	Visiškai sutinku
VADOVAVIMAS						
L.1	Vadovai nustato aiškius tikslus, susijusius su maisto sauga.	1	2	3	4	5
L.2	Vadovai darbuotojams aiškiai išdėsto lūkesčius, susijusius su maisto sauga.	1	2	3	4	5
L.3	Vadovai gali motyvuoti savo darbuotojus dirbti saugiai.	1	2	3	4	5
L.4	Vadovai rodo gerą pavyzdį higienos ir maisto saugos srityje.	1	2	3	4	5
L.5	Vadovai greitai konstruktyviai sprendžia maisto saugos klausimus.	1	2	3	4	5
L.6	Vadovai siekia nuolat gerinti maisto saugą.	1	2	3	4	5
KOMUNIKACIJA						
C.1	Vadovai reguliariai bendrauja su darbuotojais maisto saugos klausimais	1	2	3	4	5
C.2	Vadovai aiškiai bendrauja su darbuotojais maisto saugos klausimais.	1	2	3	4	5
K.3	Darbuotojai gali bendrauti su vadovais maisto saugos klausimais.	1	2	3	4	5
K.4	Apie maisto saugos svarbą nuolat informuojama, pavyzdžiui, su maisto sauga susijusiais plakatais, ženklais ir (arba) piktogramomis.	1	2	3	4	5
K.5	Su savo organizacijos kolegomis galiu aptarti su maisto sauga susijusias problemas	1	2	3	4	5

(*) Remiantis De Boeck E., Jacxsens L., Bollaerts M. ir Vlerick P. (2015). *Food safety climate in food processing organizations: Development and validation of a self-assessment tool*. *Trends in Food Science and Technology*, 46, 242–251.

ĮSITRAUKIMAS ir ĮSIPAREIGOJIMAS

Į.1	Esu įsitikinęs, kad maisto sauga organizacijai yra svarbi.	1	2	3	4	5
Į.2	Mano kolegos yra įsitikinę, kad maisto sauga organizacijai yra svarbi.	1	2	3	4	5
Į.3	Darbas užtikrinant maisto saugą yra vertinamas ir už jį atlyginama	1	2	3	4	5
Į.4	Manau, kad galiu prisidėti prie mūsų produktų saugos.	1	2	3	4	5
Į.5	Esu motyvuotas visada stengtis siekti aukščiausio maisto saugos lygio.	1	2	3	4	5
Į.6	Manau, kad priimu atsakomybę už mūsų produktų saugą.	1	2	3	4	5

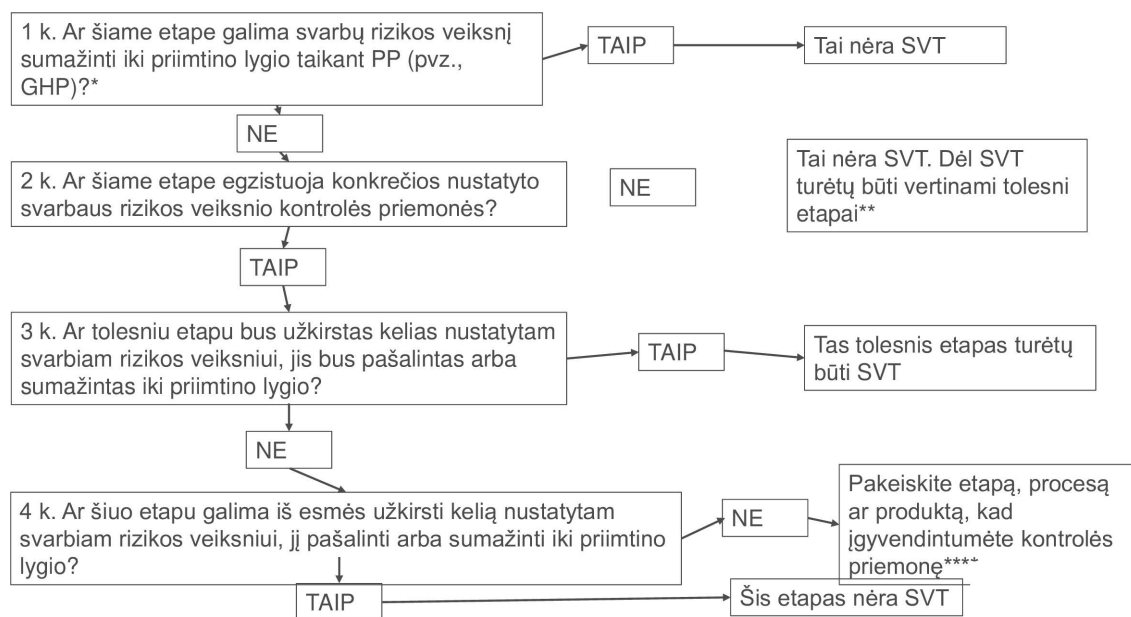
INFORMUOTUMAS

I.1	Žinau su maisto sauga siejamą riziką, susijusią su mano užduočių vykdymu.	1	2	3	4	5
I.2	Mano kolegos žino su maisto sauga siejamą riziką, susijusią su mano užduočių vykdymu.	1	2	3	4	5
I.3	Mano kolegos yra budrūs ir skiria dėmesį galimoms problemoms ir rizikai, susijusiai su maisto sauga.	1	2	3	4	5
I.4	Vadovai realiai suvokia galimas problemas ir riziką, susijusią su maisto sauga.	1	2	3	4	5
I.5	Su maisto sauga susijusi rizika mano organizacijoje yra kontroliuojama.	1	2	3	4	5

IŠTEKLIAI

IŠ.1	Darbuotojai gauna pakankamai laiko dirbti užtikrinant maisto saugą.	1	2	3	4	5
IŠ.2	Yra pakankamai darbuotojų, kad būtų galima vykdyti tolesnę su maisto sauga susijusią veiklą.	1	2	3	4	5
IŠ.3	Yra būtina infrastruktūra (pvz., geros darbo patalpos, gera įranga ir kt.), kad būtų galima dirbti užtikrinant maisto saugą.	1	2	3	4	5
IŠ.4	Maisto saugai remti skiriama pakankamai finansinių išteklių (pvz., laboratoriniams tyrimams, išoriniams konsultantams, papildomam valymui, įrangai įsigyti ir kt.).	1	2	3	4	5
IŠ.5	Užtikrinamas pakankamas su maisto sauga susijęs švietimas ir mokymas.	1	2	3	4	5
IŠ.6	Nustatytos tinkamos su maisto sauga susijusios procedūros ir instrukcijos.	1	2	3	4	5

4A Priedėlis.

Svarbiesiems valdymo taškams (SVT) nustatyti skirto sprendimų medžio pavyzdys.

* Apsvarstykite rizikos veiksnio svarbą (t. y. rizikos veiksnio atsiradimo tikimybę nesant kontrolės ir pavojaus poveikio sunkumą) ir tai, ar jį būtų galima pakankamai kontroliuoti privalomosiomis programomis, pvz., GHP. GHP gali būti įprasta GHP arba GHP, kuriai reikia skirti daugiau dėmesio rizikos veiksniai kontroliuoti (pvz., stebėti ir užrašyti duomenis).

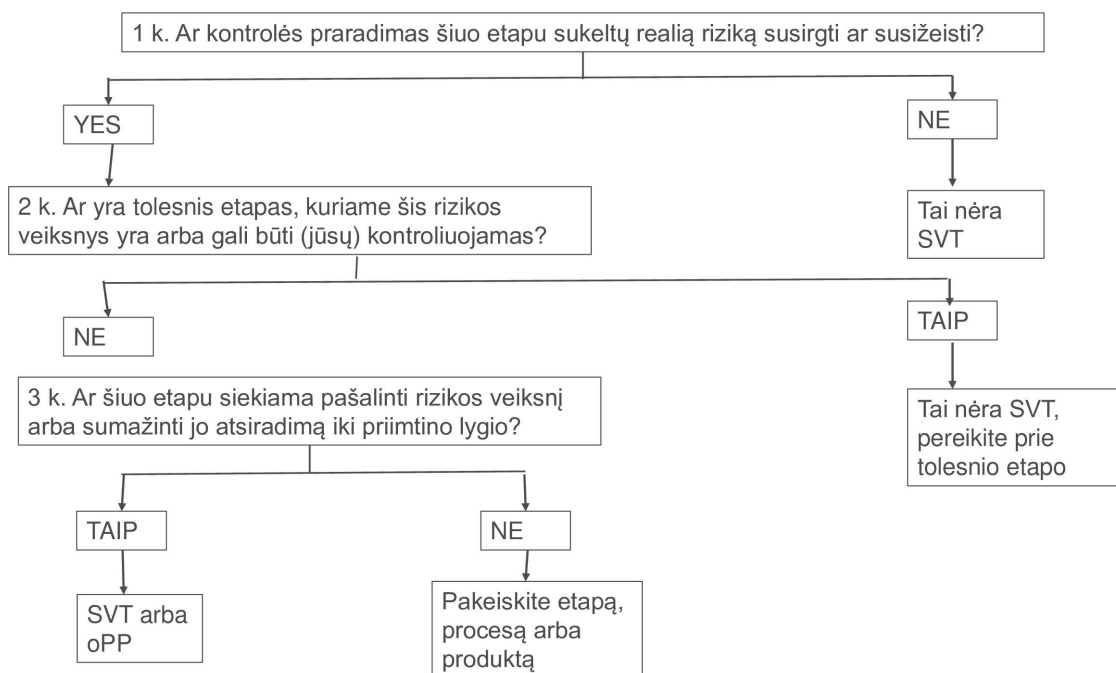
** Jei, atsakant į 2–4 klausimus, SVT nenustatoma, procesas arba produktas turėtų būti pakeistas, kad būtų įgyvendinta kontrolės priemonė, ir turėtų būti atlikta nauja rizikos veiksnų analizė.

*** Apsvarstykite, ar kontrolės priemonė šiame etape veikia kartu su kontrolės priemone kitame etape siekiant kontroliuoti tą patį rizikos veiksnį; tokiu atveju abu etapai turėtų būti laikomi SVT.

**** Grįžkite į sprendimų medžio pradžią po naujos rizikos veiksnų analizės.

4B Priedėlis.

Supaprastinto sprendimų medžio pavyzdys



GHP, OPP ir SVT palyginimas

Kontrolės priemonės tipas	GHP	oPP	SVT
Taikymo sritis	Priemonės, susijusios su saugiam maistui tinkamos aplinkos kūrimu: priemonės, darančios poveikį maisto tinkamumui ir saugai	Su aplinka ir (arba) produktu susijusios priemonės (arba kelių priemonių derinys) siekiant išvengti taršos arba neleisti atsirasti rizikos veiksniams galutiniame produkte, juos pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio. Šios priemonės įgyvendinamos po to, kai įgyvendinama GHP.	
Ryšys su rizikos veiksniais	Nėra skirta jokiam konkrečiam rizikos veiksniai	Konkrečiai skirti kiekvienam rizikos veiksniai ar rizikos veiksnių grupei	
Nustatymas	Parengiama remiantis: — patirtimi; — pagalbiniais dokumentais (vadovais, moksliniais leidiniais), — patvirtinta atlikus rizikos veiksnių analizę.	Grindžiami rizikos veiksnių analize, atsižvelgiant į GHP. SVT ir oPP yra konkrečiai skirti tam tikram produktui ir (arba) procesui.	
Tinkamumo patvirtinimas	Nebūtinai atliekamas MTS (pvz., valymo produktų gamintojas yra patvirtinęs savo produkto efektyvumą, nustatęs produkto naudojimo sritį ir pateikęs jo naudojimo nurodymus – MTS tereikia laikytis nurodymų ir turėti produkto techninių specifikacijų aprašą)	Tinkamumo patvirtinimas turi būti atliktas (kai kuriais atvejais gerosios praktikos vadovuose pateikiama rekomendacijų dėl tinkamumo patvirtinimo metodikos arba nurodomos patvirtintos kritinės ribos)	
Kriterijai	/	Išmatuojami arba stebimi kriterijai	Išmatuojami arba stebimi kriterijai
Stebėsena	Kai tinka ir kai praktiškai įmanoma	Dažnis nustatomas pagal nesėkmės tikimybę ir pavojingumą	Dažnis leidžia nustatyti kritinių ribų neatitikimus realiuoju laiku
Nuokrypis. Taisomieji veiksmai	Proceso taisomieji veiksmai Taisomieji veiksmai dėl produkto dažniausiai nereikalingi, bet turi būti vertinami kiekvienu konkrečiu atveju	Proceso taisomieji veiksmai Galimi taisomieji veiksmai dėl produkto (kiekvieną konkrečiu atveju) Susiję įrašai saugomi	Iš anksto nustatyti taisomieji veiksmai dėl produkto Būtini taisomieji veiksmai siekiant atkurti kontrolę ir užkirsti kelią proceso pasikartojimui Susiję įrašai saugomi
Tikrinimas	Planinis įgyvendinimo tikrinimas, jei reikia	Planinis įgyvendinimo tikrinimas, planuotos rizikos veiksnio kontrolės veiksmingumo tikrinimas	

6 Priedėlis.

Pranešimo laiško pavyzdys

[Maisto tvarkymo subjekto pavadinimas]

[Data]

[Adresas]

[Pašto kodas]

[Audituojamos įmonės veikla]

Audito planas

Gerb. [MTS kontaktinis asmuo],

atlikdamas [kompetentingos institucijos pavadinimas] oficialią kontrolę, kuria siekiama patikrinti, ar maisto tvarkymo subjektas laikosi maisto saugos teisės aktų, visų pirma reglamentų (EB) Nr. 852/2004, 853/2004 ir 178/2002, patvirtinu, kad [diena, mėnuo, metai] audito grupė atliks jūsų įmonėje įdiegtos MSVS auditą.

Auditas bus pradėtas [laikas]. Turėtumėte žinoti, kad audito trukmė gali skirtis priklausomai nuo nustatytų faktų. Tačiau numatomas tvarkaraštis pateiktas toliau.

Būtų naudinga, jei galėtumėte užtikrinti, kad audito vizito metu galėtų dalyvauti atitinkami jūsų grupės nariai. Taip pat turėsite pateikti dokumentus, susijusius su jūsų RVASVT grindžiamomis procedūromis.

AUDITO TIKSLAI

- Nustatyti, ar veikla ir susiję rezultatai atitinka jūsų MSVS ir susijusias taisykles;
- Įvertinti atitiktį taikomiems teisiniais ir norminiams reikalavimams;
- Patikrinti, ar šios MSVS veikia veiksmingai.

AUDITO APIMTIS

Audito apimtis apims šių kategorijų vertinimus:

- galimi rizikos veiksniai (mikrobiologiniai, cheminiai ir fiziniai);
- higienos sąlygos ir vykdomo proceso tipas;
- gera higienos praktika ir kitos PP, įskaitant: valymą ir sanitariją, priežiūrą, kenkėjų kontrolę, tiekėjų kontrolę, darbuotojų mokymą, atsekamumą ir atšaukimą iš rinkos, temperatūros kontrolę ir kt.;
- įdiegtos RVASVT grindžiamos procedūros.

AUDITORIUS

Auditoriaus vardas ir pavardė

Auditoriaus vardas ir pavardė

TVARKARAŠTIS

Bendras numatomas laikas: X val.

Įžanginis susitikimas	X min.
Dokumentų peržiūra	X val.
Patikrinimas vietoje	X val.
Baigiamasis susitikimas	X min.

Jei turite klausimų dėl planuojamo audito, susisiekite su manimi [kompetentingos institucijos adresas ir telefonas].

Pagarbiai

[Vadovaujančio auditoriaus vardas, pavardė ir parašas]

7 Priedėlis.

RVASVT kontrolinio sąrašo pavyzdys

DOKUMENTAS	TAIP	NE	PASTABOS
IŠANKSTINĖS SĄLYGOS			
Ar parengtas veiksmingas GHP planas, kuriuo grindžiamas RVASVT planas?			
RVASVT GRUPĖ			
Ar paskirtas RVASVT koordinatorius?			
Ar buvo atrinkta RVASVT grupė?			
Ar turima informacijos apie komandos įgūdžius ir patirtį ir ar jie tinkami?			
Ar išorės ištekliai naudojami žinioms apie įgūdžius gilinti ir (arba) įgūdžiams tobulinti?			
PRODUKTAS			
Ar kiekvienam produktui parengtas produkto aprašymas / specifikacija?			
Ar buvo nurodytas vartojimo būdas?			
Ar MTS gali pateikti įvairių šios gamybos etapų apžvalgą (pvz., pateikdamas technologinio proceso schemą)?			
Ar struktūrinė schema (arba pirmiau minėta apžvalga) yra išsami ir atitinka padėtį darbo vietoje?			
1 PRINCIPAS. RIZIKOS VEIKSNIŲ ANALIZĖ			
Ar kiekviename etape buvo nustatyti ir teisingai aprašyti visi pagrindiniai tikėtini biologiniai, cheminiai ar fiziniai rizikos veiksniai?			
Ar buvo įvertinta šių rizikos veiksnių svarba?			
Ar buvo parengtos ir įgyvendintos patvirtintos kontrolės priemonės tiems rizikos veiksniams kontroliuoti kiekviename etape, kuriame jie nustatomi, ar tolesniuose etapuose? Ar jomis siekiama nustatyti rizikos veiksnių priežastį?			
Jei atlikus rizikos veiksnių analizę nustatoma, kad GHP pakanka rizikos veiksniams kontroliuoti, ar tai laikoma patenkinama?			
Ar nustatytos operacijų privalomosios programos?			
2 PRINCIPAS. SVARBIŲJŲ VALDYMO TAŠKŲ NUSTATYMAS			
Ar aiškiai nustatyti kiekvieno svarbaus rizikos veiksnio svarbieji valdymo taškai (ir galimai oPP)?			
Ar svarbieji valdymo taškai (ir galbūt oPP) yra pagrįsti ir pateisinti, remiantis rizikos analize?			

Ar buvo parengtos kiekvieno svarbiojo valdymo taško (ir galbūt oPP) darbo instrukcijos?			
Ar rizikos veiksnių analizės ir SVT nustatymo rezultatai yra patenkinami (tinkama GHP, oPP ir SVT, jei taikoma)?			
3 PRINCIPAS. KRITINĖS RIBOS			
Ar nustatytos kiekvieno svarbiojo valdymo taško (oPP) kritinės ribos ir (arba) veiksmų kriterijai? Ar nustatyti tiksliniai lygiai?			
Ar ryšys tarp kontrolės priemonės ir kritinės ribos ir (arba) veiksmų kriterijų yra tinkamas?			
Ar jos pagrįstos dokumentais patvirtintais įrodymais? (Teisės aktai, eksperimentiniai įrodymai, paskelbti rezultatai ar kitos nuorodos)			
4 PRINCIPAS. STEBĖSENOS PROCEDŪROS			
Ar yra įdiegtos visų svarbiųjų valdymo taškų (oPP) stebėsenos procedūros?			
Ar stebėsenos procedūrose nurodoma, kas, kada, kaip, kur vykdoma ir kas yra atsakingas asmuo (darbuotojai)?			
Ar stebėsenos dažnis yra pakankamas? Ar jos suteikia galimybę taisomuosius veiksmus įgyvendinti realiuoju laiku?			
Ar atsakingas asmuo (darbuotojai) tvarko ir peržiūri stebėsenos duomenų įrašus?			
Ar darbuotojai yra išėję pakankamus mokymus, kad galėtų vykdyti stebėsenos operacijas?			
5 PRINCIPAS. TAISOMIEJI VEIKSMAI			
Ar kiekvienam svarbiajam valdymo taškui parengti taisomieji veiksmai?			
Ar taisomaisiais veiksmais užtikrinama, kad SVT (oPP) būtų kontroliuojamas?			
Ar taisomieji veiksmai buvo taikomi veiksmingai?			
Ar taisomieji veiksmai apima produktą, procesą ir ar taisomosios priemonės užkerta kelią pasikartojimui?			
Ar prireikus įgyvendinami taisomieji veiksmai?			
6 PRINCIPAS. PATIKRINIMO PROCEDŪROS			
Ar įdiegtos tikrinimo procedūros siekiant įrodyti, kad RVASVT programa yra veiksminga? — Duomenų įrašų peržiūra — Tiesioginis stebėjimas — Mikrobiologinė, fizinė ir (arba) cheminė analizė — Vidaus ir išorės auditas — Skundų administravimas — Kita			
Ar kritinės ribos buvo patvirtintos? Kaip?			

Ar atlikus tikrinimo veiklą įrodyta, kad SVT yra kontroliuojamas?			
Ar atlikus tikrinimo veiklą įrodyta, kad RVASVT programa yra veiksminga?			
Ar RVASVT planas buvo iš naujo įvertintas ir pakeistas, kai paaiškėjo, kad jo nepakanka?			
Ar RVASVT planas buvo iš naujo įvertintas keičiant žaliavas, metodus ir (arba) produkto sudėtį?			
7 PRINCIPAS. DUOMENŲ ĮRAŠŲ TVARKYMAS			
Ar saugomi visų kritinių ribų patvirtinimo duomenų įrašai?			
Ar saugomi visų stebėsenos procedūrų duomenų įrašai?			
Ar saugomi visų taisomųjų veiksmų duomenų įrašai?			
Ar saugomi visų RVASVT tikrinimo veiklos duomenų įrašai?			
Ar duomenų įrašai saugomi tiek laiko, kiek reikia?			
Ar duomenų įrašai pasirašyti ir patikrinti?			
Ar duomenų įrašai atitinka faktines auditoriaus audito metu nustatytas vertes?			
RVASVT PLANAS			
Ar RVASVT planas ar planai taikomi kiekvienai produktų rūšiai ar grupei?			
Ar rašytinis (-iai) RVASVT planas (-ai) veiksmingai įgyvendinamas (-i)?			
Ar plane nurodyta data ir ar jis pasirašytas?			

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



■ Europos Sąjungos
leidinių biuras
L-2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT