

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 278



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

59 tomas

2016 m. liepos 30 d.

Turinys

II Komunikatai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2016/C 278/01	Komisijos pranešimas dėl rekomendacinio dokumento dėl maisto saugos vadybos sistemų, apimančių privalomąsias programas (PP) ir RVASVT principais grindžiamas procedūras, taikymo ir jo supaprastinimo (lankstumo) kai kuriose maisto tvarkymo įmonėse	1
---------------	---	---

IV Pranešimai

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2016/C 278/02	Euro kursas	33
2016/C 278/03	Pranešimas apie žemės ūkio produktų importo ir eksporto licencijas (Šiuo pranešimu pakeičiami 2013 m. rugsėjo 13 d. Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C 264 4 puslapyje skelbtas pranešimas ir Komisijos komunikatas „Tam tikri Reglamento (EB) Nr. 376/2008 taikymo nurodymai“, kurį Komisija priėmė 2013 m. rugsėjo 24 d., o valstybėms narėms apie jį pranešė 2013 m. rugsėjo 25 d.)	34

LT

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2016/C 278/04	Atnaujintas sienos perėjimo punktų, nurodytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) 2 straipsnio 8 dalyje, sąrašas	47
---------------	---	----

V Nuomonės

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2016/C 278/05	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8089 – Randstad/Ausy) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	49
2016/C 278/06	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8111 – Ardian/Crédit Agricole Assurances/Indigo Infra) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	50
2016/C 278/07	Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla M.8139 – Onex/Pain & Partners/WireCo) – Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka ⁽¹⁾	51

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

II

(Komunikatai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

KOMISIJOS PRANEŠIMAS

dėl rekomendacinio dokumento dėl maisto saugos vadybos sistemų, apimančių privalomas programas (PP) ir RVASVT principais grindžiamas procedūras, taikymo ir jo supaprastinimo (lankstumo) kai kuriose maisto tvarkymo įmonėse

(2016/C 278/01)

1. ĮVADAS

Pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 ⁽¹⁾ dėl visų maisto produktų higienos 4 straipsnį maisto tvarkymo subjektai (toliau – MTS) privalo laikytis šio reglamento I ir II prieduose išdėstytų bendrųjų higienos reikalavimų. Jie papildyti konkrečiais reikalavimais dėl gyvūninės kilmės maisto produktų higienos, pateiktais Reglamente (EB) Nr. 853/2004 ⁽²⁾. Šie reikalavimai atitinka tai, kas tarptautiniame lygmenyje (pvz., Pasaulio sveikatos organizacijos, Maisto ir žemės ūkio organizacijos, *Codex Alimentarius*, Tarptautinės standartizacijos organizacijos) vadinama privalomosiomis programomis (toliau – PP, apibrėžtį žr. 1 priedėlyje).

Pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnį MTS privalo įdiegti, įgyvendinti ir toliau vykdyti nuolatinę rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų principais grindžiamą procedūrą (toliau – RVASVT grindžiamos procedūros arba RVASVT). RVASVT principai apskritai laikomi naudinga ir tarptautiniu mastu pripažinta priemone, padedančia maisto tvarkymo subjektams kontroliuoti galimus su maistu susijusios rizikos veiksnus.

Abu minėti straipsniai kartu su Reglamente (EB) Nr. 178/2002 ⁽³⁾ nustatytais principais (rizikos analizės metodu, atsargumo principu, skaidrumu ir komunikacija, pirmine MTS atsakomybe ir atsekamumu) sudaro Europos maisto saugos vadybos sistemos (toliau – MSVS) teisinį pagrindą, kurio privalo laikytis MTS.

Šios rekomendacijos parengtos po Apžvalginės RVASVT įgyvendinimo ES eigos ir tobulintinių sričių ataskaitos, kurią parengė Komisijos Sveikatos ir maisto saugos generalinio direktorato Maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – MVT) ⁽⁴⁾. Nuspręsta, kad ši rekomendacinė dokumentą būtų pravartu taikyti plačiau. Užuoat telkus dėmesį vien į RVASVT grindžiamas procedūras, šiame rekomendaciniame dokumente laikomasi labiau suderinto požiūrio, aprėpiančio tiek PP, tiek RVASVT maisto saugos vadybos sistemoje (toliau – MSVS), kai kurioms įmonėms suteikiant daugiau lankstumo.

Komisija surengė kelis susitikimus su valstybių narių ekspertais, siekdama išnagrinėti šiuos klausimus ir bendrai dėl jų susitarti.

2. TIKSLAS

Šių rekomendacijų tikslas yra palengvinti ir suderinti ES reikalavimų dėl PP ir RVASVT grindžiamų procedūrų įgyvendinimą, šiuo tikslu pateikiant praktinių rekomendacijų:

— dėl PP ir RVASVT grindžiamų procedūrų ryšio MSVS,

— dėl PP įgyvendinimo (I priedas),

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

⁽²⁾ 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).

⁽³⁾ 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendrojo principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002 2 1, p. 1).

⁽⁴⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

- dėl RVASVT grindžiamų (klasikinių) procedūrų įgyvendinimo (II priedas),
- dėl lankstumo, kurį tam tikroms maisto įmonėms suteikia ES teisės aktai, susiję su PP ir RVASVT grindžiamų procedūrų įgyvendinimu (III priedas).

Kadangi tai bendro pobūdžio dokumentas, jis daugiausia skirtas kompetentingoms institucijoms, kad jos vienodai suprastų teisinius reikalavimus. Jis taip pat padės maisto tvarkymo subjektams įgyvendinti ES reikalavimus po to, kai bus nustatytos specialios jų pritaikymo nuostatos, neneigiant subjektų pirminės atsakomybės už maisto saugą.

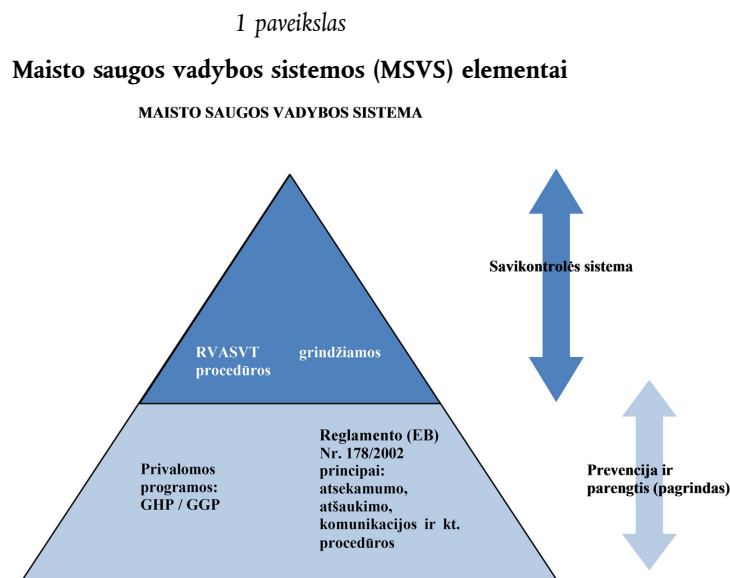
Jį galima papildyti atskirų sektorių ir nacionalinio lygmens rekomendacijomis, tiesiogiai taikytinomis konkrečioms įmonėms.

3. MSVS, PP, GEROSIOS HIGIENOS PRAKTIKOS (GHP), GEROSIOS GAMYBOS PRAKTIKOS (GGP) IR RVASVT RYŠYS

MSVS apskritai yra holistinė prevencijos, parengties⁽¹⁾ ir savikontrolės veiksmų sistema, pagal kurią maisto tvarkymo įmonėje valdoma maisto sauga ir higienos būklė. MSVS reikėtų laikyti praktine priemone, kuria kontroliuojama maisto gamybos aplinka bei procesas ir užtikrinama, kad produktai būtų saugūs. Ji apima:

- gerąją higienos praktiką (toliau – GHP, pvz., tinkamą valymą ir dezinfekavimą, asmens higieną) ir gerąją gamybos praktiką (toliau – GGP, pvz., tinkamą sudedamųjų dalių kiekį, tinkamą apdorojimo temperatūrą), kurios kartu vadinamos PP (Reglamento (EB) Nr. 852/2004 4 straipsnio ir I arba II priedo ir konkrečioms produktams skirtų Reglamento (EB) Nr. 853/2004 III priedo nuostatų įgyvendinimas). Bendros atitinkamos rekomendacijos pateiktos šio dokumento I priede,
- RVASVT grindžiamas procedūras (Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio įgyvendinimas). Bendros atitinkamos rekomendacijos pateiktos šio dokumento II priede,
- kitokią valdymo politiką ir interaktyvią komunikaciją, siekiant užtikrinti atsekamumą ir efektyvias produktų atšaukimo sistemas (Reglamento (EB) Nr. 178/2002 procedūrų įgyvendinimas). Rekomendacijos dėl šių procedūrų skelbiamos atskiruose dokumentuose⁽²⁾ ir čia toliau neaprašomos.

Įvairius MSVS elementus siejantis ryšys⁽³⁾ pavaizduotas 1 paveiksle.



⁽¹⁾ Parengtimi vadinamos tokios priemonės kaip atsekamumo nuostatos, komunikacijos priemonės, produktų atšaukimo sistema ir t. t., teikiančios galimybę MTS tiesiogiai ir efektyviai imtis reikiamų priemonių, kad vartotojai būtų apsaugoti ir informuoti, jei produktai neatitiktų reikalavimų.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/gfl_req_guidance_rev_8_en.pdf

⁽³⁾ MSVS gali būti ir bendresnės kokybės valdymo sistemos (kaip antai ISO 9000), taip pat apimančios maisto kokybės aspektus (sudėti, maistinė vertė ir t. t.), dalis. Kokybės aspektai į šias rekomendacijas neįtraukti.

Bet koks maisto tvarkymo subjektas, prieš pradėdamas versle taikyti RVASVT grindžiamas procedūras, turėtų būti įgyvendinęs PP. Reglamento (EB) Nr. 178/2002 procedūrų laikymasis taip pat yra vienas esminių MSVS reikalavimų. Tai – kiekvienos MSVS prevencijos ir parengties ramsčiai, reikalingi rengiant RVASVT grindžiamas procedūras.

4. PP IR RVASVT TAIKymo LANKSTUMAS

PP nėra konkrečiai skirtas tam tikram rizikos veiksmui, o taikomas bendrai. Rizika būna įvairi; į tai derėtų atsižvelgti taikant PP ir tuo remiantis reikėtų svarstyti galimą PP taikymo lankstumą. Pavyzdžiui, supakuoto maisto mažmeninis pardavimas skiriasi nuo mažmeninės prekybos, apimančios tolesnį maisto tvarkymą (pvz., mėsininko darbą). Kitas pavyzdys – skirtumas tarp sudėtingos gamybos ar perdirbimo veiklos ir paprastos riboto masto veiklos, tokios kaip sandėliavimas arba transportavimas.

RVASVT grindžiamos procedūros turėtų būti pakankamai lanksčios, kad tiktų taikyti bet kokiomis aplinkybėmis ⁽¹⁾.

Šio pranešimo III priede nagrinėjamas tokio lankstumo taikymo sritis ir pateikiama rekomendacijų dėl supaprastinto MSVS įgyvendinimo atitinkamuose MTS, atsižvelgiant į jų pobūdį ir dydį.

5. GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS IR RVASVT GRINDŽIAMŲ PROCEDŪRŲ VADOVAI

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

Kompetentingos institucijos jau parengė arba įvertino gerosios praktikos vadovus, skirtus daugeliui maisto pramonės sektorių ⁽²⁾. Šiuose vadovuose daugiausia dėmesio skiriama PP, tačiau kartais PP (daugiausia GHP) juose derinamos su kai kuriais arba visais RVASVT grindžiamų procedūrų principais.

Naudojantis gerosios praktikos vadovais MTS gali būti lengviau kontroliuoti rizikos veiksmus ir įrodyti, kad reikalavimai tenkinami. 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 ir tam tikrą laiką bei temperatūros parametrų derinimą perdirbimo proceso metu).

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.

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

Kelios Europos suinteresuotųjų subjektų organizacijos parengė ES gerosios higienos praktikos vadovus. Su šių vadovų sąrašu galima susipažinti internete. http://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/food_hygiene/guidance/index_en.htm.

6. RYŠYS SU TARPTAUTINIAIS STANDARTAIS

Codex Alimentarius (Maisto kodekso) standartas CAC/RCP 1–1969 *Bendrieji maisto higienos principai* yra pagrindinis dokumentas, kuriuo siekiama apsaugoti visuomenės sveikatą nuo su maisto produktais susijusių rizikos veiksmų ir skatinti tarptautinę prekybą maistu pagal pasauliniu lygmeniu suderintus MSVS reikalavimus. 1993 m. jis papildytas priedu dėl RVASVT ⁽³⁾.

Tarptautiniame standarte ISO 22000 ⁽⁴⁾ aprašytos maisto saugos vadybos sistemos, taikytinos maisto tvarkymo įmonėse visoje maisto gamybos grandinėje, daugiausia dėmesio skiriant maisto produktus perdirbančioms arba gaminančioms įmonėms. Kartu su šiuo MSVS standartu ISO parengė kelis standartus, kuriuose detaliau aprašytos konkrečios MSVS sritys (pvz., maisto gamybos procese privalomosios programos (ISO 22002–1); atsekamumas pašarų ir maisto gamybos grandinėje (ISO 22005)).

⁽¹⁾ Reglamento (EB) Nr. 852/2004 15 konstatuojamoji dalis.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_good-practice_reg-nat.pdf

⁽³⁾ Šiuo metu svarstomas galimas standarto CAC/RCP 1–1969 pakeitimas.

⁽⁴⁾ Vartojama terminija gali šiek tiek skirtis, pvz., ES taisyklėse minimi vien „taisosieji veiksmai“, kurių reikšmė apima ir standarte ISO 22000 minimus „korekcinis veiksmus“, ir „pataisas“.

Šiame dokumente pateiktos rekomendacijos yra suderintos su šiais tarptautiniais standartais, kuriais galima papildomai remtis įgyvendinant MSVS.

7. MOKYMAS

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 PP ir RVASVT principus.

MTS turi užtikrinti, 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. Galima skirti bendrą (visų darbuotojų) higienos mokymą ir specialų RVASVT mokymą. Darbuotojai, kurie tvarko arba kontroliuoja svarbiuosius valdymo taškus (toliau – SVT), turėtų būti mokomi procedūrų pagal RVASVT principus, atitinkančių jų užduotis (pavyzdžiui, padavėją reikia mokyti higienos, o virėją reikia papildomai mokyti procedūrų pagal RVASVT principus). 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 metu, iš gerosios praktikos vadovų ir t. t.

Su PP ir RVASVT susijęs maisto tvarkymo įmonių darbuotojų mokymas turėtų būti proporcingas įmonės dydžiui ir pobūdžiui.

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* ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/docrep/009/a0799e/a0799e00.HTM>

I PRIEDAS

Privalomosios programos (PP)

Kiekvienas MTS turėtų įgyvendinti privalomąsias programas kaip savo MSVS dalį. Jos apima gerąją higienos praktiką (GHP), gerąją gamybos praktiką (GGP) ir kitokią gerąją praktiką.

Maisto higiena ir sauga pasiekiamos maisto tvarkymo įmonėms įgyvendinant privalomąsias programas (PP) ir procedūras, grindžiamas RVASVT principais. PP yra veiksmingo RVASVT įgyvendinimo pagrindas ir turėtų būti parengtos prieš nustatant bet kokias RVASVT grindžiamas procedūras.

1. Teisės aktai

Svarbiausios PP nuostatos, į kurias reikia atsižvelgti, yra nustatytos:

- a) bendrieji higienos reikalavimai, skirti pirminei gamybai ir susijusioms operacijoms, nustatyti Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priede. 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;
- c) 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 PP skirtos konkretiems sektoriams ar maisto produktams, šiame (bendrame) rekomendaciniame dokumente jos išsamiau neapartiamos.

2. PP pavyzdžiai

PP turi būti visada taikomos bet kokioje maisto tvarkymo įmonėje, įskaitant ir pirminės gamybos įmones. Jose numatytos sąlygos ir priemonės, reikalingos užtikrinant maisto saugą ir tvarumą visose maisto grandinės dalyse ⁽³⁾. Yra parengtas nemažas konkrečių sektorių gerosios higienos praktikos vadovų sąrašas (žr. pagrindinio dokumento 5 skirsnį).

MTS turėtų apibūdinti savo taikomas PP, proporcingas pagal įmonės dydį ir pobūdį, įskaitant ir atsakingų asmenų sąrašą.

Toliau pateiktas PP sąrašas yra neišsamus. Kiekviena įmonė turi laikytis šio priedo 1 skirsnyje nurodytų teisinių reikalavimų. Taigi, toliau nurodytos PP yra galimi pavyzdžiai, kaip teisinių reikalavimų reikėtų laikytis praktikoje. 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.

2.1. 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 t. t. Į tai derėtų atsižvelgti ir pirminės gamybos atveju (laukuose).
- b) Patalpų plane turėtų būti aiškiai atskirtos užterštos (mažai prižiūrimos) ir švarios (griežtai prižiūrimos) zonos (arba nustatytas skirtingas jų naudojimo laikas su tinkamu valymu per pertraukas), patalpos tinkamai pritaikytos vienkrypčiam gamybos srautui, vėsinamos patalpos arba šildymo įrenginiai tinkamai izoliuoti.
- c) Grindys turėtų būti pagamintos iš vandeniui nelaidžios, kitų medžiagų nesugėriantčios, plauti tinkamos, neslidžios medžiagos be įtrūkių, tokios pačios turėtų būti ir sienos, bent iki tinkamo aukščio.
- d) Durų paviršiai turėtų būti glotnūs ir nesugėriantys kitų medžiagų. Reikėtų apsvarstyti galimybę įrengti automatinio durų atvėrimo ir užvėrimo mechanizmą, kad nebūtų užteršimo liečiant duris.

⁽¹⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_reg-2004-852_en.pdf

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety_food-hygiene_legis_guidance_reg-2004-853_en.pdf

⁽³⁾ Kaip apibrėžta Maisto ir žemės ūkio organizacijos ir Pasaulio sveikatos organizacijos rekomendacijose valstybių Vyriausybėms dėl RVASVT taikymo mažosios ir (arba) menkiau išvystytose maisto tvarkymo įmonėse (<http://www.fao.org/docrep/009/a0799e/a0799e00.HTM>, ISSN 2254-4725).

- e) Visose zonose turėtų būti pakankamai šviesos, daugiau dėmesio skiriant tinkamam maisto ruošimo ir tikrinimo zonų apšvietimui. Apšvietimui 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 (rankinius) pedalais valdomus vandens nuleidimo mechanizmus, be to, tualetuose reikėtų strategiškai išdėstyti priminimus plautis rankas.
- i) Rankų plautuvės turėtų būti įrengtos patogiose vietose tarp tualetų ir (arba) persirengimo kambarių ir maisto tvarkymo patalpų; 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) Įranga ir stebėsenos (duomenų užrašymo) prietaisai (pvz., termometrai) turėtų būti švarūs, įranga turėtų būti tinkama liestis su maisto produktais.
- k) 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 t. t.) turėtų būti naudojama žaliavoms ir termiškai apdorotiems produktams (arba įranga turėtų būti valoma ir dezinfekuojama per naudojimo pertrauką).
- l) Turėtų būti įrengtas tinkamas stebėsenos prietaisų skaičius kritiniams parametrams, pvz., temperatūrai, stebėti.

2.2. Valymas ir dezinfekavimas

- a) Derėtų apsvarstyti, ką, kada ir kaip reikėtų daryti.
- b) Įprasta veiksmų eiga turėtų būti tokia: matomų nešvarumų pašalinimas → valymas → plovimas → dezinfekavimas → perplovimas.
- c) Mažai užterštose ir labai užterštose zonose turėtų būti naudojama skirtingos valymo įrangos medžiagos ir metodai.
- d) Valymui, kiek tik įmanoma, turėtų būti naudojamas karštas vanduo.
- e) Turėtų būti žinoma techninė informacija apie ploviklius ir dezinfekavimo medžiagas (pvz., veikliąją medžiagą, sąlyčio trukmę, koncentraciją).
- f) Valomas vietas reikėtų apžiūrėti ir paimti pavyzdžių analizei (pvz., higienogramai), taip vykdant dezinfekavimo darbus reikalingą kontrolę.

2.3. Kenkėjų kontrolė: dėmesys prevencijai

- a) Išorinėse pastato sienose neturėtų būti įtrūkių ar plyšių, aplinka turėtų būti tvarkinga ir švari, prieinama norint išvalyti.
- b) Langai turėtų būti uždengti apsauginiu tinkleliu nuo vabzdžių.
- c) Duris reikėtų laikyti uždarytas, išskyrus atvejus, kai atliekami krovimo ir (arba) iškrovimo darbai.
- d) Nenaudojama įranga ir patalpos turėtų būti švarios.
- e) Patalpų viduje susidariusios vandens balos turėtų būti nedelsiant šalinamos.

f) Turėtų būti parengta kenkėjų kontrolės programa:

- i. reikėtų apsvarstyti 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. nugaišusius kenkėjus ir vabzdžius reikėtų dažnai šalinti užtikrinant, kad jie negalėtų liestis su maistu;
- iv. jei problema kartojasi, derėtų nustatyti jos priežastį;
- v. pesticidai turėtų būti laikomi ir naudojami taip, kad negalėtų būti jokio sąlyčio su maistu, pakavimo medžiagomis, įranga ir kt.

2.4. 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) Reikėtų skirti dėmesio higienai techninės priežiūros darbų metu ir tinkamam įrangos veikimui, pvz., vengti įrangos perkrovų, 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 t. t.
- c) Stebėsenos prietaisų (pvz., svarstyklių, termometro, srauto matuoklių) kalibravimas yra svarbi maisto saugos ir higienos kontrolės dalis.

2.5. 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) Galimus cheminio rizikos veiksnius turėtų vertinti tik kvalifikuoti, išmokyti specialistai. Maisto priedai turėtų būti sveriami automatinėmis svarstyklėmis.

2.6. Alergenai

Maisto saugos vadybos sistemoje būtina atsižvelgti į alergenų, nes jie yra rizikos veiksniai. Nustačius, kurie alergenai siejami su tam tikru produktu, galima parengti jų prevencijos strategiją pagal du principus:

- alergenai neturėtų patekti į gamybinę patalpą – tai turėtų garantuoti žaliavų ir kitų sudedamųjų dalių tiekėjai, arba
- turėtų būti imamasi griežtų priemonių kryžminei taršai mažinti atskiriant produktus, kuriuose yra (arba gali būti) alergenų, nuo kitų produktų gamybos metu, naudojant skirtingas gamybos linijas, talpyklas ir sandėlius, konkrečią darbo metodiką, informuojant darbuotojus ir užtikrinant, kad jie laikytųsi higienos taisyklių grįždami į darbo vietas po valymo pertraukų.

Jei tokios prevencinės strategijos efektyviai įgyvendinti neįmanoma, gali reikėti persvarstyti patį gamybos procesą.

2.7. Atliekų tvarkymas

Atitiktis Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo VI skyriuje nustatytiems reikalavimams MTS geriausiai gali pasiekti ir įrodyti įgyvendindamas kiekvienos rūšies atliekomis (šalutiniams gyvūniniams produktams, sugedusiam maistui, cheminėms atliekomis, 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.

2.8. Vandens ir oro kontrolė

Be pakankamai išsamių 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 t. t.;
- b) 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. Geriamuoju vandeniu ypač rekomenduojama plauti iškart valgyti skirtus vaisius ir daržoves;
- c) reikėtų vengti vandens kondensavimosi;
- d) turi būti palaikoma vėdinimo sistemų švara, kad jos netaptų taršos šaltiniu. Didelės rizikos ir griežtos priežiūros zonose, kuriose reikalinga oro kontrolė, reikėtų apvarstyti galimybę įrengti teigiamo oro slėgio sistemas ir tinkamas oro filtravimo sistemas.

2.9. 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 laikiniams darbuotojams, kurie gali mažiau žinoti apie potencialius rizikos veiksnius.
- b) Bent gatavus maisto produktus reikėtų tvarkyti su pirštinėmis, tinkamomis liesti maistą; tokios pirštinės turėtų būti reguliariai keičiamos naujomis. Prieš užsimaunant ir nusimovus pirštines reikėtų nusiplauti rankas.
- c) Rankos turėtų būti reguliariai plaunamos (ir dezinfekuojamos) – bent prieš pradedant darbą, pasinaudojus tualetu, po pertraukų, išnešus šiukšles, pakosėjus arba nusičiaudėjus, po žaliavų tvarkymo rankomis ir t. t.
- d) Reikėtų apvarstyti 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.
- 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 turėtų būti kiek įmanoma mažiau. Lankytojai turėtų dėvėti tinkamus MTS parūpintus apsauginius drabužius.

2.10. Žaliavos (tiekėjo 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) reikalavimą taikyti sertifikuotą kokybės valdymo sistemą, galima atsižvelgti rengiant detalias PP ir pačios įmonės RVASVT planą.
- 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, švarių ir tinkamai įrengtų transporto priemonių naudojimas, vairotojo ir kitų gabenamą maistą tvarkančių darbuotojų informuotumas apie higieną, tinkama temperatūra gabenimo metu, ilgalaikis pasitenkinimas ir t. t. Dauguma šių dalykų turėtų būti kontroliuojami tiekiamų prekių priėmimo metu. Gali prireikti turėti informacijos apie ankstesnius transporto priemonės krovinius, siekiant tinkamomis valymo procedūromis sumažinti kryžminio užteršimo tikimybę.
- d) 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 t. t.).

2.11. *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) Turėtų būti stebima produktų vidaus temperatūra ir temperatūra transportavimo metu.
- f) Tikrinimai turėtų būti atliekami reguliariai.

2.12. *Darbo metodika*

Darbo nurodymai turėtų būti aiškūs 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 t. t.

II PRIEDAS

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

RVASVT grindžiamas procedūras taikyti privaloma visiems maisto tvarkymo subjektams, išskyrus pirminius gamintojus ⁽¹⁾. Šio dokumento II priede nesudėtingai aprašyta, kaip galima taikyti RVASVT principus. Tai iš esmės pagrįsta *Codex Alimentarius* dokumento CAC/RCP 1–1969 priede išdėstytais principais.

RVASVT grindžiamos procedūros laikomos naudinga priemone, padedančia maisto tvarkymo subjektams nustatyti ir kontroliuoti galimas su maistu ir maisto perdirbimu savo įmonėje susijusias rizikos veiksnius. 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

Maisto tvarkymo subjektas (MTS), prieš pradėdamas bet kokiame versle taikyti RVASVT grindžiamas procedūras, turėtų būti įgyvendinęs PP (žr. I priedą).

RVASVT grindžiamos procedūros turėtų būti paremtos mokslo žiniomis bei žinoma rizika ir sistemingos, jomis nustatomi konkretūs rizikos veiksniai 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 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.

Rizikos veiksniai pagal RVASVT grindžiamą procedūrą gali būti grupuojami, jeigu jie kontroliuojami panašiai. Panašūs produktai taip pat gali būti grupuojami kartu, jei jie gaminami vienodai ir su jais siejami tie patys rizikos veiksniai.

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 esmę sudaro šie septyni principai:

- 1) bet kokių rizikos veiksnių, kurių būtina išvengti, juos pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio, nustatymas (rizikos veiksnių analizė);
- 2) 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;
- 3) 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;
- 4) veiksmingų stebėsenos procedūrų nustatymas ir įgyvendinimas svarbiuosiuose valdymo taškuose;
- 5) taisomųjų veiksmų ėmimasis, kai vykdant stebėseną nustatoma, kad svarbusis valdymo taškas yra nevaldomas;
- 6) procedūrų, kurios turi būti atliekamos reguliariai tikrinant, ar priemonės pagal 1–5 principus veikia efektyviai, nustatymas;
- 7) pagal maisto tvarkymo įmonės pobūdį ir dydį tinkamų dokumentų ir įrašų, skirtų įrodyti, kad priemonės pagal 1–6 principus taikomos veiksmingai, nustatymas.

Nustatydamas ir vertindamas rizikos veiksnius ir vėliau planuodamas bei taikydamas RVASVT grindžiamas procedūras MTS turėtų atsižvelgti į numatomą galutinį produkto vartojimą (t. y. ar jis bus termiškai apdorotas, ar ne), pažeidžiamų vartotojų kategorijas ir patikimus epidemiologinius maisto saugos duomenis.

⁽¹⁾ Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnis.

RVASVT grindžiamų procedūrų paskirtis yra telkti kontrolę SVT. Jos turėtų būti atskirai taikomos kiekvienai konkrečiai operacijai. 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. Parengiamoji veikla

3.1. Įvairių sričių specialistų RVASVT grupės sudarymas

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

Prireikus šiai grupei turėtų talkinti specialistai, padedantys jai įveikti svarbiųjų taškų vertinimo ir kontrolės sunkumus.

Šioje grupėje gali būti specialistų ir technologų, kurie:

- suprantą biologinius, cheminius arba fizinius rizikos veiksnus, siejamus su konkrečia produktų grupe,
- atsako už tiriamo produkto techninį gamybos procesą arba aktyviai jame dalyvauja,
- turi praktinių žinių apie higieną ir gamybos bazės bei įrangos veikimą,
- gali būti bet kokie kiti asmenys, turintys specialiųjų mikrobiologijos, higienos ar maisto technologijos žinių.

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 trūksta kompetencijos, reikėtų gauti patarimų iš kitų šaltinių (konsultacinių įstaigų, gerosios higienos praktikos vadovų ir kt., įskaitant kitas savo grupės įmones (sektoriaus ar asociacijos lygmeniu), kai jos turi reikiamos kompetencijos).

3.2. 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 veiksnus,
- 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 t. t.),
- perdirbimą (pvz., kaitinimą, užšaldymą, džiovinimą, sūdymą, rūkymą ir kt., ir kiek tai daroma),
- pakuotę (pvz., hermetinę, vakuuminę, modifikuotos atmosferos) ir ženklinį etiketėmis,
- laikymo sandėlyje ir platinimo sąlygas, įskaitant transportavimą ir tvarkymą,
- būtiną laikymo trukmę (pvz., „tinka vartoti iki...“ arba „geriausias iki...“),
- nurodymus dėl vartojimo,
- bet kokius taikytinus mikrobiologinius ar cheminius kriterijus.

3.3. Vartojimo būdo nustatymas

RVASVT grupė taip pat turėtų nustatyti vartotojams įprastą arba tikėtiną produkto vartojimo būdą ir vartotojų tikslines grupes, kurioms tas produktas skirtas. Tam tikrais atvejais gali reikėti apsvaistyti produkto tinkamumą konkrečioms vartotojų grupėms, kaip antai viešojo maitinimo įstaigoms, keliautojams ir kt. bei pažeidžiamoms visuomenės grupėms.

3.4. Technologinio proceso schemas sudarymas (gamybos proceso aprašymas)

Nepaisant pasirinktos formos, 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 proceso etapų seką (įskaitant žaliavų, sudedamųjų dalių ar priedų naudojimą ir delsą įvairiuose etapuose arba tarp jų),
- techninius operacijų parametrus (visų pirma laiką ir temperatūrą, įskaitant delsą),
- produktų srautą (įskaitant galimą kryžminę taršą),
- švarių zonų atskyrimą nuo nešvarių (arba didelės ir mažos rizikos zonų atskyrimą).

3.5. Technologinio proceso schemos patvirtinimas vietoje

Po to, kai parengiama technologinio proceso schema, RVASVT grupė turėtų ją patvirtinti vietoje darbo laiku. Pastebėjus bet koki nukrypimą, pradinę technologinio proceso schemą būtina pataisyti, kad ji būtų tiksli.

4. Rizikos veiksnių analizė (1 principas)

4.1. Aktualių rizikos veiksnių išvardijimas

Rizikos veiksnys – tai maiste arba pašare esantis biologinis, cheminis ar fizinis veiksnys arba to maisto ar pašaro būklė, galinti sukelti neigiamą poveikį sveikatai ⁽¹⁾.

Turėtų būti nustatyti ir išvardyti visi galimi svarbūs biologiniai, cheminiai arba fiziniai rizikos veiksniai, kurių galima pagrįstai tikėtis kiekviename proceso etape (įskaitant žaliavų ir sudedamųjų dalių gamybą, išsigijimą, laikymą sandėlyje, transportavimą bei tvarkymą ir delsą gamybos proceso metu). Gali būti pravartu remtis išorės informacijos šaltiniu (pvz., Skubių pranešimų apie nesaugų maistą ir pašarus sistema, RASFF).

Tada RVASVT grupė turėtų atlikti rizikos veiksnių analizę siekdama nustatyti, kuriuos rizikos veiksnius dėl jų pobūdžio būtina pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio, kad būtų užtikrinta saugaus maisto (galutinio produkto) gamyba.

Atliekant rizikos veiksnių analizę reikėtų apsvarstyti šiuos dalykus (taip pat žr. 2 priedėlį):

- rizikos veiksnių pasireiškimo tikimybę ir jų kenksmingo poveikio sveikatai dydį,
- esamų rizikos veiksnių kokybinį ir (arba) kiekybinį vertinimą,
- mikroorganizmų užkrato išlikimą ar dauginimąsi ir nepriimtina cheminių medžiagų susidarymą tarpiniuose produktuose, galutiniuose produktuose, gamybos linijoje arba linijos aplinkoje,
- toksinų arba kitų nepageidaujamų mikroorganizmų medžiagų apykaitos produktų, cheminių medžiagų, fizinių veiksnių ar alergenų atsiradimą arba buvimą maisto produktuose,
- žaliavų, tarpinių produktų ar galutinių produktų biologinį užteršimą (mikroorganizmais, parazitais), cheminio arba fizinio pobūdžio užteršimą (arba pakartotinį užteršimą).

4.2. Kontrolės priemonės

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

Kontrolės priemonės yra tokie veiksmai ir veikla, kuriais galima išvengti rizikos veiksnių atsiradimo, juos pašalinti arba sumažinti jų poveikį ar tikimybę iki priimtino lygio. Yra daug į PP įtrauktų prevencinių 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 susietos su tam tikru gamybos procesu, pvz., pasterizavimu ir fermentavimu, ir pagal jas gali būti nustatyti SVT arba parengtos operacijų PP (oPP, žr. 5 skirsnį).

⁽¹⁾ Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 14 dalis.

Nustatytam rizikos veiksmui kontroliuoti gali reikėti ne vienos, o daugiau kontrolės priemonių, pvz., pasterizavimo procesas kontroliuojamas pagal laiko, temperatūros, ir skysčio srauto parametrus, taip pat viena kontrolės priemonė gali būti kontroliuojamas ne vienas, o daugiau rizikos veiksmų, pvz., pasterizavimu arba kontroliuojamu terminiu apdorojimu galima pakankamai užtikrintai sumažinti kelių mikroorganizmų, tokių kaip salmonelių ir listerijų, užkrato buvimą.

Kontrolės priemonių tinkamumas turėtų būti patvirtintas.

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

5. 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 tinkamos kontrolės priemonės. Visų pirma, jei rizikos veiksnys nustatytas tokiame etape, kuriame produkto saugai užtikrinti būtina kontrolė, tačiau 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 stebėsenos sistemą.

2 priedėlyje parodytas metodas, pagal kurį rizikos veiksmų analizė atliekama kaip pusiau kiekybinis rizikos vertinimas. Kiti priemonių pavyzdžiai yra sprendimų medžiai, parodyti 3A ir B priedėliuose. 2 ir 3 priedėliuose nurodytas priemonės galima naudoti atskirai arba kartu, rizikos vertinimu nustatant svarbiausius rizikos veiksmus ir iš pradžių išrenkant reikiamas kontrolės priemones bei sprendimų medį, kuriuo remiantis kontrolės priemonės bus toliau tikslinamos.

Kiekvienas proceso etapas, parodytas technologinio proceso scheme (žr. šio priedo 3.4 skirsnį), turėtų būti apsvaistytas tinkama seka. Kiekviename etape reikėtų naudoti sprendimų medį ir (arba) atlikti rizikos vertinimą dėl kiekvieno rizikos veiksmo, kurio buvimo arba atsiradimo galima pagrįstai tikėtis, ir kiekvienos nustatytos kontrolės priemonės. Juos reikėtų taikyti lanksčiai, atsižvelgiant į visą gamybos procesą, siekiant, kiek įmanoma, išvengti nereikalingų SVT. Rekomenduojama organizuoti mokymą taikyti SVT nustatymo metodą.

Kaip parodyta priedėliuose, atliekant rizikos veiksmų analizę skirtingais proceso etapais gali būti nustatyta skirtingo lygio rizika:

- kai rizika yra žemesnio lygio ir taikomos patikimos PP, šių PP pakanka rizikos veiksmams kontroliuoti,
- nustačius tarpinių lygių riziką galima siūlyti taikyti „tarpines“ priemones, kaip antai „operacijų PP (oPP)“⁽¹⁾ (žr. 2 ir 3 priedėlius ir ISO 22000):
 - oPP yra PP, daugiausia susietos su gamybos procesu ir atlikus rizikos veiksmų analizę pripažintos būtinomis siekiant kontroliuoti tikimybę, kad atsiras maisto saugos rizikos veiksmų, kad jis išliks ir (arba) pasklis produkte (-uose) arba gamybos proceso aplinkoje. Panašiai kaip ir SVT atveju, į operacijų PP įtraukiami išmatuojami arba stebimi veiksmų kriterijai arba veiksmų ribos (vietoj kritinių ribų nustatant tikslines ribas), kontrolės priemonių įgyvendinimo stebėsenos įrašai ir, jei reikia, taisomieji veiksmai. Pavyzdžiai:
 - daržovių plovimo proceso kontrolė (pvz., pagal plovimui naudojamo vandens atnaujinimo dažnį siekiant išvengti kryžminio užteršimo mikroorganizmais, mechaniniais veiksmais vandenyje pašalinant tokius fizinius rizikos veiksmus kaip akmenys ar medžio gabalėliai),
 - blanširavimo proceso kontrolė gilaus užšaldymo pramonėje (pagal laiko ir temperatūros parametrus).

Plovimo ir blanširavimo proceso paprastai negalima laikyti SVT, nes juo neįmanoma ir nesiekama nei visiškai pašalinti su mikroorganizmais susijusių rizikos veiksmų, nei sumažinti jų iki priimtino lygio. Vis dėlto šie veiksmai daro poveikį mikroorganizmų kiekiui perdirbtuose produktuose,

- intensyvesnis sustiprintos priežiūros zonų valymas ir dezinfekavimas, griežtesnė asmens higiena sustiprintos priežiūros zonoje, pavyzdžiui, gatavų maisto produktų pakavimo vietose,

⁽¹⁾ Kartais vartojami ir kiti terminai, tokie kaip „valdymo taškas (VT)“, nes ne visos tarpinės priemonės siejamos su tam tikra operacija, arba „verti dėmesio taškai“ (VDT).

- griežtesnis gautų žaliavų tikrinimas priėmimo metu, jei tiekėjas negarantuoja norimo kokybės ar saugos lygio (pvz., prieskoniuose gali būti mikotoksinų),
- alergenų kontrolė pagal sanitarijos programą,
- esant aukšto lygio rizikai, kuri nekontroliuojama pagal PP arba oPP, reikėtų nustatyti SVT.

PP, oPP ir SVT palyginimas pateiktas 4 priedėlyje.

6. SVT kritinės ribos (3 principas)

Taikant kiekvieną su svarbiuoju valdymo tašku susietą kontrolės priemonę turėtų būti nustatytos kritinės ribos.

Kritinės ribos reiškia kraštutines produkto saugai priimtinas vertes. Jomis atskiriama tai, kas priimtina, nuo to, kas nepriimtina. Jos nustatomos pagal stebimus arba matuojamus parametrus, tinkamus įrodyti, kad atitinkamas svarbusis taškas yra kontroliuojamas. Jos turėtų būti grindžiamos patikimais įrodymais, kad naudojant pasirinktas vertes bus užtikrinta proceso kontrolė.

Tokių parametrų pavyzdžiai yra temperatūra, laikas, pH, drėgnis, priedų, konservantų 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 remiantis įvairiais šaltiniais. Jei jos nėra paimtos iš norminių standartų ar gerosios higienos praktikos vadovų, RVASVT grupė turėtų įsitikinti jų tinkamumu SVT nustatytiems rizikos veiksniams kontroliuoti.

7. 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.

Stebėjimais arba matavimais turi būti įmanoma nustatyti SVT kontrolės stoką ir laiku pateikti informaciją, kad būtų galima imtis taisomųjų veiksmų.

Kai įmanoma, proceso keitimus reikėtų atlikti tada, kai iš stebėsenos rezultatų išaiškėja SVT kontrolės silpnėjimo tendencija. 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 įgaliotas prireikus imtis taisomųjų veiksmų.

Stebėjimai arba matavimai gali būti atliekami nuolat arba su pertraukomis. Kai stebima arba matuojama ne nuolat, būtina nustatyti tokį stebėjimų arba matavimų dažnį, kad būtų laiku gaunama informacija ir imamasi taisomųjų veiksmų.

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

- kas turi atlikti stebėseną ir patikras,
- kada atliekama stebėseną ir patikros,
- kaip atliekama stebėseną ir patikros.

Stebėsenos dažnis turėtų būti nustatytas pagal riziką, pvz., priklausomai nuo tikimybės, kad pasireikš su produktu susiję rizikos veiksniai, gaminamos produkcijos kiekio, produkto platinimo, galimų vartotojų, tiesiogiai su produktu dirbančių darbuotojų skaičiaus ir t. t.

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

8. 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:

- tinkamą už taisomojo veiksmo vykdymą atsakingo asmens arba asmenų identifikavimą,
- pastebėtam nukrypimui ištaisyti reikalingas priemones ir veiksmus,
- veiksmą arba veiksmus (kartais vadinamus „pataisomis“, skiriant juos nuo kitų taisomųjų veiksmų), kurių reikia imtis dėl produktų, pagamintų tuo metu, kai gamybos procesas nebuvo kontroliuojamas.
- taikytų priemonių aprašymą dokumentuose, kuriuose pateikiama visa svarbi informacija (pvz., data, laikas, veiksmo pobūdis, jo vykdytojas ir vėlesnis patikrinimas).

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

9. Tikrinimo (ir tinkamumo patvirtinimo) procedūros (6 principas)

RVASVT grupė turėtų nurodyti, kokiais metodais ir procedūromis bus nustatoma, ar RVASVT grindžiamos procedūros yra veiksmingos. Tikrinimo metodai gali būti, visų pirma, pavyzdžių ėmimas atsitiktine tvarka ir analizė, nuodugnesnė analizė arba tyrimai pasirinktuose svarbiuosiuose taškuose, išsamesnė tarpinių arba galutinių produktų analizė, realių sandėliavimo sąlygų, platinimo, pardavimo ir faktinio vartojimo tyrimai.

Tikrinimai turėtų būti atliekami pakankamai dažnai, kad būtų galima įsitikinti, jog RVASVT grindžiamos procedūros yra veiksmingos. Tikrinimo dažnis priklauso nuo įmonės specifikos (produkcijos, darbuotojų skaičiaus, tvarkomo maisto pobūdžio), stebėsenos dažnio, darbuotojų kruopštumo, ilgainiui aptiktų nukrypimų skaičiaus ir susijusių rizikos veiksnių.

Tikrinimo procedūros gali apimti:

- RVASVT grindžiamų procedūrų ir susijusių įrašų auditą,
- operacijų (kaip žmonės laikosi reikalavimų) tikrinimą,
- patvirtinimą, kad įgyvendinta ir tęsiama SVT stebėseną,
- nukrypimų nuo normos ir produktų pašalinimų peržiūrą; taisomuosius veiksmus, kurių imtasi dėl atitinkamo produkto.

Nuo tikrinimo dažnio labai priklausys pakartotinių tikrinimų arba produktų atšaukimų, reikalingų aptikus nukrypimą, viršijantį kritines ribas, skaičius. Tikrinimas turėtų apimti visus šiuos elementus (bet nebūtinai visus vienu metu):

- duomenų įrašų tikslumo tikrinimą ir nukrypimų analizę,
- perdirbimo, sandėliavimo ir (arba) transportavimo veiklą prižiūrinčio asmens tikrinimą,
- fizinį stebimo proceso tikrinimą,
- stebėsenai naudojamų prietaisų kalibravimą.

Tikrinti neturėtų tas pats asmuo, kuris atsakingas už stebėseną ir taisomųjų veiksmų atlikimą. Kai tam tikrų tikrinimo užduočių neįmanoma atlikti pačioje įmonėje, tikrinimą įmonės vardu turėtų atlikti išorės ekspertai arba kvalifikuoti treji asmenys.

Proceso pradžioje arba jo keitimo atveju turėtų būti vykdoma tinkamumo patvirtinimo veikla ir reikėtų surinkti įrodymų, kad visos RVASVT plano dalys yra efektyvios. Tokie įrodymai gali būti moksliniai leidiniai, tyrimai įmonėje, prognozuojamoji mikrobiologinė analizė ir kt., kuriais įrodoma, kad nustatytos kritinės ribos, jei taikomos, iš tiesų darys norimą poveikį rizikos veiksniui (jis nedidės, mažės ar kt.). Papildomų rekomendacijų ir tinkamumo patvirtinimo veiklos pavyzdžių pateikta dok. CAC/GL 69–2008.

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

- žaliavos arba produkto, perdirbimo sąlygų (fabriko plano ir aplinkos, gamybos proceso įrangos, valymo ir dezinfekavimo programos) pokytis,

- pakavimo, sandėliavimo arba platinimo sąlygų pokytis,
- vartojimo pokytis,
- bet kokios informacijos apie naują su produktu siejamos rizikos veiksnį gavimas.

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.

Tinkamumo patvirtinimas, tikrinimas ar stebėseną?

- Tinkamumo patvirtinimas – įrodymų gavimas iki proceso pradžios (arba pakeitimo), kad numatomos kontrolės priemonės (PP, oPP arba SVT) yra veiksmingos, kai tinkamai taikomos, ir jomis bus apsaugota žmonių sveikata, pvz., įrodymai, kad tikslinis rizikos veiksnys nedidėja iki nepriimtino lygio, viršijančio siūlomą sandėlio temperatūros kritinę ribą.
- Stebėseną – nuolatinis informacijos rinkimas (tikruoju laiku) kontrolės priemonės taikymo etape, pvz., sandėlio temperatūros stebėseną (nuolatinė arba su pertraukomis).
- Tikrinimas – reguliari veikla, kuria įrodoma, kad iš tiesų pasiektas norimas rezultatas, pvz., maisto pavyzdžių ėmimas ir tyrimas vertinant, ar nėra tikslinio rizikos veiksnio žemiau priimtinos ribos, laikant produktus sandėlyje tam tikroje temperatūroje.

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*. Galima naudoti kalibruotus zondus, atlikti mikrobiologinius tyrimus ir prognozuojamąją mikrobiologinę analizę.
- Stebėseną: 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: nustatyti dažniu per metus reguliariai atliekami mikrobiologiniai galutinio produkto tyrimai, reguliarius pasterizavimo įrenginio temperatūros tikrinimas kalibruotais zondais.

2 pavyzdys. Džiovinų sūdytų dešrų fermentavimas

- Tinkamumo patvirtinimas: pH, vandens aktyvumas, laiko ir temperatūros dermė, nepalankūs bakterijų *Listeria monocytogenes* augimui, nustatomi prognozuojamuoju modeliavimu arba poveikio bandymais.
- Stebėseną fermentavimo metu: pH, masės mažėjimo, trukmės, temperatūros, fermentavimo kameros drėgmės matavimas, fermentavimo terpės pavyzdžių ėmimas *L. monocytogenes* tirti.
- Tikrinimas: galutinio produkto pavyzdžių ėmimo *L. monocytogenes* tirti planas.

Taip pat žr. dok. CAC/GL 69–2008 ⁽¹⁾.

10. Dokumentų ir duomenų įrašų tvarkymas (7 principas)

Taikant RASVT grindžiamas procedūras itin svarbu efektyvus ir tikslus susijusių duomenų įrašų tvarkymas. RASVT grindžiamos procedūros turėtų būti dokumentais patvirtintos RASVT 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 RASVT grindžiamos procedūros yra įdiegtos ir toliau taikomos. Dokumentai ir įrašai turėtų būti saugomi pakankamai ilgą laiką po produkto laikymo termino pabaigos; tai turėtų būti daroma dėl atsekamumo, kad MTS galėtų reguliariai persvarstyti savo procedūras, o kompetentinga institucija galėtų atlikti RASVT grindžiamų procedūrų auditą. Kartu su kitais dokumentais galima naudoti ekspertų parengtą RASVT rekomendacinę medžiagą (pvz., RASVT vadovus konkrečioms sektoriams), jei ši medžiaga yra tinkama konkrečioms įmonės maisto tvarkymo operacijoms. Dokumentus turėtų pasirašyti už peržiūrą atsakingas įmonės pareigūnas.

Rekomenduojami dokumentai:

- taikomos PP, darbo nurodymai, standartinės veiklos procedūros, nurodymai dėl kontrolės,
- parengiamųjų etapų (iki 7 principų taikymo) apibūdinimas,
- rizikos veiksnių analizė,

⁽¹⁾ <http://ucfoodsafety.ucdavis.edu/files/172961.pdf>

- SVT (+/- oPP) nustatymas,
- kritinių ribų 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 (bendros paskirties vadovai, moksliniai įrodymai ir kt.).

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

Duomenų įrašų pavyzdžiai:

- SVT stebėsenos veiklos rezultatai,
- pastebėti nukrypimai ir atlikti taisomieji veiksmai,
- tikrinimo veiklos rezultatai.

Duomenų įrašus reikėtų saugoti tinkamą laiką 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. Maisto produktų, kurių suvartojimo data neaiški, duomenų įrašai turėtų būti saugomi trumpą, bet pakankamą laiką tarpą po to maisto produkto tinkamumo vartoti pabaigos datos. Duomenų įrašai yra svarbi priemonė kompetentingoms institucijoms, kad jos galėtų tikrinti, ar tinkamai veikia maisto tvarkymo įmonių MSVS.

Paprasta duomenų užrašymo sistema gali būti veiksminga ir lengvai išaiškinama darbuotojams. Ją galima integruoti į vykdomas operacijas ir galima naudotis turimais dokumentais, kaip antai tiekiamų prekių sąskaitomis faktūromis ir kontroliniais sąrašais, pagal kuriuos užrašomi, pavyzdžiui, produktų temperatūros duomenys (taip pat žr. III priedą).

11. ES arba nacionalinės teisės aktų nustatytų mikrobiologinių kriterijų ir ribų reikšmė

Nors ES teisės aktuose nėra svarbiųjų valdymo taškų kritinių ribų, patvirtinant ir tikrinant RVASVT grindžiamas procedūras ir kitas maisto higienos kontrolės priemones, taip pat tikrinant, ar šios kontrolės priemonės yra veiksmingos, galima remtis mikrobiologiniais kriterijais⁽¹⁾. Gerosios praktikos vadovuose gali būti nurodytos tokios ribos, taikomos konkrečiai operacijai arba vienos rūšies maisto produktams, ir RVASVT grindžiamą procedūrą galima planuoti taip, kad būtų užtikrintas šių ribų laikymasis.

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

III PRIEDAS

ES teisės aktų nuostatų, taikomų kai kurioms maisto tvarkymo įmonėms, lankstumas**1. Šio priedo paskirtis**

Šiame priede siekiama pateikti rekomendacijų dėl lankstumo įgyvendinant maisto saugos vadybos sistemas, įskaitant RVASVT grindžiamas procedūras, visų pirma:

- nurodyti tas maisto tvarkymo įmones, kurioms tiktų taikyti lankstesnes nuostatas,
- išaiškinti „supaprastintų RVASVT grindžiamų procedūrų“ sampratą,
- išaiškinti gerosios praktikos vadovų ir bendrųjų RVASVT vadovų reikšmę, įskaitant dokumentų poreikį,
- nustatyti, kiek lanksčiai galima taikyti RVASVT principus.

2. MSVS lankstumas

MSVS lankstumu siekiama kontrolės priemonių proporcingumo, jas pritaikant, kaip tinka pagal įmonės pobūdį ir dydį. Toks lankstus nuostatų taikymas vis vien turi būti grindžiamas rizika; geriausia tai daryti vadovaujantis integruotu požiūriu, apsvaustant PP ir pradinius RVASVT grindžiamų procedūrų etapus (rizikos veiksnių analizę). Visų pirma, pagal rizikos veiksnių analizę grindžiamą požiūrį naudojant (pusiau) kiekybinio rizikos vertinimo sistemą, galima pateisinti kontrolę, kuri grindžiama tik PP (nenustatant SVT), arba nustatyti labai nedidelį tikrų SVT, kurie turi būti stebimi ir toliau naudojami pagal RVASVT grindžiamas procedūras, skaičių.

Vengiant techninio žargono, kuris gali būti sunkiai suprantamas smulkiems MTS, ypač nacionaliniuose arba bendros paskirties vadovuose, galima užbėgti už akių galima nenorui kurti MSVS arba jos dalis. Taigi žargono vengimą taip pat galima laikyti tam tikra lankstumo forma.

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

PP ir RVASVT grindžiamų procedūrų lankstumo pavyzdžiai apibendrinti 5 priedėlyje.

3. PP įgyvendinimo lankstumas

PP taikomos visiems MTS. Dauguma PP yra nustatytos Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I ir II prieduose, o papildomos PP, skirtos gyvūninės kilmės maisto produktams, nustatytos Reglamente (EB) Nr. 853/2004. 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 visos šio dokumento I priede išdėstytos PP taikytinos visoms įmonėms. Įvertinus kiekvieną atvejį reikėtų nustatyti kiekvienai įmonei tinkamas PP, kurias reikėtų įgyvendinti proporcingai įmonės pobūdžiui ir dydžiui.

Maisto higienos reglamentuose yra kelios nuostatos dėl lankstumo, kuriomis daugiausia siekiama palengvinti PP įgyvendinimą mažosiose įmonėse:

- a) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priede nustatytos PP, skirtos pirminei gamybai ir susijusiai veiklai, yra bendresnio pobūdžio negu tos, kurios II priede skirtos kitiems MTS;
- 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) išimtys 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) išimtyms iš Reglamento (EB) Nr. 853/2004 taikymo srities (1 straipsnis), pavyzdžiui, mažiems paukštienos ir ūkyje paskerstų kiškių mėsos kiekiams, kuriuos gamintojas tiesiogiai tiekia galutiniam vartotojui arba vietinei mažmeninės prekybos įmonei, tokią šviežią mėsą tiesiogiai tiekiančiai galutiniam vartotojui;
- e) Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 netaikomas daugumai mažmenininkų (1 straipsnio 5 dalis);
- f) atliekant priimamų supakuotų maisto produktų kontrolę mažmeninės prekybos vietoje gali pakakti tikrinti, ar jų pakuotės tvarkingos ir ar jie transportuoti tinkamoje temperatūroje, o dauguma maisto perdirbimo įmonių kontrolę priėmimo metu turėtų papildyti reguliariu pavyzdžių ėmimu ir tyrimu;
- g) mažos mėsos parduotuvės valymas ir dezinfekavimas gali būti labai artimas gerajai virtuvės higienos praktikai, o didelėse skerdyklose gali reikėti naudotis kitų specializuotų įmonių paslaugomis;
- h) vandens kontrolė gali būti negriežta, jei naudojamas geriamasis vandentiekio vanduo, tačiau ją reikėtų griežtinti, jei naudojamas įmonės nuosavas vandens šaltinis arba vanduo naudojamas pakartotinai;
- i) 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;
- j) yra galimybė derinti PP 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., nuošaliose vietovėse, kalnuotose vietovėse, atokiose mažose salose ir t. t.);
 - iii. bet kokioje įmonėje atsižvelgti į jos objektų statybą, išdėstymą ir įrangą.

Apie lankstumą išsamiau rašoma ir šiuose specialiuose rekomendaciniuose dokumentuose:

- Komisijos tarnybų dariniame dokumente dėl tam tikrų higienos teisės aktuose išdėstytų lankstumo nuostatų supratimo (Rekomendacijos kompetentingoms institucijoms):

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety-hygiene-faq_all_public_en.pdf

- Komisijos tarnybų dariniame dokumente dėl tam tikrų higienos teisės aktuose išdėstytų lankstumo nuostatų supratimo (Dažnai užduodami klausimai. Rekomendacijos maisto tvarkymo subjektams):

http://ec.europa.eu/food/safety/docs/biosafety-hygiene-faq_all_business_en.pdf

Mažosioms įmonėms gali būti lengviau laikytis šių reikalavimų naudojantis bendraisiais savo sektorių PP vadovais vietoj savo įmonėje parengtų PP aprašo.

PP daugiausia naudojamos siekiant laikytis teisinių reikalavimų, taigi galima lanksčiau tvarkyti dokumentus ir duomenų įrašus, tačiau joks lankstumas negali daryti poveikio PP tikslams.

4. Lankstumas įgyvendinant RVASVT grindžiamus principus

4.1. Bendra informacija

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

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

Reglamente (EB) Nr. 852/2004 šie pagrindiniai dalykai yra svarbūs taikant supaprastintas RVASVT grindžiamas procedūras:

- a) šio reglamento 15 konstatuojamoji dalis, kurioje nustatyta:

„RVASVT reikalavimuose turėtų būti atsižvelgiama į Codex Alimentarius (Maisto kodeksą) 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 taskų identifikuoti neįmanoma ir, kad kai kuriais atvejais gerosios higienos praktika gali pakeisti svarbiausiųjų valdymo taskų 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 punkto nuostata, kad reikiami dokumentai ir įrašai turi būti rengiami, kaip tinka pagal maisto tvarkymo įmonės pobūdį 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 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), ar ne,
 - koks rizikos veiksnys siejamas su žaliavomis, sudedamosiomis dalimis,
 - ar taikomi temperatūros reikalavimai maisto tvarkymo arba laikymo vietoje, ar ne.

Vertinant riziką lemiamą reikšmę turi rizikos veiksnių analizė.

- b) Įmonės dydžio (produkcijos kiekio, našumo ir t. t.) reikalavimas yra susijęs su proporcingumu mažiesiems maisto tvarkymo subjektams ir daugiausia siejamas su administracinės naštos mažinimu (bendrosios paskirties 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.

4.2. Kas yra supaprastintos RVASVT grindžiamos procedūros

Septyni RVASVT principai yra praktinis modelis, pagal kurį nustatomi ir nuolat kontroliuojami svarbūs rizikos veiksniai. Tai reiškia, kad kai ši 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 galimų SVT, ir įrodyti, kad rizikos veiksniams kontroliuoti pakanka PP.

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

Įgyvendinant RVASVT principais grindžiamas procedūras panašius produktus galima grupuoti kartu.

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.

4.3. Bendrieji RVASVT grindžiamų procedūrų įgyvendinimo vadovai

Parengtuose bendruosiuose RVASVT vadovuose aptarti visi principai, kurių reikia laikytis nustatant SVT.

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

Vis dėlto maisto tvarkymo subjektai turėtų žinoti, kad gali būti ir kitų rizikos veiksnių, pavyzdžiui, susijusių su įmonės patalpų išdėstymu arba taikomu procesu, ir kad tokių rizikos veiksnių neįmanoma numatyti bendrosios paskirties 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.

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, taikančioms standartines maisto perdirbimo, kaip antai maisto konservavimo, skysto maisto pasterizavimo, maisto šaldymo (greitojo užšaldymo) ir kt. procedūras.

Ypač mažmeninės prekybos sektoriuje maisto produktai dažnai tvarkomi pagal gerai žinomas procedūras, kurios dažnai įeina į įprasto darbuotojų profesinio mokymo programas. Galimi pavyzdžiai:

- restoranai, įskaitant maisto tvarkymo įmones, vykdančias veiklą transporto priemonėse, kaip antai laivuose,
- aprūpinimo maistu ir gėrimais sektoriai, kuriuose paruoštas maistas tiekiamas iš centrinės gamybos vietos,
- kepinių ir konditerijos sektorius,
- mažmeninės parduotuvės, įskaitant mėsos parduotuves.

Bendrųjų RVASVT vadovų turinys, kai galima leisti tam tikrą lankstumą, turėtų atitikti 4.4 skirsnyje pateiktas rekomendacijas.

4.4. Parengiamosios veiklos ir RVASVT principų lankstumas

4.4.1. Parengiamoji veikla

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 renkasi 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.

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. Jeigu produktas nėra specialiai skirtas tam tikriems vartotojams (pvz., kūdikių maistas), tiksliais jo vartotojais galima laikyti plačiąją visuomenę.

Nuo įmonės pobūdžio priklauso reikiamos technologinio proceso schemos sudėtingumas; ši schema kai kuriose įmonėse gali būti labai paprasta.

4.4.2. Rizikos veiksnių analizė ir SVT nustatymas

Yra aprašyti keli supaprastinti metodai, pagal kuriuos atliekama rizikos veiksnių analizė ir nustatomi galimi SVT, pvz., supaprastinti sprendimų medžiai ir pusiau kiekybinio rizikos vertinimo metodai. Žr. 2 ir 3 priedėliuose pateiktus pavyzdžius.

Dėl maisto tvarkymo įmonės ir jos tvarkomo maisto pobūdžio kai kuriais atvejais, atlikus (bendrą) rizikos veiksnių analizę, galima įsitikinti, kad labai svarbių rizikos veiksnių nėra, todėl SVT nustatyti nereikia. Tokiu atveju visi maisto rizikos veiksniai gali būti kontroliuojami įgyvendinant tik PP arba kartu taikant kai kurias oPP. Vis dėlto svarbu pabrėžti, kad rizikos veiksnių analizės lankstumas nėra tiesiogiai priklausomas nuo įmonės dydžio ir netinka net tada, kai įmonė yra maža, pavyzdžiui:

- kai maisto perdirbimo metodas siejamas su didele nesėkmės tikimybe, pvz., konservavimas, vakuuminis pakavimas,
- 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), gali būti įmanoma iš anksto nustatyti rizikos veiksnius, kuriuos reikia kontroliuoti. Rekomendacijų dėl tokių rizikos veiksnių ir jų kontrolės gali būti pateikta bendrosios paskirties RVASVT vadove arba gali būti atliekama tik bendra rizikos veiksnių analizė.

Dėl maisto tvarkymo įmonės ir jos tvarkomo maisto pobūdžio kai kuriais atvejais, atlikus rizikos veiksnių analizę, galima įsitikinti, kad svarbių rizikos veiksnių nėra, taip pat nėra kontrolės priemonių, kurias būtų galima laikyti SVT. Tokiais atvejais kontrolės priemonės yra oPP.

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 veiksnus ir reikėtų aiškiai apibrėžti šių rizikos veiksnių kontrolės procedūras bei taisomuosius veiksmus, kurių reikėtų imtis kilus problemų.

4.4.3. Kritinės ribos

SVT kritinės ribos gali būti nustatomos remiantis:

- patirtimi (geriausia praktika),
- tarptautiniais dokumentais, skirtais įvairioms operacijoms, pvz., maisto konservavimui, skysčių pasterizavimui ir t. t., kurioms taikomi tarptautiniu mastu pripažinti standartai (*Codex Alimentarius*); juose taip pat gali būti nustatytos kritinės ribos,
- atitinkamo dalyko gerosios praktikos vadovais,
- 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, ypač tada, kai stebėsenos procedūros grindžiamos paprasta apžiūra, pavyzdžiui, dėl:

- skerdenų užteršimo išmatomis skerdykloje,
- skysto maisto virimo temperatūros,
- maisto fizinių savybių pokyčio perdirbimo metu (pvz., termiškai apdorojant maistą).

4.4.4. Stebėsenos procedūros

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

- reguliarius vėsavimo, šaldymo, kaitinimo įrenginių temperatūros tikrinimas termometru,
- stebėjimas (apžiūra), ar skerdimo metu taikoma tinkama odos lupimo procedūra (jei šis skerdimo proceso etapas nurodytas kaip svarbusis valdymo taškas siekiant apsaugoti skerdenas nuo užteršimo),
- stebėjimas (apžiūra), ar maisto gaminyje, paruoštas tam tikro terminio apdorojimo būdu, turi reikiamas fizines savybes, atitinkančias jo terminio apdorojimo lygį (pvz., virinant arba užtikrinant, jog visas maistas būtų toks karštas, kad garuotų).

Stebėseną turėtų būti vykdoma taip dažnai, kaip reikia užtikrinant, kad būtų nuolat laikomasi kritinių ribų ir tikslinių verčių. Ją vykdant reikėtų įsitikinti, kad atitinkama kritinė riba arba tikslinė vertė neviršijama. Stebėsenos dažnis priklauso nuo SVT pobūdžio. SVT stebėseną kartais gali būti nenuolatinė, pvz., tuo atveju, kai stebėsenos dažnis sumažinamas po to, kai ilgą laiką gauti geri rezultatai.

Galima taikyti standartinės perdirbimo procedūras:

- 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),
- restoranuose maistas ruošiamas pagal nusistovėjusias kulinarijos procedūras. Tai reiškia, kad jeigu laikomasi nustatytų procedūrų, matavimų (pvz., maisto temperatūros matavimų) sistemingai atlikti nereikia.

4.4.5. Tikrinimo ir tinkamumo patvirtinimo procedūros

Tikrinimas daugeliu atvejų gali būti paprasta procedūra, kurią atliekant galima įsitikinti, kad stebėseną (tokia kaip aprašyta 4.4.4 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.

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. Tvirtinant RVASVT plano ir MTS veiklos tinkamumą galima telkti dėmesį į maisto pavyzdžių ėmimą ir tyrimą vertinant, ar nėra tikslinių rizikos veiksnių.

4.4.6. Dokumentai ir įrašai

Šiame skirsnyje aptariami tik su RVASVT susiję dokumentai, tačiau nekalbama apie kitus dokumentus, pavyzdžiui, dėl atsargų tvarkymo, atsekamumo ir kt.

Toliau pateiktus pavyzdžius reikėtų vertinti atsižvelgiant į Reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 straipsnio 2 dalies g punktą, kuriame nustatyta, kad pagal RVASVT grindžiamas procedūras reikalingi dokumentai ir įrašai turi atitikti maisto tvarkymo įmonės pobūdį 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.

Su RVASVT susiję dokumentai yra:

- dokumentai apie RVASVT grindžiamas procedūras, tinkamas konkrečiai maisto tvarkymo įmonei, ir
- atliktų matavimų ir analizės įrašai.

Turint omenyje tai, kas išdėstyta, galima remtis tokiomis 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,
- ypač tuo atveju, kai atliekamos paprastos apžiūros procedūros, galima nuspręsti, kad užrašyti reikia tik nustatytos neatitikties (pvz., kai dėl įrangos gedimo nepavyksta palaikyti reikiamos temperatūros) matavimų duomenis,
- 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,
- ypač mažosiose įmonėse palaikyti reikiamą temperatūrą yra kur kas svarbiau negu faktiškai užrašyti jos duomenis,
- < įrašus, padarytus dėl neatitikties, 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 savaičių tereikia užpildyti kontrolinį sąrašą, kuriame nurodyta veikla ir galimas poveikis saugiams metodams.

1 priedėlis

Žodynėlis

Svarbusis valdymo taškas (SVT) – etapas, kuriame galima taikyti kontrolę ir kuris yra būtinas siekiant neleisti atsirasti maisto saugos rizikos veiksniui, jį pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio ⁽¹⁾. Dauguma įprastų SVT kontroliuojant mikrobiologinius rizikos veiksnius yra reikalavimai dėl temperatūros, pvz., temperatūros sandėlyje ar transportavimo metu arba laiko ir temperatūros sąlygų, reikalingų rizikos veiksniui sumažinti arba pašalinti (pvz., pasterizavimo). Kituose SVT gali būti tikrinama, ar pakuotės yra švarios ir nepažeistos, sijojimu arba metalo detektoriumi ieškoma fizinių rizikos veiksnių, tikrinamas kepimui skirto aliejaus naudojimo laikas ir temperatūra, kad proceso metu neatsirastų cheminių teršalų.

Kritinė riba – kriterijus, pagal kurį tai, kas yra priimtina, skiriama nuo to, kas yra nepriimtina. Pirmiau pateiktuose SVT pavyzdžiuose tokios ribos atitinkamai yra aukščiausia temperatūra (sandėlyje ir transportavimo metu), žemiausia temperatūra (siekiant sumažinti arba pašalinti rizikos veiksnių) ir teršalų buvimas arba pakenkimas.

Maisto saugos vadybos (arba kontrolės) sistema (MSVS) – derinys, į kurį įeina PP kaip prevencinės kontrolės priemonės, atsekamumas, produktų atšaukimas ir komunikacija kaip parengties priemonės ir RVASVT planas, kuriame apibrėžti SVT ir (arba) oPP kaip su gamybos procesu susijusios kontrolės priemonės. Žr. 1 paveikslą. 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.

GHP (geroji higienos praktika), GGP (geroji gamybos praktika) – prevencinių praktinių priemonių ir sąlygų derinys, skirtas gaminamo maisto saugai užtikrinti. Pagal GHP daugiau akcentuojamas higienos poreikis, o pagal GGP pabrėžiama tinkamų darbo metodikų svarba. Dauguma PP (visos tos, kurios nurodytos I priede) yra GHP arba GGP. Kartais GHP neskiriama nuo GGP ir visos prevencinės priemonės vadinamos GGP.

Rizikos veiksnys – biologinis (pvz., salmonelės), cheminis (pvz., dioksinai, alergenai) arba fizinis (pvz., kieti, aštrūs svetimkūniai, kaip antai stiklo arba metalo gabalėliai) veiksnys, esantis maiste, arba maisto būklė, galinti sukelti neigiamą poveikį sveikatai ⁽²⁾.

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 – dokumentas (gali būti elektroninis), kuriame išsamiai aprašytos RVASVT grindžiamos procedūros. 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, kurį sudaro tikruoju laiku atliekamų suplanuotų kontrolinių parametrų stebėjimų arba matavimų seka vertinant, ar tam tikras SVT yra kontroliuojamas ⁽¹⁾. Pavyzdžiai: reguliarus (arba nuolatinis, jeigu automatinis) temperatūros matavimas ir stebėjimas, ar nėra užteršimo bei pakenkimo.

Privalomoji (-osios) programa (-os) (PP) – prevenciniai veiksmai ir sąlygos, reikalingi prieš įgyvendinant ir įgyvendinant RVASVT, ir turintys esminę reikšmę maisto saugai. Reikiamos PP priklauso nuo maisto grandinės segmento, kuriame yra atitinkamas sektorius, ir to sektoriaus pobūdžio. Analogiškų sąvokų pavyzdžiai yra geroji žemės ūkio praktika (GŽŪP), geroji veterinarijos praktika (GVP), geroji gamybos praktika (GGP), geroji higienos praktika (GHP), geroji produkcijos praktika (GPP), geroji platinimo praktika (GPLP) ir geroji prekybos praktika (GPrP). Kartais PP priskiriamos ir procedūros, kuriomis užtikrinamas maisto produktų atsekamumas ir jie atšaukiami tuo atveju, jei neatitinka reikalavimų. *Codex Alimentarius* standartuose PP vadinamos gerosios praktikos kodeksais.

Rizika – neigiamo poveikio sveikatai tikimybė ir to poveikio stiprumas, sukeliantis pavojų ⁽³⁾.

⁽¹⁾ CAC/RCP 1–1969, 2003 m. red.

⁽²⁾ Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 14 dalis.

⁽³⁾ Reglamento (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnio 9 dalis.

Tinkamumo patvirtinimas – įrodymas, kad tam tikra kontrolės priemonė arba kontrolės priemonių deriniu, tinkamai jas įgyvendinant, galima kontroliuoti rizikos veiksnių, gaunant nustatytą rezultatą. Permainų atveju tinkamumą gali reikėti patvirtinti pakartotinai. Išsamių pavyzdžių pateikta dok. CAC/GL 69–2008.

Tikrinimas – metodų, procedūrų, tyrimų ir kitų vertinimų taikymas kartu su stebėseną, siekiant nustatyti atitiktį RVASVT grindžiamoms procedūroms⁽¹⁾. Tikrinimas reguliariai atliekamas siekiant įrodyti, kad RVASVT sistema veikia taip, kaip planuota. Kaip tikrinimo aspektai gali būti naudojami toliau išardyti pavyzdžiai:

- bendras: SVT stebėsenos įrašų (dažnio, matavimų rezultatų išvadų laikui bėgant) tikrinimas,
- konkretus: galima imti pavyzdžius ir atlikti analizę siekiant įrodyti esamos RVASVT sistemos veiksmingumą,
- temperatūra sandėliavimo ir transportavimo metu: ar laikomasi proceso higienos kriterijų 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 listerijų, salmonelių ar kt.,
- pakuočių pažeidimai: tikrinama dėl labiausiai tikėtino produkto užteršimo bakterijomis arba cheminėmis medžiagomis tuo atveju, jei būtų pažeista jo pakuotė,
- taip pat žr. pavyzdžius *Codex Alimentarius* dokumente CAC/GL 69–2008.

⁽¹⁾ Parengta pagal dok. CAC/RCP 1–1969, 2003 m. red.

2 priedėlis

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

(Parenkota pagal Maisto ir žemės ūkio organizacijos ir Pasaulio sveikatos organizacijos leidinius „Su mikrobiologiniais rizikos veiksniais maiste susijusios rizikos apibūdinimas ⁽¹⁾“ ir „Maisto pramonės kokybės valdymo sistemos ⁽²⁾“)

Rizikos lygis apibūdinamas kaip rizikos veiksnio pavojingumo arba poveikio santykis su tikimybe, kad tas rizikos veiksnys gali būti galutiniame produkte, jei svarstomų (specialių) kontrolės priemonių nebūtų arba jos būtų neveiksmingos, atsižvelgiant į tolesnius proceso etapus, kuriuose įmanoma tą riziką pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio, ir atsižvelgiant į jau tinkamai įgyvendintas PP.

Tikimybė (T) – tikimybė, kad rizikos veiksnys yra galutiniame produkte, jei svarstomų specialių kontrolės priemonių nėra arba jos neveiksmingos, atsižvelgiant į tolesnius proceso etapus, kuriuose įmanoma tą riziką pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio, ir atsižvelgiant į jau tinkamai įgyvendintas PP.

Poveikis (P) – rizikos veiksnio poveikis arba pavojingumas žmogaus sveikatai.

RIZIKOS LYGIS (R = T x P) SKALĖJE NUO 1 IKI 7

TIKIMYBĖ	Didelė	4	4	5	6	7
	Reali	3	3	4	5	6
	Maža	2	2	3	4	5
	Labai maža	1	1	2	3	4
			1	2	3	4
			Ribotas	Vidutinis	Didelis	Labai didelis
			POVEIKIS			

TIKIMYBĖ

1 = labai maža

— Teorinė tikimybė – to rizikos veiksnio dar nėra buvę.

— tolesniame gamybos proceso etape tas rizikos veiksnys bus pašalintas arba sumažintas iki priimtino lygio (pvz., pasterizavimu, fermentavimu).

— rizikos veiksnio kontrolės priemonė yra tokio pobūdžio, kad kai ta kontrolės priemonė nebėra veiksminga, gamyba tampa nebeįmanoma arba nebegaminama naudingų galutinių produktų (pvz., per didelę dažiklių priedų koncentracija).

— tai yra labai riboto masto ir (arba) vietinės reikšmės užteršimas.

2 = maža

— Tikimybė, kad dėl PP neveiksmingumo arba nebuvimo galutiniame produkte atsiras rizikos veiksnys, yra labai nedidelė.

— To rizikos veiksnio kontrolės priemonės yra bendro pobūdžio (PP) ir gerai praktiškai įgyvendinamos.

3 = reali

— Specialios kontrolės priemonės neveiksmingumas ar nebuvimas nelemia sisteminio rizikos veiksnio buvimo galutiniame produkte, tačiau tas rizikos veiksnys gali patekti į tam tikrą procentinę dalį galutinių produktų, priklausančių atitinkamai partijai.

⁽¹⁾ <http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/MRA17.pdf>

⁽²⁾ ISBN 978-90-5989-275-0

4 = didelė

- Dėl specialios kontrolės priemonės neveiksmingumo arba nebuvimo atsiranda sisteminė klaida, yra didelė tikimybė, kad tas rizikos veiksnys bus visuose atitinkamos partijos galutiniuose produktuose.

POVEIKIS (arba 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).
- Rizikos veiksnio poveikis ilgalaikis, maksimali dozė nežinoma (pvz., dioksinai, pesticidų likučiai, mikotoksinai ir kt.).

4 = labai didelis

- Atitinkama vartotojų grupė priskiriama rizikos kategorijai ir tas rizikos veiksnys gali būti mirtinas.
- Rizikos veiksnys sukelia sunkius simptomus, dėl kurių galima mirti.
- Patiriama negrįžtamų traumų.

SVT NUSTATYMAS (taip pat, kai tinka, nustatomos oPP)

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

3 ir 4 lygių rizika: gali būti taikomos oPP. Papildomas klausimas, į kurį turi atsakyti RVASVT grupė: ar bendro pobūdžio kontrolės priemonės arba priemonių, apibūdintų privalomosiose programose (PP), pakanka nustatyti rizikai stebėti?

— Jeigu TAIP, taikoma PP

— Jeigu NE, taikoma oPP

5, 6 ir 7 lygių rizika: naudojami SVT arba, jeigu matuojamų kritinių ribų nėra, tai gali būti oPP (pvz., vykdamas alergeno kontrolę).

SVT yra tie gamybos proceso taškai, kuriuose būtina nuolatinė (arba atskirų partijų) kontrolė, taikant specialią kontrolės priemonę, siekiant pašalinti rizikos veiksnių arba jų sumažinti iki priimtino lygio. Stebėsenos vykdymą turi būti įmanoma įrodyti, o jos duomenys turi būti užrašyti. Tuo atveju, jei pažeidžiama kritinė riba, būtina imtis taisomojo veiksmo atitinkamo produkto ir proceso atžvilgiu.

oPP yra nustatyti tikrintini gamybos proceso etapai tuomet, kai su maisto sauga siejama rizika yra mažesnė arba išmatuojamų ribų nėra. Šie etapai gali būti kontroliuojami sudėtingesnėmis bendrosiomis pagrindinės kontrolės priemonėmis pagal PP, pvz., dažniau vykdamas kontrolę, užrašant duomenis ir t. t. Dėl reguliarios kontrolės ir atitinkamam procesui arba produktui keliamų reikalavimų derinimo šią riziką galima laikyti kontroliuojama. Taisomųjų veiksmų dėl tokio produkto iškart imtis nebūtina. oPP pavyzdžiai:

- žaliavų priėmimas → pavyzdžių ėmimo planas, skirtas tikrinti tiekėjų saugos ir (arba) higienos metodus,

- kryžminis užteršimo alergenais tarp partijų → tarpinis valymas ir tikrinimas adenozino trifosfato (ATP) matavimais,
- maisto užteršimas griežtos priežiūros zonoje → personalas turi dėvėti burną dengiančias kaukes ir papildomas apsaugos priemones, kas savaitę tikrinama rankų higiena.

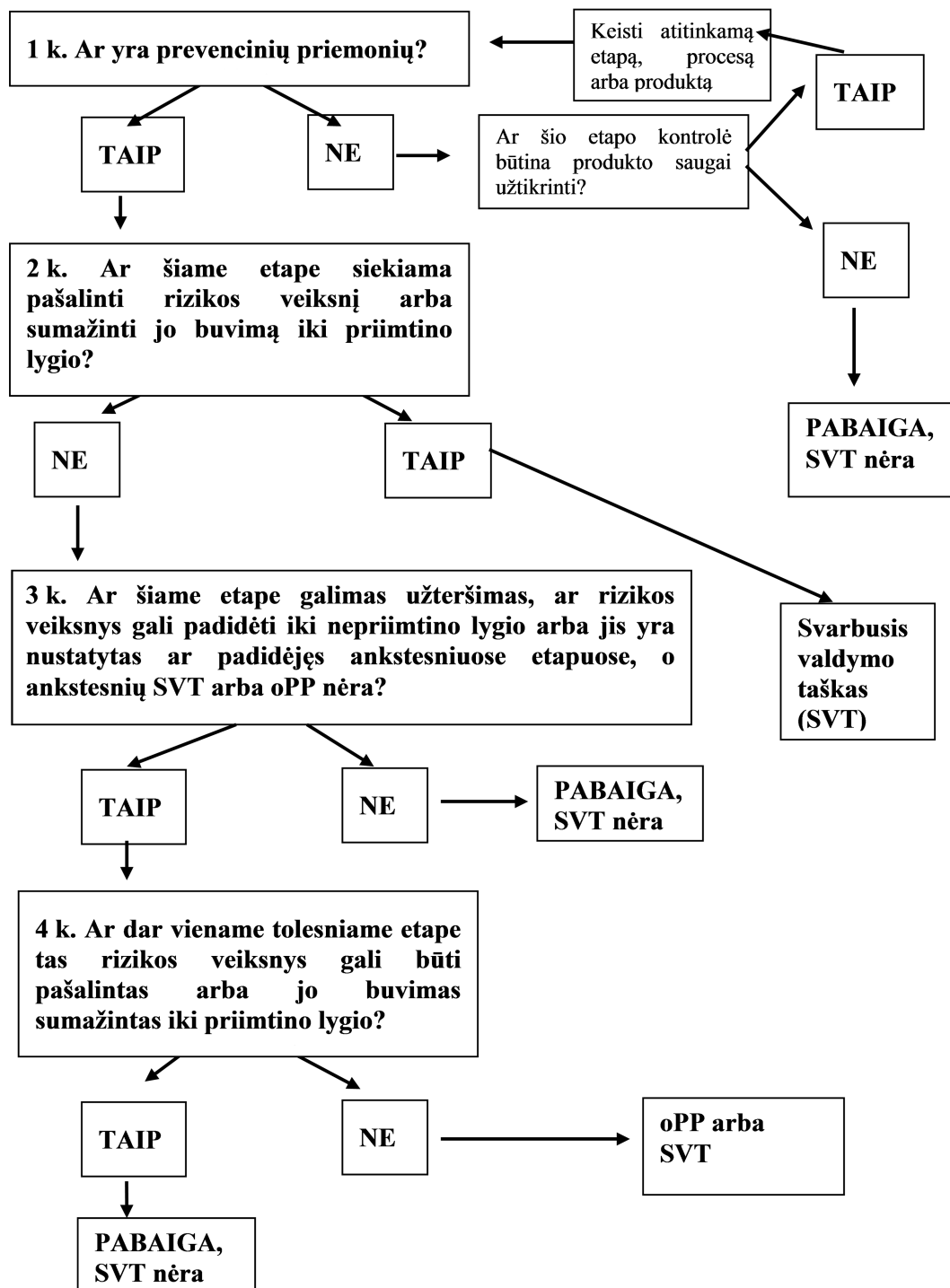
ALTERNATYVUS (SUPAPRASTINTAS) METODAS

Tas pats metodas gali būti taikomas paprasčiau, pavyzdžiui:

- rizikos lygiai yra nuo 1 iki 5, o ne nuo 1 iki 7, naudojant 3, o ne 4 tikimybės ir poveikio pakategorius (3 ir 4 pakategoriai sujungiami į vieną),
 - oPP nenaudojamos nustatant „tarpinę“ riziką, skiriami vien rizikos veiksniai, kurie gali būti kontroliuojami naudojant PP, nuo tų rizikos veiksnių, kurių kontrolei reikia SVT.
-

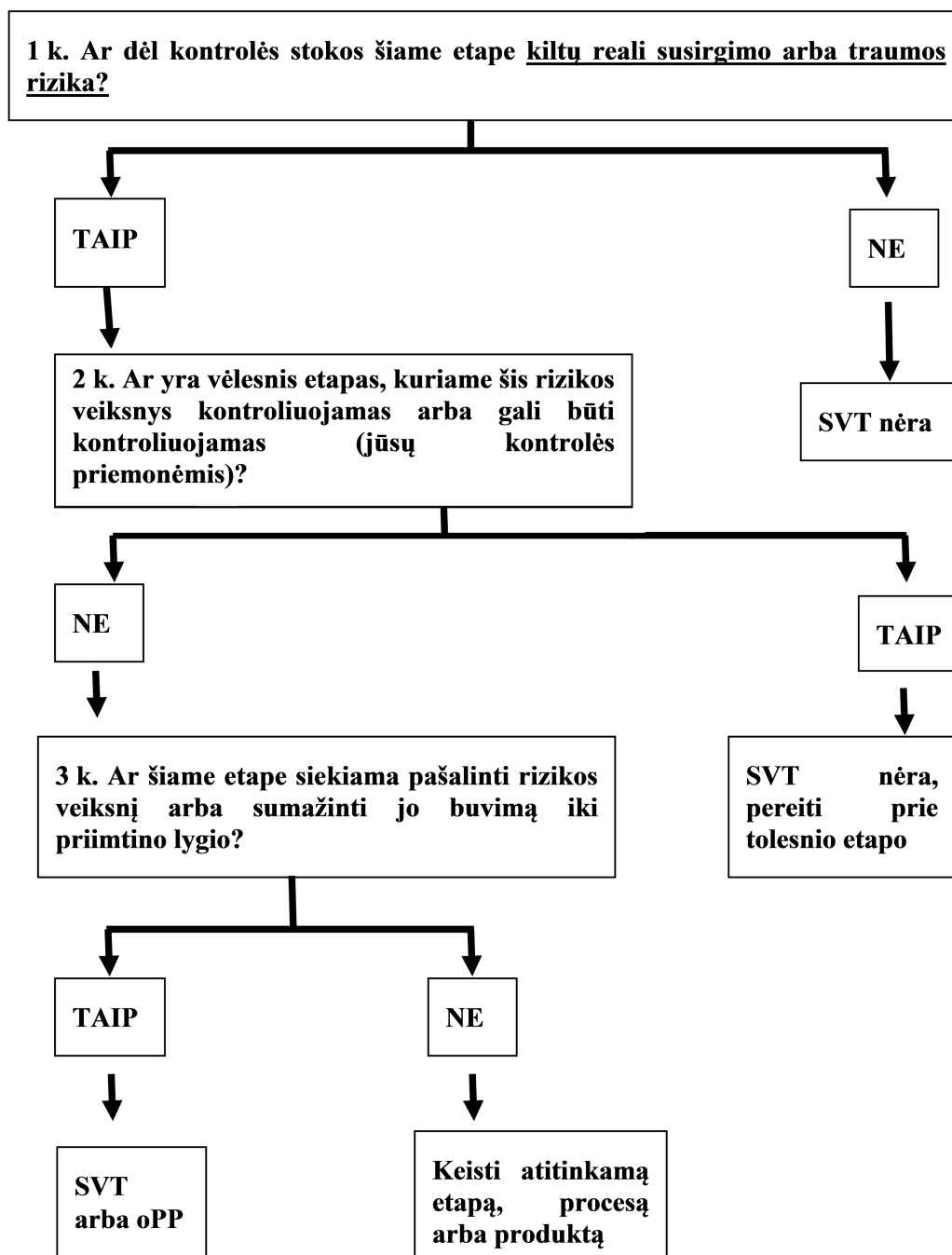
3A priedėlis

Svarbiems valdymo taškams (SVT) nustatyti skirto sprendimų medžio pavyzdys I klausimus reikia atsakyti toliau parodyta seka



3B priedėlis

Supaprastinto sprendimų medžio pavyzdys



PP, oPP IR SVT PALYGINIMAS

Kontrolės priemonės tipas	PP	oPP	SVT
Taikymo sritis	Priemonės, susijusios su saugiam maistui tinkamos aplinkos kūrimu: priemonės, darančios poveikį maisto tinkamumui ir saugai	Priemonės, susijusios su aplinka ir (arba) produktu (arba kelių priemonių derinys), kuriomis siekiama išvengti užteršimo arba neleisti atsirasti rizikos veiksniams, juos pašalinti arba sumažinti iki priimtino lygio galutiniame produkte. Šios priemonės įgyvendinamos po to, kai įgyvendinama PP.	
Ryšys su rizikos veiksniais	Konkrečiai neskirtos jokiam rizikos veiksnii	Konkrečiai skirtos kiekvienam rizikos veiksnii ar rizikos veiksnių grupei	
Nustatymas	Vystymas pagrįstas: ✓ patirtimi, ✓ pagalbiniais dokumentais (<i>vadovais, moksliniais leidiniais ir t. t.</i>), ✓ žinomu rizikos veiksnii arba rizikos veiksnių analize.	Remiantis rizikos veiksnių analize, atsižvelgiant į PP. SVT ir oPP yra specialiai 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 (daugeliu atvejų gerosios praktikos vadovuose pateikiama rekomendacijų dėl tinkamumo patvirtinimo metodikos arba pagalbinės medžiagos, kuria galima naudotis patvirtinant tinkamumą)	
Kriterijai	/	Išmatuojami arba stebimi kriterijai	Išmatuojama kritinė riba
Stebėsena	Kai tinka ir kai praktiškai įmanoma	Kontrolės priemonių įgyvendinimo stebėsena: jos duomenys paprastai užrašomi	
Kontrolės stoka: pataisos/taisomieji veiksmai ⁽¹⁾	Kai tinka, taisomieji veiksmai ir (arba) PP įgyvendinimo pataisos	Proceso taisomieji veiksmai Galimos pataisos, susijusios su produktu (kiekvieniu konkrečiu atveju) Susiję įrašai saugomi	Iš anksto nustatytos pataisos, susijusios su produktu Galimi proceso taisomieji veiksmai Susiję įrašai saugomi
Tikrinimas	Suplanuotas įgyvendinimo tikrinimas	Suplanuotas įgyvendinimo tikrinimas, planuotos rizikos veiksnių kontrolės veiksmingumo tikrinimas	

⁽¹⁾ Šioje lentelėje taisomieji veiksmai reiškia veiksmus, kuriais siekiama pašalinti nustatytos neatitikties ar kitokios nepageidaujamos situacijos priežastį, o pataisa – veiksmas, kuriuo pašalinama nustatyta neatitiktis.

5 priedėlis

Apibendrinti kai kuriems MTS taikomų lanksčių nuostatų pavyzdžiai

Veikla	Lankstumas
1. Privalomos programos	— Reglamentų (EB) Nr. 852/2004 ir 853/2004 taikymo išimtys — Ne taip išsamiai nustatytos pirminės gamybos ir susijusių operacijų PP — Ne taip išsamiai nustatytos PP, skirtos mobiliosioms ir (arba) laikinosioms patalpoms, ... — Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 netaikomas daugumai mažmenininkų — Galimas pritaikymas pagal nacionalinę teisę dėl tradicinių metodų naudojimo, MTS tuose regionuose, kuriuose esama geografinių kliūčių, ir bet kuriai įmonei dėl jos objektų statybos, išdėstymo ir įrangos — Bendrųjų konkretaus sektoriaus geros higienos praktikos vadovų naudojimas
2. Parengiamoji RVASVT veikla	— Nuolatinės RVASVT grupės nėra, už RVASVT (MSVS) atsakingas vienas asmuo — Naudojama turima informacija apie produktą (iš etikečių, interneto) — Paprasta technologinio proceso schema
3. Rizikos veiksnių analizė ir SVT nustatymas	— Supaprastinti sprendimų medžiai arba (pusiau) kiekybinio rizikos vertinimo metodai — Išankstinis rizikos veiksnių nustatymas pagal bendrosios paskirties RVASVT vadovą arba atlikus tik bendrą rizikos veiksnių analizę — Rizikos veiksnių pobūdžio išsamiai aprašyti nereikia — Galima grupuoti panašius produktus

SVT nustatyti

SVT nenustatyta

4. Kritinės ribos	— Iš anksto nustatytos ribos remiantis teisės aktais, mokslinėmis nuomonėmis ir t. t. — Skaitinių reikšmių nustatyti nereikia	Esant mažai rizikai, 1–3 rūšių veiklos pakanka, kad būtų laikomasi RVASVT grindžiamų procedūrų Vidutinė rizika: procedūrų atitiktčiai gali reikėti oPP
5. Stebėsenos procedūra	— Reguliarios apžiūros vietoj nuolatinio duomenų registravimo — Kontrolinių sąrašų naudojimas, atitikties atveju pažymint tinkamus langelius — Standartinių perdurbimo procedūrų naudojimas	
6. Tikrinimas ir tinkamumo patvirtinimas	— Įsitikinama, kad vykdoma stebėseną, patikrinant susijusių duomenų įrašus arba tikrinant patį stebėsenos procesą, kaip antai patikrinant, ar temperatūra matuojama pagal reikiamas procedūras ir vadovus — Analizių rezultatų naudojimas tinkamumui patvirtinti / produktų analizavimas pagal tam tikrus kriterijus	
7. Dokumentai ir duomenų įrašai	— Bendrosios paskirties vadovų, kaip reikiamų dokumentų, naudojimas — Tik duomenų apie neatitiktį ir taisomuosius veiksmus įrašai	

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2016 m. liepos 29 d.**

(2016/C 278/02)

1 euro =

Valiuta			Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,1113	CAD	Kanados doleris	1,4643
JPY	Japonijos jena	114,83	HKD	Honkongo doleris	8,6210
DKK	Danijos krona	7,4374	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5615
GBP	Svaras sterlingas	0,84400	SGD	Singapūro doleris	1,5015
SEK	Švedijos krona	9,5673	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 246,83
CHF	Šveicarijos frankas	1,0823	ZAR	Pietų Afrikos randas	15,7301
ISK	Islandijos krona		CNY	Kinijos ženminbi juanis	7,3908
NOK	Norvegijos krona	9,5092	HRK	Kroatijos kuna	7,4875
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	IDR	Indonezijos rupija	14 559,70
CZK	Čekijos krona	27,031	MYR	Malaizijos ringitas	4,5200
HUF	Vengrijos forintas	312,19	PHP	Filipinų pesas	52,431
PLN	Lenkijos zlotas	4,3630	RUB	Rusijos rublis	74,4883
RON	Rumunijos leja	4,4655	THB	Tailando batas	38,712
TRY	Turkijos lira	3,3523	BRL	Brazilijos realas	3,6478
AUD	Australijos doleris	1,4782	MXN	Meksikos pesas	21,0288
			INR	Indijos rupija	74,4070

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Pranešimas apie žemės ūkio produktų importo ir eksporto licencijas

(Šiuo pranešimu pakeičiami 2013 m. rugsėjo 13 d. Europos Sąjungos oficialiojo leidinio C 264 4 puslapyje skelbtas pranešimas ir Komisijos komunikatas „Tam tikri Reglamento (EB) Nr. 376/2008 taikymo nurodymai“, kurį Komisija priėmė 2013 m. rugsėjo 24 d., o valstybėms narėms apie jį pranešė 2013 m. rugsėjo 25 d.)

(2016/C 278/03)

Turinys

I.	BENDROSIOS NUOSTATOS	34
II.	PARAIŠKOS IŠDUOTI LICENCIJĄ IR LICENCIJOS LANGELIŲ PILDYMAS	35
1.	Bendrosios nuostatos	35
2.	Konkrečioms sektoriams taikomos nuostatos	37
3.	Importas	38
4.	eksportas	39
5.	Išrašai	39
III.	POPIERINIŲ LICENCIJŲ ĮRAŠAI DĖL PASKIRTŲ KIEKIŲ (LICENCIJOS ARBA IŠRAŠO KITA PUSĖ)	41
1.	Bendrieji nurodymai	41
2.	Tam tikriems langeliams taikomos specialios taisyklės	41
IV.	ĮGYVENDINIMO REGLAMENTO (ES) 2016/1239 13 STRAIPSNIO 3 DALIES ANTROS PASTRAIPOS TAIKYMAS	41

I priedas. Įrašai

A dalis

B dalis

C dalis

II priedas. Paskesnis patikrinimas

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Licencijas ir jų išrašus išduoda valstybių narių licencijas išduodančios įstaigos. Jie galioja bet kurioje valstybėje narėje vykdomam importui arba eksportui, išskyrus specialius Sąjungos taisyklėse numatytus atvejus.
2. Remiantis Komisijos reglamento (EEB, Euratomas) Nr. 1182/71 ⁽¹⁾ 2 straipsnio 2 dalimi, šeštadieniais, sekmadieniais ir valstybinių švenčių dienomis paraiškos nepriimamos ir licencijos neišduodamos.
3. Kiekviena licencija gali būti užpildyta tik viena kalba.
4. Paraiškose, licencijose ir išrašuose negali būti vietų, kuriose tekstas ištrintas arba užrašytas ant kito teksto. Jei pildant formą padaroma klaida, turi būti rengiama nauja paraiška arba licencija.

Jei paraiškos formoje yra nedidelė su faktais nesusijusi klaida, licencija išduodama su ištaisyta klaida.

5. Finansinės sumos nurodomos eurai; tačiau euro zonai nepriklausančios valstybės narės finansines sumas gali nurodyti savo nacionaline valiuta.

6. Kiekiai nurodomi:

— metrinės matų sistemos svorio arba tūrio vienetais naudojant šiuos trumpinius:

— kg – kilogramai,

— hl – hektolitrai,

— galvomis, jei skaičiuojami gyvi gyvūnai.

⁽¹⁾ OL L 124, 1971 6 8, p. 1.

7. Datos įrašomos šešiais skaitmenimis, po du skaičius kiekviename skyrelyje: du pirmieji skaičiai (pirmasis skyrelis) parodo dieną (nuo 01 iki 31), du tolesnieji skaičiai (antrasis skyrelis) – mėnesį (nuo 01 iki 12), o du paskutiniai (trečiasis skyrelis) – metus (01 ir kt.).
8. Pavyzdys, kaip taikomas Briuselio laikas, numatytas Komisijos deleguotajame reglamente (ES) 2016/1237 ⁽¹⁾ (*licencija*) ir Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) 2016/1239 ⁽²⁾ (*licencija*):

13 val. minėtuose reglamentuose atitinka 13 val. (Briuselio laiku):

Valstybės narės	Vietos laikas (žiemos ir vasaros)
Vokietija	} 13 val.
Belgija	
Kroatija	
Danija	
Ispanija	
Prancūzija	
Italija	
Liuksemburgas	
Nyderlandai	
Austrija	
Švedija	
Čekija	
Vengrija	
Malta	
Lenkija	
Slovėnija	
Slovakija	
Airija	} 12 val. (= 13 val. Briuselio laiku)
Portugalija	
Jungtinė Karalystė	
Bulgarija	} 14 val. (= 13 val. Briuselio laiku)
Kipras	
Graikija	
Suomija	
Estija	
Latvija	
Lietuva	
Rumunija	

II. PARAIŠKOS IŠDUOTI LICENCIJĄ IR LICENCIJOS LANGELIŲ PILDYMAS

1. Bendrosios nuostatos

- 1.1. Pareiškėjai turi užpildyti tik 4, 7, 8, 9, 11, 14, 15, 16, 17, 18 bei 20 paraiškos išduoti licenciją formos langelius. Tačiau valstybės narės gali nurodyti pareiškėjams užpildyti 1 ir, prireikus, 5 langelius.

⁽¹⁾ OL L 206, 2016 7 30, p. 1

⁽²⁾ OL L 206, 2016 7 30, p. 44

- 1.2. Jei importui skirtos formos 7 ir 8 langeliuose bei eksportui skirtos formos 7 langelyje nepakanka vietos visai informacijai, kurią reikalaujama pateikti pagal Sąjungos reglamentus, ji įrašoma 20 langelyje ir pažymima žvaigždute, atitinkančia 7 arba 8 langeliuose įrašytą žvaigždutę.
- 1.3. Jei 20 langelyje nepakanka vietos visai informacijai, ji įrašoma 15 langelyje ir pažymima žvaigždute, atitinkančia 7 arba 8 langeliuose įrašytą žvaigždutę.
- 1.4. Formos 7, 8 ir 9 langeliuose prieš žodžius „taip“ arba „ne“ esantys langeliai turi būti pažymėti prieš atitinkamą teiginį įrašant „X“.
- 1.5. Jei licencija yra išduodama mažesniai kiekiui, negu prašoma paraiškoje, išduodanti įstaiga nurodo:
- 17 ir 18 langeliuose – kiekį, kuriam išduodama licencija;
 - 11 langelyje – atitinkamo užstato sumą.
- 1.6. Nenaudojami importo licencijų 20 ir 24 langeliai ir eksporto licencijų 20 ir 22 langeliai turi būti užblokuoti. Siekiant išvengti neteisėtų įrašų rizikos, tai turėtų būti daroma taip:
- jei specialios sąlygos netaikomos,
 pirma eilutė užpildoma „X“, pavyzdžiui.

24 Specialios sąlygos (3): XXX
 - jei įrašomos specialios sąlygos,
 likusi eilutės, kurioje baigiasi įrašas, dalis ir visa kita eilutė užpildoma „X“, pavyzdžiui.

24. Specialios sąlygos (3): 0,4 laipsnio leistina paklaida XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
 XXX
- 1.7. Licencijų 3 langelis taip pat turi būti užblokuotas, išskyrus išrašuose.
- 1.8. Deleguotojo reglamento (ES) 2016/1237 6 straipsnio 4 dalyje nurodytais atvejais išduodanti agentūra į licencijos 6 langelį įrašo vieną iš I priedo A dalyje išvardytų įrašų.
- 1.9. Įgyvendinimo reglamento (ES) 2016/1239 15 straipsnio 1 dalyje nurodytais atvejais į pakaitinių licencijų arba išrašų 22 langelį (eksporto licencijos) arba 24 langelį (importo licencijos) įrašomas vienas iš I priedo B dalyje išvardytų įrašų.
- 1.10. Deleguotojo reglamento (ES) 2016/1237 5 straipsnio 5 dalies pirmoje pastraipoje nurodytais atvejais licencijos 19 langelyje nurodomas skaičius nulis („0“).
- 1.11. Deleguotojo reglamento (ES) 2016/1237 5 straipsnio 5 dalies antroje pastraipoje nurodytais atvejais, išskyrus atvejus, kai konkretiems sektoriams skirtuose reglamentuose reikalaujama pateikti konkrečią formuluotę, į licencijų 24 langelį (importo licencijos) įrašomas vienas iš I priedo C dalyje išvardytų įrašų.
- 1.12. Jei išduodamas licencijos ar išrašo dublikatas, įstrižai, jei įmanoma, per visą dokumentą užrašomas vienas iš šių variantų:

„ДУБЛИКАТ“	BG
„DUPLICADO“	ES
„DUPLIKÁT“	CS
„DUPLIKAT“	DA
„DUPLIKAT“	DE

„DUPLIKAAT“	ET
„ΔΙΠΛΟΤΥΠΟ“	EL
„DUPLICATE“	EN
„DUPLICATA“	FR
„DUPLIKAT“	HR
„DUPLICATO“	IT
„DUBLIKĀTS“	LV
„DUBLIKATAS“	LT
„MÁSOLAT“	HU
„DUPLIKAT“	MT
„DUPLICAAT“	NL
„DUPLIKAT“	PL
„DUPLICADO“	PT
„DUPLICAT“	RO
„DUPLIKÁT“	SK
„DVOJNIK“	SL
„KAKSOISKAPPALE“	FI
„DUPLIKAT“	SV

2. Konkretiems sektoriams taikomos nuostatos

2.1. Kanapės

2.1.1. 20 langelis

Sėjai skirtų kanapių atveju reikia nurodyti kanapių veislę.

2.1.2. 24 langelis

Reikia įtraukti vieną iš toliau nurodytų įrašų.

- Su sėjai skirtų kanapių veislių sėklomis, kurių KN kodas yra ex 1207 99 20, pateikiami įrodymai, kad atitinkamos kanapių veislės tetrahidrokanabinolio kiekis neviršija kiekio, nustatyto pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1307/2013 ⁽¹⁾ 32 straipsnio 6 dalį ir 35 straipsnio 3 dalį.
- Kanapių sėklas, išskyrus skirtas sėjai, kurių KN kodas yra 1207 99 91, importuoja valstybės narės patvirtintas importuotojas.
- Sėjamosios kanapės, žaliavinės arba mirkytos, kurių KN kodas yra 5302 10 00, atitinka Reglamento (ES) Nr. 1307/2013 32 straipsnio 6 dalyje ir 35 straipsnio 3 dalyje nustatytas sąlygas.

2.2. Žemės ūkio kilmės etilo alkoholis

- #### 2.2.1.
- Paraiškose išduoti importo licencijas ir žemės ūkio kilmės alkoholio importo licencijų 8 langelyje turi būti nurodytas kilmės šalies pavadinimas. Langelis „privaloma: taip“ turi būti pažymėtas varnele. Pareiškėjui paprašius licenciją išdavusi administracija gali vieną kartą pakeisti kilmės šalį kita šalimi.

⁽¹⁾ OL L 347, 2013 12 20, p. 608.

2.2.2. Valstybės narės gali nuspręsti, kad alkoholio importo kaina (CIF) turi būti nurodoma 20 langelyje.

2.3. Česnakai

2.3.1. Kilmės šalis įrašoma į paraiškų išduoti licencijas ir į licencijos 8 langelį, o žodis „taip“ pažymimas kryžiu. Licencija galioja tik prekėms, importuojamoms iš nurodytos kilmės šalies.

3. Importas

3.1. 7 langelis

Eksportuojančia šalimi laikoma ES nepriklausanti šalis, iš kurios produktas siunčiamas į Sąjungą.

3.1.1. Eksportuojančią šalį ar šalių grupę būtina nurodyti, jei to reikalaujama pagal Sąjungos taisykles.

3.1.2. Kai pagal Sąjungos taisykles būtina nurodyti kilmės vietą, langelis prieš žodį „taip“ turi būti pažymėtas įrašant „X“, o produktų kilmės vieta turi atitikti licencijoje nurodytą vietą. Priešingu atveju licencija negalioja.

3.1.3. Kitais atvejais eksporto šalies nurodyti nebūtina. Tais atvejais langelis prieš žodį „ne“ turi būti pažymėtas įrašant „X“. Tačiau nurodyti eksportuojančią šalį gali būti naudinga, kai taikomas Įgyvendinimo reglamento (ES) 2016/1239 16 straipsnis, susijęs su *force majeure* skirtais langeliais.

3.2. 8 langelis

— Kilmės šalis nustatoma vadovaujantis atitinkamomis Sąjungos taisyklėmis.

— Analogiškai galioja 7 langeliui taikomos pastabos.

3.3. 14 langelis

Produktai apibūdinami pateikiant jų tradicinį pavadinimą (pvz., cukrus), o ne jų prekės ženklus.

3.4. 15 ir 16 langeliai

Paprastai dėl licencijos kreipiamasi ir ji išduodama visiems produktams, kurių KN kodas yra tas pats (aštuonių skaitmenų kodas). Tačiau tam tikrais specialiais Sąjungos taisyklėse numatytais atvejais dėl licencijos kreipiamasi ir ji išduodama:

— produktams, kuriems priskirtas daugiau negu vienas KN kodas, arba

— tik kai kuriems produktams, kurių KN kodas yra tas pats.

Jei 16 langelyje nepakanka vietos daugiau negu vienam KN kodui įrašyti, visi KN kodai įrašomi 15 langelyje ir pažymima žvaigždute, atitinkančia 16 langelyje įrašytą žvaigždutę.

3.5. 15 langelis

Aprašymas gali būti supaprastintas, jei jame pateikiama informacija, reikalinga norint nustatyti produkto klasifikaciją pagal KN kodą, nurodytą 16 langelyje.

3.6. 16 langelis

Reikėtų nurodyti visą KN kodą. Tačiau tam tikrais specialiais Sąjungos taisyklėse numatytais atvejais:

— reikėtų nurodyti visą (-us) kombinuotosios nomenklatūros kodą (-us), prieš kurį (-iuos) yra įrašas „ex“

arba

— reikėtų nurodyti kodus taip, kaip nustatyta atitinkamose Sąjungos taisyklėse.

3.7. 19 langelis

3.7.1. Užpildyti reikėtų vadovaujantis Sąjungos taisyklėmis dėl atitinkamam produktui leidžiamos paklaidos.

3.7.2. Kai licencijose nėra numatyta leistina paklaida, 19 langelyje įrašomas nulis („0“) .

3.7.3. 20 langelis

Užpildyti reikėtų vadovaujantis specialiomis kiekvienam bendro rinkos organizavimo sektoriui taikomomis Sąjungos taisyklėmis.

3.7.4. 24 langelis

Turi būti užpildyta vadovaujantis specialiomis kiekvienam produktų sektoriui taikomomis Sąjungos taisyklėmis.

3.7.5. 25 ir 26 langeliai

Popierinės licencijos turi būti pasirašytos ranka.

4. Eksportas

4.1. 7 langelis

4.1.1. Nurodyti paskirties šalį ar šalių grupę reikia, jei taip numatyta Sąjungos taisyklėse.

4.1.2. Kai pagal Sąjungos taisykles būtina nurodyti paskirties vietą, langelis prieš žodį „taip“ turi būti pažymėtas įrašant „X“, o produktas turi būti eksportuojamas į licencijoje nurodytą paskirties vietą.

4.1.3. Visais kitais atvejais nurodyti paskirties šalį neprivaloma. Tais atvejais langelis prieš žodį „ne“ turi būti pažymėtas įrašant „X“. Tačiau nurodyti paskirties šalį gali būti naudinga, kai taikomas Įgyvendinimo reglamento (ES) 2016/... 16 straipsnis, susijęs su *force majeure* atvejais.

4.2. 14, 15, 16, 19 ir 20 langeliai

Pildoma taip pat, kaip ir importo atveju.

4.3. 22 langelis

1. Turi būti užpildyta vadovaujantis specialiomis kiekvienam produktų sektoriui taikomomis Sąjungos taisyklėmis.

2. Pateikiama visa su kiekiais ir sumomis susijusi informacija, tiek žodžiais, tiek skaitmenimis.

4.4. 23 ir 24 langeliai

Popierinės licencijos turi būti pasirašytos ranka.

5. Licencijų išrašų rengimo nurodymai

5.1. Licencijų išrašus rengia tą licenciją išdavusi valstybės narės licencijas išduodanti įstaiga.

Licencijų išrašų 3 langelyje įrašomas vienas iš šių variantų:

— Bulgarių kalba: „Извлечение от лицензия № ...“

— Ispanų kalba: „Extracto de certificado n.º ...“

— Čekų kalba: „Výpis z licence č ...“

— Danų kalba: „Partiallicens nr. ...“

— Vokiečių kalba: „Teillizenz der Lizenz Nr. ...“

— Estų kalba: „Litsentsi nr ... väljavõte“

— Graikų kalba: „Απόσπασμα πιστοποιητικού αριθ ...“

— Anglų kalba: „Extract of licence No. ...“

— Prancūzų kalba: „Extrait du certificat n° ...“

— Kroatų kalba: „Izvadak dozvole br.“

— Italų kalba: „Estratto del titolo n. ...“

— Latvių kalba: „Licences Nr. ... izraksts“

— Lietuvių kalba: „Licencijos Nr. ... išrašas“

— Vengrų kalba: „A ... sz. engedély kivonata“

— Maltiečių kalba: „Estratt tal-licenzja Nru. ...“

- Olandų kalba: „Uittreksel van certificaat nr. ...“
- Lenkų kalba: „Wyciąg z pozwolenia nr. ...“
- Portugalų kalba: „Extrato do certificado n.º ...“
- Rumunų kalba: „Extras din licența nr. ...“
- Slovakų kalba: „Výpis z licencie č. ...“
- Slovėnų kalba: „Izpisek dovoljenja št. ...“
- Suomių kalba: „Ote todistuksesta nro ...“
- Švedų kalba: „Dellicens nr. ...“

3 langelyje įrašomas tas pats numeris, kaip importo licencijos originalo 25 langelyje arba eksporto licencijos originalo 23 langelyje.

Importo atveju išrašė arba išrašuose perrašoma visa licencijos 4, 6–10, 12–16 ir 19–24 langeliuose pateikta informacija.

Eksporto atveju išrašė arba išrašuose perrašoma visa licencijos 4, 6–10, 12–16 ir 19–22 langeliuose pateikta informacija.

Visais atvejais išrašų 11 langelyje įrašomas vienas iš šių variantų:

„Извлечение“	BG
„Extracto“	ES
„Výpis“	CS
„Partiallicens“	DA
„Teillizenz“	DE
„Väljavöte“	ET
„Απόσπασμα“	EL
„Extract“	EN
„Extrait“	FR
„Izvadak“	HR
„Estratto“	IT
„Izraksts“	LV
„Išrašas“	LT
„Kivonat“	HU
„Estratt“	MT
„Uittreksel“	NL
„Wyciąg“	PL
„Extrato“	PT
„Extras“	RO
„Výpis“	SK

„Izpisek“	SL
„Ote“	FI
„Dellicens“	SV

III. POPIERINIŲ LICENCIJŲ ĮRAŠAI DĖL PASKIRTŲ KIEKIŲ (LICENCIJOS ARBA IŠRAŠO KITA PUSĖ)

1. Bendrosios taisyklės

- 1.1. Įrašai dėl paskirtų kiekių turėtų būti įskaitomi, spausdinti, rašyti mašinėle arba įrašyti rašalu.
- 1.2. Juose negali būti vietų, kuriose tekstas ištrintas arba užrašytas ant kito teksto. Klaidos ištaisomos užbraukiant neteisingą ir įrašant teisingą tekstą.

Visi tokie klaidų ištaisymai turi būti patvirtinti iniciatoriaus ir pažymėti už įrašą dėl paskirtų kiekių atsakingos įstaigos antspaudu.

Jei išduodama pataisyta licencija arba išrašas, juos išduodanti įstaiga turi perrašyti ir dokumento originale pateiktus įrašus dėl paskirtų kiekių.

2. Tam tikriems langeliams taikomos specialios taisyklės

2.1. 29 langelis

Darant pirmą įrašą dėl paskirtų kiekių, į I dalį įrašomas 17 ir 18 langeliuose nurodytas grynasis kiekis, padidintas leistina paklaida, naudojant tuos pačius vienetus.

2.2. 29 ir 30 langeliai

Jei įrašas dėl paskirtų kiekių susijęs su išrašo išdavimu, įrašomas tas kiekis, kuriam išduodamas išrašas, ir pridėdama leistina paklaida.

2.3. 31 langelis

Nurodomas muitinės deklaracijos numeris arba, atitinkamais atvejais, išrašo numeris ir muitinės deklaracijos priėmimo data, kuri yra įrašo dėl paskirtų kiekių data.

2.4. 32 langelis

Valstybės narės pavadinimą nurodo viena iš šių santrumpų, išvardytų Įgyvendinimo reglamento (ES) 2016/1239 I priedo 4 punkte.

Pasirašoma ranka.

IV. ĮGYVENDINIMO REGLAMENTO (ES) 2016/1239 13 STRAIPSNIO TAIKYMAS

II priede pridėtas dokumentas naudojamas, jei kitos valstybės narės įstaigos dėl kokios nors kitos priežasties pareikalaujama atsitiktinės atrankos tvarka atlikti patikrinimą.

I PRIEDAS

Įrašai

A DALIS

Deleguotojo reglamento (ES) 2016/1237 6 straipsnio 4 dalyje nurodyti įrašai

- *Bulgarij* kalba: правата са прехвърлени обратно на титуляря на [дата] ...
- *Ispanų* kalba: Retrocesión al titular el ...
- *Čekų* kalba: Zpětný převod držiteli dne ...
- *Danų* kalba: tilbageføring til indehaveren den ...
- *Vokiečių* kalba: Rückübertragung auf den Lizenzinhaber am ...
- *Estų* kalba: õiguste tagasiandmine litsentsi/sertifikaadi omanikule ...
- *Graikų* kalba: εκ νέου παραχώρηση στον δικαιούχο στις ...
- *Anglų* kalba: rights transferred back to the titular holder on [date] ...
- *Prancūzų* kalba: rétrocession au titulaire le ...
- *Kroatų* kalba: prava vraćena na nositelja dana [datum]...
- *Italų* kalba: retrocessione al titolare in data ...
- *Latvių* kalba: tiesības nodotas atpakaļ to nominālajam īpašniekam [datums]
- *Lietuvių* kalba: teisės perduodamos nominaliam turėtojiui (data) ...
- *Vengrų* kalba: Visszátruházás az eredeti jogosultra ...-án/-én
- *Maltiečių* kalba: Drittijiet trasferiti lura lid-detentur titolari fil-...
- *Olandų* kalba: aan de titularis geretrocedeerd op ...
- *Lenkų* kalba: Prawa przeniesione z powrotem na tytularnego posiadacza w dniu...
- *Portugalų* kalba: retrocessão ao titular em ...
- *Rumunų* kalba: Drepturi retrocedate titularului la data de [data]
- *Slovakų* kalba: Spätný prevod na oprávneného držiteľa dňa ...
- *Slovėnų* kalba: Ponoven odstop nosilcu pravic dne ...
- *Suomių* kalba: palautus todistuksenhaltijalle ...
- *Švedų* kalba: återlämnad till licensinnehavaren den ...

B DALIS

Šio pranešimo II.1.9 punkte nurodyti įrašai:

- *Bulgarij* kalba: Заместваща лицензия или извлечение на загубена или унищожена лицензия или извлечение — номер на оригиналната лицензия или извлечение...
- *Ispanų* kalba: Certificado o extracto sustitutivo de un certificado o extracto perdido o destruido — Número del certificado o extracto inicial...
- *Čekų* kalba: Náhradní licence nebo výpis za ztracenou či zničenou licenci nebo ztracený či zničený výpis – číslo původní licence nebo původního výpisu ...
- *Danų* kalba: Erstatningslicens eller -partiallicens for en bortkommet eller ødelagt licens eller partiallicens – originallicens eller partiallicens nr. ...

- *Vokiečių kalba:* Ersatzlizenz oder Ersatzteillizenz einer verlorenen oder vernichteten Lizenz oder Teillizenz – Nummer der ursprünglichen Lizenz oder Teillizenz ...
- *Estų kalba:* Kaotatud või hävinud litsentsi või väljavõtte asenduslitsentsi või -väljavõtte number
- *Graikų kalba:* Πιστοποιητικό ή απόσπασμα αντικατάστασης πιστοποιητικού ή αποσπάσματος που έχει απολεσθεί ή καταστραφεί – Αριθμός του πρωτότυπου πιστοποιητικού ή αποσπάσματος ...
- *Anglų kalba:* Replacement licence or extract of a lost or destroyed licence or extract - Number of original licence or extract ...
- *Prancūzų kalba:* Certificat ou extrait de remplacement d'un certificat ou d'un extrait perdu ou détruit - Numéro du certificat ou de l'extrait original...
- *Kroatų kalba:* Zamjenska dozvola ili izvadak izgubljene ili uništene dozvole ili izvadak – Broj izvorne dozvole ili izvatka ...
- *Italų kalba:* Titolo o estratto sostitutivo di un titolo o di un estratto smarrito o distrutto – Numero del titolo o dell'estratto originale ...
- *Latvių kalba:* Nozaudētas vai bojāgājušas licences vai izraksta aizstājēja licence vai izraksts – Licences vai izraksta oriģināla numurs ...
- *Lietuvių kalba:* Pamestos arba sunaikintos licencijos arba išrašo pakaitinė licencija arba išrašas — Licencijos arba išrašo originalo numeris ...
- *Vengrų kalba:* Helyettesítő engedély vagy kivonat elveszett vagy megsemmisült engedély vagy kivonat pótlására – az eredeti engedély vagy kivonat száma: ...
- *Maltiečių kalba:* Is-sostituzzjoni ta' licenzja jew estratt ta' licenzja li jintilfu jew jinquerdu - in-Numru tal-licenzji jew tal-estratt originali ...
- *Olandų kalba:* Certificaat (of uittreksel) ter vervanging van een verloren gegaan of vernield certificaat (of uittreksel) — nummer van het oorspronkelijke certificaat ...
- *Lenkų kalba:* Zastępcze pozwolenie lub wyciąg z utraconego lub zniszczonego pozwolenia lub wyciągu – numer oryginalnego pozwolenia lub wyciągu ...
- *Portugalų kalba:* Certificado ou extrato de substituição de um certificado ou extrato extraviado ou destruído — número do certificado ou do extrato original ...
- *Rumunų kalba:* Licență sau extras de înlocuire a unei licențe sau a unui extras pierdut(e) sau distrus(e) – Numărul licenței sau al extrasului original(e) ...
- *Slovakų kalba:* Náhradná licencia alebo náhradný výpis za stratenú alebo zničenú licenciu alebo stratený alebo zničený výpis – číslo pôvodnej licencie alebo pôvodného výpisu ...
- *Slovēņu kalba:* Nadomestna dovoljenje ali izpisek za izgubljeno ali uničeno dovoljenje ali izpisek – Številka izvirnega dovoljenja ali izpiska ...
- *Suomių kalba:* Kadonneen tai tuhoutuneen todistuksen tai sen otteen korvaava todistus tai sen ote. Alkuperäisen todistuksen tai sen otteen numero ...
- *Švedų kalba:* Ersättningslicens eller ersättningsdellicens för en förlorad eller förstörd licens eller dellicens - Nummer på originallicensen eller originaldellicensen ...

C DALIS

Šio pranešimo II.1.11 punkte nurodyti įrašai:

- *Bulgarų kalba:* Преференциален режим, приложим към количеството, посочено в клетки 17 и 18
- *Ispanų kalba:* Régimen preferencial aplicable a la cantidad indicada en las casillas 17 y 18
- *Čekų kalba:* Preferenční režim na množství uvedená v kolonkách 17 a 18
- *Danų kalba:* Præferenceordning gældende for mængden anført i rubrik 17 og 18
- *Vokiečių kalba:* Präferenzregelung, anwendbar auf die in den Feldern 17 und 18 genannte Menge

- *Estų kalba:* Lahtrites 17 ja 18 osutatud koguse suhtes kohaldatav sooduskord
 - *Graikų kalba:* Προτιμησιακό καθεστώς εφαρμοζόμενο για την ποσότητα που αναγράφεται στα τετραγωνίδια 17 και 18
 - *Anglų kalba:* Preferential arrangements applicable to the quantity specified in Sections 17 and 18
 - *Prancūzų kalba:* Régime préférentiel applicable pour la quantité indiquée dans les cases 17 et 18
 - *Kroatų kalba:* Preferencijalni uvjeti primjenjivi za količine navedene u odjeljcima 17 i 18
 - *Italų kalba:* Regime preferenziale applicabile per la quantità indicata nelle caselle 17 e 18
 - *Latvianų kalba:* Labvēlības režīms, kas piemērojams 17. un 18. iedaļā dotajam daudzumam
 - *Lietuvių kalba:* Taikomos lengvatinės sąlygos 17 ir 18 langeliuose įrašytam kiekiui
 - *Vengrų kalba:* Kedvezményes eljárás hatálya alá tartozó, a 17. és a 18. szakaszban feltüntetett mennyiség
 - *Maltiečių kalba:* Arrangamenti preferenzjali applikabbli għall-kwantità indikata fis-Sezzjonijiet 17 u 18
 - *Olandų kalba:* Preferentiële regeling van toepassing voor de in de vakken 17 en 18 vermelde hoeveelheid
 - *Lenkų kalba:* Systemy preferencyjne stosowane dla ilości wskazanych w polach 17 i 18
 - *Portugalų kalba:* Regime preferencial aplicável em relação à quantidade indicada nas casas 17 e 18
 - *Rumunų kalba:* Regimuri preferențiale aplicabile cantităților prevăzute în căsuțele 17 și 18
 - *Slovakų kalba:* Preferenčné opatrenia platia pre množstvo uvedené v kolónkach 17 a 18
 - *Slovėnų kalba:* Preferencialni režim, uporabljen za količine, navedene v okencih 17 in 18
 - *Suomių kalba:* Etuuskohtelu, jota sovelletaan kohdissa 17 ja 18 esitettyihin määriin
 - *Švedų kalba:* Preferensordning tillämplig för den kvantitet som anges i fält 17 och 18
-

II PRIEDAS

Paskesnis patikrinimas

EUROPOS SĄJUNGA. LICENCIJŲ SISTEMA. PASKESNIS PATIKRINIMAS

Deleguotasis reglamentas (ES) 2016/1237 ir Įgyvendinimo reglamentas (ES) 2016/1239

Ši forma turi būti užpildyta didžiosiomis raidėmis.

Nurodant informaciją ir atsakymus atitinkamame langelyje padedamas kryžiuukas.

I. PRAŠANČIOJI ĮSTAIGA (Visas pavadinimas ir adresas, įskaitant veikiančio el. pašto adresą)	II. ĮSTAIGA, KURIAI TEIKIAMAS PRAŠYMAS (Visas pavadinimas ir adresas)		
III. PRAŠYMAS PATIKRINTI A. Pridedamas licencijos Nr. ☐ originalas ☐ fotokopija ☐ MRN sąrašas, kiekvienas numeris susietas su pranešimu ECS/AES IE 518 arba IE 599 Prašom patikrinti ☐ B. Jūsų įstaigos patvirtintus įrašus dėl paskirtų kiekių, esančius licencijos kitoje pusėje langelyje Nr. _____ eilutėje Nr. _____ ☐ C. Duomenis, esančius langelyje Nr. _____ ☐ D. Licencijos autentiškumą ☐ E. Datos, kurių buvo išvežta iš Sąjungos muitinės teritorijos, teisingumą F. Patikrinimą prašom atlikti ☐ 1. atsitiktinės atrankos tvarka ☐ 2. Dėl informacijos trūkumo ir netikslumų ☐ 3. laikantis Įgyvendinimo reglamento(ES) 2016/... 13 straipsnio nuostatų ☐ 4. dėl šių priežasčių: G. Pastabos			
Vieta	Data	Parašas	Antspaudas

IV. PATIKRINIMO REZULTATAI

A. Licencijos kitoje pusėje esantys įrašai dėl paskirtų kiekių

- ☐ 1. yra autentiški ir tikslūs
- ☐ 2. yra neišsamūs arba netikslūs

langelyje Nr.

eilutėje Nr.

turėtų būti taip

- ☐ 3. nebuvo įstaigos patvirtinti

B. Duomenys, esantys langelyje Nr.

- ☐ 1. yra autentiški ir tikslūs
- ☐ 2. yra neišsamūs arba netikslūs; jie turėtų būti tokie:

- ☐ 3. nebuvo įstaigos įrašyti

C. Licencija yra ☐ autentiška ☐ ne autentiškaD. ☐ Visos datos MRN sąraše atitinka

- ☐ Datos MRN sąraše buvo pataisytos arba pažymėtos ✓ kaip atitinkančios

E. Pastabos

Vieta

Data

Parašas

Antspaudas

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Atnaujintas sienos perėjimo punktų, nurodytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) ⁽¹⁾ 2 straipsnio 8 dalyje, sąrašas

(2016/C 278/04)

2016 m. kovo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/399 dėl taisyklių, reglamentuojančių asmenų judėjimą per sienas, Sąjungos kodekso (Šengeno sienų kodeksas) (kodifikuota redakcija) 2 straipsnio 8 punkte nurodytų sienos perėjimo punktų sąrašas skelbiamas, atsižvelgiant į valstybių narių pagal Šengeno sienų kodekso 39 straipsnį Komisijai pateiktą informaciją.

Informacija skelbiama Oficialiajame leidinyje, be to, reguliariai atnaujinamą informaciją galima rasti Vidaus reikalų generalinio direktorato svetainėje.

SUOMIJA

*OL C 72, 2015 2 28 skelbtos informacijos pakeitimas***SIENOS PERĖJIMO PUNKTŲ SĄRAŠAS****Sausumos sienos (Suomija – Rusija)**

- 1) Haapovaara*
- 2) Imatra
- 3) Imatra (geležinkelis*)
- 4) Inari*
- 5) Karttimo*
- 6) Kurvinen*
- 7) Kuusamo
- 8) Leminaho*
- 9) Niirala
- 10) Nuijamaa
- 11) Parikkala*
- 12) Raja-Jooseppi**
- 13) Salla**
- 14) Vaalimaa
- 15) Vainikkala (geležinkelis)
- 16) Vartius

PAAIŠKINIMAS:

Sienos perėjimo punktai yra nustatyti pagal Suomijos Respublikos Vyriausybės ir Rusijos Federacijos Vyriausybės susitarimą dėl abipusių sienos perėjimo punktų (Helsinkis, 1994 m. kovo 11 d.). Remiantis šiuo dvišaliu susitarimu, žvaigždute (*) pažymėtais sienos perėjimo punktais galima naudotis tik tam tikrais atvejais ir jais gali naudotis tik Suomijos ir Rusijos piliečiai. Per juos eismas leidžiamas esant poreikiui. Jie naudojami beveik vien tik miško medžiagos kroviniams pervežti. Dauguma šių sienos perėjimo punktų beveik visą laiką yra uždaryti. Suomijos ir Rusijos valdžios institucijos dėl minėtų sienos perėjimo punktų susitaria derybų keliu. Remiantis minėtu dvišaliu susitarimu, dviem žvaigždutėmis (**) pažymėtais punktais galima naudotis tam tikrais atvejais tik laikinai ir per juos gali vykti tik Rusijos Federacijos, Baltarusijos Respublikos ir Suomijos Respublikos piliečiai kartu su jais keliaujančiais šeimos nariais nepriklausomai nuo jų pilietybės. Šis laikinas apribojimas pradeda galioti 2016 m. balandžio 10 d. ir galioja 180 dienų.

⁽¹⁾ Anksčiau paskelbtų pavyzdžių sąrašas pateikiamas šio atnaujinimo pabaigoje.

Anksčiau skelbtos informacijos sąrašas

OL C 316, 2007 12 28, p. 1.	OL C 356, 2011 12 6, p. 12
OL C 134, 2008 5 31, p. 16.	OL C 111, 2012 4 18, p. 3.
OL C 177, 2008 7 12, p. 9.	OL C 183, 2012 6 23, p. 7.
OL C 200, 2008 8 6, p. 10.	OL C 313, 2012 10 17, p. 11.
OL C 331, 2008 12 31, p. 13.	OL C 394, 2012 12 20, p. 22.
OL C 3, 2009 1 8, p. 10.	OL C 51, 2013 2 22, p. 9.
OL C 37, 2009 2 14, p. 10.	OL C 167, 2013 6 13, p. 9.
OL C 64, 2009 3 19, p. 20.	OL C 242, 2013 8 23, p. 2.
OL C 99, 2009 4 30, p. 7.	OL C 275, 2013 9 24, p. 7.
OL C 229, 2009 9 23, p. 28.	OL C 314, 2013 10 29, p. 5.
OL C 263, 2009 11 5, p. 22	OL C 324, 2013 11 9, p. 6
OL C 298, 2009 12 8, p. 17	OL C 57, 2014 2 28, p. 4.
OL C 74, 2010 3 24, p. 13.	OL C 167, 2014 6 4, p. 9.
OL C 326, 2010 12 3, p. 17	OL C 244, 2014 7 26, p. 22.
OL C 355, 2010 12 29, p. 34.	OL C 332, 2014 9 24, p. 12.
OL C 22, 2011 1 22, p. 22	OL C 420, 2014 11 22, p. 9.
OL C 37, 2011 2 5, p. 12.	OL C 72, 2015 2 28, p. 17.
OL C 149, 2011 5 20, p. 8.	OL C 126, 2015 4 18, p. 10.
OL C 190, 2011 6 30, p. 17.	OL C 229, 2015 7 14, p. 5.
OL C 203, 2011 7 9, p. 14.	OL C 341, 2015 10 16, p. 19.
OL C 210, 2011 7 16, p. 30.	OL C 84, 2016 3 4, p. 2.
OL C 271, 2011 9 14, p. 18.	OL C 236, 2016 6 30, p. 6.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla M.8089 – Randstad/Ausy)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2016/C 278/05)

1. 2016 m. liepos 22 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Randstad Holding n.v.“ (toliau – „Randstad“, Nyderlandai) per jai visapusiškai priklausančią dukterinę bendrovę „Randstad France SASU“ pateikto pasiūlymo pirkti akcijas pagrindu įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visos įmonės „Ausy SA“ („Ausy“, Prancūzija) kontrolę.
2. Įmonių verslo veikla:
 - „Randstad“: laikino įdarbinimo paslaugos, nuolatinio įdarbinimo paslaugos ir kitos su žmogiškaisiais ištekliais susijusios paslaugos.
 - „Ausy“: konsultavimo ir inžinerinių paslaugų, pagrįstų pažangiosiomis technologijomis, teikimas.
3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.
4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti Komisijai faksu (numeris +32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.8089 – Randstad/Ausy“ adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.8111 – Ardian/Crédit Agricole Assurances/Indigo Infra)

Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka

(Tekstas svarbus EEE)

(2016/C 278/06)

1. 2016 m. liepos 20 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „Ardian“ („Ardian“, Prancūzija) ir „Predica Prévoyance Dialogue du Crédit Agricole“ (toliau – „Predica“, Prancūzija) pirkdamos akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, bendrą įmonės „Infra Foch Topco SAS“ (toliau – „Infra Foch Topco“, Prancūzija) kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Ardian“: nepriklausoma investicinė kapitalo įmonė, veikianti įvairiuose sektoriuose Europoje, Šiaurės Amerikoje ir Azijoje.
- „Predica“: įmonė, kurios specializacija – gyvybės draudimas, „Crédit Agricole Assurances“ grupės patrunuojamoji bendrovė.
- „Infra Foch Topco“: įmonė, valdanti įmones „Indigo Infra“ ir „Infra Park Digital“; jos veikla susijusi su stovėjimo aikštelių eksploatavimu, stovėjimo vietų įrengimu ir atitinkamų paslaugų teikimu.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Europos Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabas Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paprastu paštu su nuoroda „M.8111 – Ardian/Crédit Agricole Assurances/Indigo Infra“ adresu

Commission européenne
Direction générale de la concurrence
Greffes des concentrations
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją
(Byla M.8139 – Onex/Pain & Partners/WireCo)
Bylą numatoma nagrinėti supaprastinta tvarka
(Tekstas svarbus EEE)
(2016/C 278/07)

1. 2016 m. liepos 22 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonės „Onex Corporation“ („Onex“, Kanada), ir „Pain & Partners LLC“ („Paine“, JAV) pirkdamos bendros įmonės „WireCo Worldgroup (Cayman) Inc.“, („WireCo“, JAV) akcijas įgyja, kaip apibrėžta Susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, visą tos įmonės kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

- „Onex“, pasinaudodama privataus kapitalo fondais, investuoja į bendroves. Privataus kapitalo fondų, kuriuos valdo „Onex“ dukterinės bendrovės, kontroliuojamos bendrovės vykdo veiklą elektronikos gamybos paslaugų, vaizdo perdavimo sveikatos srityje, sveikatos priežiūros ir paslaugų, kosmoso automatizavimo, prietaisų ir komponentų, orlaivių nuomos ir administravimo, verslo paslaugų ir (arba) mugių organizavimo, restoranų veiklos, ligoninių administravimo paslaugų ir gelbėjimosi įrangos sektoriuose ir kitur. Be to, „Onex“ yra investavusi į nekilnojamąjį turtą, kredito strategijas ir vidutinės rinkos privačiojo kapitalo galimybes.
- „Paine“ – privataus kapitalo įmonė, kurios pagrindinė veikla yra kontrolinių akcijų paketų išpirkimai ir augimo kapitalo investicijos. „Paine“ valdo investicijas lyderiaujančių pasaulyje finansinių institucijų ir investuotojų vardu, daugiausiai dėmesio skirdama maisto ir žemės ūkio verslo pramonės sektoriams.
- „WireCo“ yra JAV įsisteigusi aukšto inžinerinio lygio ir bendrosios paskirties laidų, plieninės vielos ir sintetinių lynų (ir susijusių metalo gaminių), elektromechaninio kabelio ir aukšto inžinerinio lygio kabelinių struktūrų gamintoja visame pasaulyje.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas Susijungimų reglamentas. Europos Komisijai paliekama teisė dėl šio klausimo priimti galutinį sprendimą. Pagal Komisijos pranešimą dėl supaprastintos tam tikrų koncentracijų nagrinėjimo pagal Tarybos reglamentą (EB) Nr. 139/2004 ⁽²⁾ procedūros reikėtų pažymėti, kad šią bylą numatoma nagrinėti pranešime nurodyta tvarka.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas Komisijai galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda „M.8139 – Onex/Pain & Partners/WireCo“ adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (Susijungimų reglamentas).

⁽²⁾ OL C 366, 2013 12 14, p. 5.

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



Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT