



European **Sprouted Seeds Association**

ESSA daigų ir daiginti skirtų sėklų gamybos higienos gairės

Europos daigintų sėklų asociacija

Rue de Trèves 49-51 bte 8
1040 Brussels, Belgium

www.sproutedseeds.eu
info@sproutedseeds.eu



European Sprouted Seeds Association

Santrauka

ES daigintų sėklų rinka yra labai specializuotas nišinis šviežių produktų rinkos segmentas, kuriame veiklą vykdo maždaug 120 įvairiose ES šalyse įsikūrusių profesionalių gamintojų. Po 2011 m. įvykusios enterohemoraginių *Escherichia coli* bakterijų (EHEC) sukeltos krizės ir Europos maisto saugos tarnybai (EFSA) paskelbus mokslinę nuomonę dėl šiga toksiną gaminančių *Escherichia coli* (STEC) ir kitų patogeninių bakterijų sėklose ir daigintose sėklose keliamo pavojaus (angl. *Scientific Opinion on the risk posed by Shiga toxin- producing Escherichia coli (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds*), įsigaliojo nauji ES teisės aktai, kuriais siekiama didinti šio produktų segmento saugumą visoje Europoje. Siekiant padėti įgyvendinti šias konkrečias taisykles, buvo parengtos įvairios nacionalinės gairės. Šių europinių gairių, kurias parengė Europos daigintų sėklų asociacija (ESSA), paskirtis – pateikti išsamius nurodymus, susijusius su saugios daigų ir daiginti skirtų sėklų gamybos higienos praktika, ir suteikti galimybę Europos šalių ir kitų regionų daigų gamintojams susipažinti su šia informacija.

Naudojantis šiomis gairėmis galima parengti kontrolinius sąrašus ir schemas, kurios padėtų taikyti šias gaires.

Šio vadovo taikymo sritis

Šiose gairėse aptariama komercinė daigų ir daiginti skirtų sėklų gamyba, vadovaujantis taikytiniais Europos Sąjungos teisės aktais. Sėklų daiginimas – sėklų drėkinimas, siekiant padidinti jose esantį vandens kiekį ir jas pažadinti, kol naujas augalas pradeda stiebtis į viršų, – yra ES vykdoma pirminė gamyba. Šiose higienos gairėse aptariama veikla, kuri vykdoma pirminės gamybos etape. Veikla, kuri nėra pirminės gamybos proceso dalis, šiame dokumente neaptariama, bet ji gali būti aptariama kitose rekomendacijose, kurios nurodytos toliau pateiktame informacijos šaltinių sąrašė. Šios gairės neapima kitų daigintų sėklų, kaip antai mikrodaigų, ūglių, pipirnių ir produktų, kurie auginami auginimo terpėse arba dirvožemyje šiltnamiuose, gamybos. Į šių rekomendacijų taikymo sritį neįtrauktos daigintos sėklos aptariamose Komisijos rekomendacijoje – rekomendaciniame dokumente dėl mikrobiologinių pavojų šalinimo šviežių vaisių ir daržovių pirminės gamybos etape laikantis tinkamos higienos¹.

Daigų ir daiginti skirtų sėklų gamybai taikytini ES teisės aktai

Maisto saugai keliama bendrieji reikalavimai, įskaitant įsipareigojimą rinkai pateikti tik saugius maisto produktus, išdėstyti Reglamente (ES) Nr. 178/2002. Higienos reikalavimus atitinkanti maisto produktų gamyba ES aptariama Reglamente (EB) Nr. 852/2004, visų pirma šio reglamento 1 priedo A dalyje. Šiuo teisės aktu pirminiai gamintojai įpareigojami užtikrinti, kad pirminiai produktai būtų apsaugoti nuo taršos, pvz., taikant priemones, kurios užkirstų kelią taršai ore, dirvožemyje ar vandenyje esančiais teršalais, taip pat trašomis, augalų apsaugos produktais ir biocidais bei taršai, kurią gali sukelti saugomos, tvarkomos ir šalinamos atliekos. Šiose gairėse pateikiami praktiniai pavyzdžiai, kuriais papildomos šios bendrosios nuostatos.

Konkretesni daigų gamybai keliama reikalavimai išdėstyti dar keliuose ES reglamentuose: Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 208/2013 dėl daigų ir sėklų daigams auginti atsekamumo, Komisijos reglamente (ES) Nr. 209/2013 (kuriuo iš dalies keičiamas Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005) dėl daigų mikrobiologinių kriterijų, Komisijos reglamente (ES) Nr. 210/2013

¹ Europos Komisijos Sveikatos ir maisto saugos generalinis direktoratas. Maisto higiena. [Rekomendacijos](#).

dėl daigus auginančių įmonių patvirtinimo ir Komisijos reglamente (ES) Nr. 211/2013 (su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) Nr. 704/2014) dėl į ES importuojamų daigų ir sėklų daigams auginti sertifikavimo reikalavimų. Šiais reglamentais nustatyti reikalavimai įtraukti į šias gaires.

Nuorodos į visus šiame vadove minimus ES teisės aktus pateiktos šio vadovo I priede. II priede pateiktos nuorodos į kitus svarbius informacijos šaltinius, susijusius su daigų gamyba.

Šiose gairėse aptariami daigų gamybai ES keliama minimalieji reikalavimai. Kai kuriose ES valstybėse narėse jose įsikūrusiems daigų gamintojams gali būti nustatyti griežtesni reikalavimai. Paprastai daigų gamintojams rekomenduojama palaikyti ryšius su kompetentinga institucija, kuri nuolat informuotų juos apie atitinkamoje valstybėje narėje taikytinas taisykles.

Kiti dokumentai, kuriuose aptariami į šias gaires neįtraukti klausimai

Papildomos rekomendacijos pateikiamos atitinkamuose *Codex Alimentarius* (Maisto kodekso) leidiniuose, taip pat įvairių nacionalinių institucijų parengtuose bendruosiuose gerosios žemės ūkio praktikos (GŽŪP) ir higienos gerosios praktikos (HGP) reikalavimuose ir įvairių privačiojo sektoriaus suinteresuotųjų subjektų parengtose gairėse bei sertifikavimo sistemose. Informacija apie Europos daigintų sėklų asociacijai (ESSA) žinomus rekomendacinius dokumentus pateikta šių gairių informacijos šaltinių sąrašė ir prieduose.

ATSAKOMYBĖS RIBOJIMO PAREIŠKIMAS

Šios gairės – tai teisiškai privalomo dokumento galios neturinti rekomendacija. Jos parengtos tik informavimo tikslais. Europos daigintų sėklų asociacija (ESSA) negarantuoja, kad pateikta informacija yra tiksli, ir neprisiima atsakomybės už jokią naudojimąsi ja. Todėl prieš naudojantis šia informacija, reikėtų imtis visų būtinų atsargumo priemonių; už informacijos panaudojimą visiškai atsako patys informacijos naudotojai. Užtikrinti, kad būtų vykdomi ES teisės aktai, kuriais reglamentuojama maisto sauga, yra Europos Komisijos ir ES valstybių narių kompetentingų institucijų pareiga. Daigų gamintojų, kurie nori gauti išsamią informaciją apie valstybėje narėje, kurioje įsteigta jų įmonė, galiojančius teisinius reikalavimus, prašoma kreiptis į atitinkamą kompetentingą instituciją.

Turinys

Santrumpų sąrašas.....	6
Sąvokų apibrėžtys	7
1. DAIGŲ GAMYBA	10
1.A. Įmonės steigimas.....	10
1.A.1. Daigus gaminančių įmonių patvirtinimas.....	10
1.A.2. Patalpų projektavimas ir išdėstymas	10
1.A.3. Sanitarija	11
1.A.5. Darbuotojų sveikatos būklė	12
1.A.6. Kenkėjų kontrolė	12
1.A.7. Asmens higiena ir tinkami drabužiai	12
1.A.8. Atliekų tvarkymas.....	13
1.B. Mokymas	13
1.C. Sėklų žaliavos kontrolė	13
1.C.1. Importo sertifikatas.....	14
1.C.2. Su sėklų žaliava susiję atsekamumo reikalavimai	14
1.C.3. Apžiūra.....	15
1.D. Sėklų laikymas	15
1.E. Rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai	15
1.F. Vandens naudojimas	16
1.G. Daiginimo procesas.....	16
1.G.1. Pirminis sėklų praplovimas	16
1.G.2. Sėklų mikrobiologinis apdorojimas.....	16
1.G.3. Mirkymas prieš daiginant.....	17
1.G.4. Daiginimas, auginimas ir drėkinimas	17
1.G.5. Derliaus nuėmimas	17
1.H. Perdirbimas, pakavimas, saugojimas ir gabenimas	17
1.H.1. Galutinis praplovimas, luobelų pašalinimas ir atvėsinimas	17
1.H.2. Daigų mikrobiologinis apdorojimas	17
1.H.3. Medžiagos ir gaminiai, skirti liestis su daigais.....	17
1.H.4. Daigų saugojimas	18
1.H.5. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas.....	18
1.H.6. Gabenimas	18
1.I. Sėklų ir daigų mikrobiologiniai tyrimai.....	18

1.I.1. Rekomendacijos dėl sėklų ėminių ėmimo	19
1.I.2. Daigų ėminių ėmimo ir tyrimų praėjus bent 48 valandoms nuo daiginimo proceso pradžios dažnumas	20
1.I.3. Galutinio produkto ėminių ėmimas	20
1.I.4. Tyrimų rezultatai	20
1.I.5. Nukrypti nuo 1.I.1 punkte nurodyto preliminaraus visų partijų sėklų tyrimo leidžianti nuostata	21
1.I.6. Tyrimai, kuriuos gali atlikti sėklų tiekėjas	21
1.J. Veiksmai, kurių reikėtų imtis taršos atveju	21
1.J.1. Kai nustatoma tarša daigų gamintojo tebekontroliuojamuose maisto produktuose	21
1.J.2. Kai nustatoma tarša daigų gamintojo rinkai jau pateiktuose maisto produktuose. Pašalinimas ir atšaukimas iš rinkos	22
1.K. Atsekamumas ir įrašų saugojimas	22
1.K.1. Procesų atsekamumas sėklas daiginančioje įmonėje	23
1.K.2. Galutinio produkto (daigų) atsekamumo reikalavimai	23
1.K.3. Atleidimas nuo šiame skyriuje išdėstytų reikalavimų	23
1.L. Santrauka. Pareiga saugoti įrašus	24
2. SĖKLŲ GAMYBA	26
2.A. Bendroji informacija	26
2.B. Dirvos (žemės) apdorojimo priemonės	26
2.C. Darbuotojų higiena	26
2.D. Drėkinimas	27
2.E. Sėklos	27
2.F. Augalų (ankščių) džiovinimas	27
2.G. Kūlimas	27
2.H. Saugojimas nuėmus derlių	27
2.I. Perdirbimas	28
I priedas. Bendrieji teisės aktai ir konkretūs teisės aktai, kuriais reglamentuojami daigai	29
II priedas. Kitų svarbių informacijos šaltinių nuorodos	30

Santrumpų sąrašas

SVT – svarbusis valdymo taškas

EB – Europos bendrija

EFSA – Europos maisto saugos tarnyba

ESSA – Europos daigintų sėklų asociacija

ES – Europos Sąjunga

GŽŪP – geroji žemės ūkio praktika

HGP – higienos geroji praktika

RVASVT – Rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai

STEC – O157, O26, O111, O103, O145 ir O104:H4 serotipų šiga toksiną gaminančios *E. coli* bakterijos

PSO – Pasaulio sveikatos organizacija

Sąvokų apibrėžtys

Partija² – to paties taksonominio pavadinimo daigų ar sėklų daigams auginti kiekis, tą pačią dieną išsiųstas iš tos pačios įstaigos į tą pačią paskirties vietą. Viena ar daugiau partijų gali sudaryti siuntą. Vis dėlto toje pačioje pakuotėje sumaišytos skirtingų taksonominių pavadinimų augalų sėklos, skirtos daiginti kartu, ir jų daigai taip pat laikomi viena partija.

Švarus vanduo³ – švarus jūros ir panašios kokybės gėlas vanduo.

Kompetentinga institucija⁴ – centrinė valstybės narės institucija, kurios kompetencijos sričiai priskiriamas oficialios kontrolės organizavimas, arba bet kuri kita institucija, kurios kompetencijos sričiai tokia funkcija priskirta; tam tikrais atvejais tai taip pat gali būti atitinkama trečiosios valstybės institucija.

Siunta⁵ – tam tikras kiekis daigų arba sėklų daigams auginti: i) kurie yra tos pačios trečiosios šalies kilmės; ii) kuriems taikomas (-i) tas (tie) pats (-ys) sertifikatas (-ai); iii) kurie vežami tos pačios rūšies transporto priemonėmis.

Tarša (užteršimas)⁶ – rizikos egzistavimas arba atsiradimas.

Pipirinės⁷ – daigintos sėklos, kurios gaunamos dirvožemyje arba hidroponiniame substrate daiginant tipiškas sėklas, kol jos išsivysto iki žalio ūglio su labai jaunais lapeliais ir (arba) skilčialapiais. Pipirinės parduodamos su visomis augalo dalimis substrate arba dirvožemyje, kuriame jos augintos.

Svarbusis valdymo taškas (SVT)⁸ – etapas, kuriame galima taikyti kontrolę ir kuris yra būtinas siekiant neleisti atsirasti su maisto sauga susijusiam rizikos veiksniai, jį pašalinti arba sumažinti jo keliamą pavojų iki priimtino lygio.

Įmonė⁹ – bet koks maisto tvarkymo veiklą vykdomantis subjektas.

Geroji žemės ūkio praktika (GŽŪP)¹⁰ – praktika, apimanti su ekologiniu, ekonominiu ir socialiniu ūkyje vykstančių procesų tvarumu susijusius klausimus, kuria vadovaujantis pagaminami saugūs ir kokybiški maisto ir ne maistui skirti žemės ūkio produktai.

Geroji higienos praktika (HGP)¹¹ – higienos reikalavimus atitinkančios maisto produktų gamybos bendrosios pagrindinės sąlygos, įskaitant higienos reikalavimus atitinkantį įmonės patalpų projektavimą, statybą ir jos veikimą, higienos reikalavimus atitinkančią įrangos konstrukciją ir jos naudojimą, taip pat planinės techninės priežiūros ir valymo bei darbuotojų mokymo ir higienos reikalavimus. Parengta ir įgyvendinta HGP programa yra RVASVT sistemos būtinoji sąlyga.

Maistas¹² – bet kokia medžiaga arba produktas, perdirbtas, iš dalies perdirbtas arba neperdirbtas, kurį žmogus nuris arba pagrįstai tikimasi, kad nuris.

Maisto tvarkymo subjektas¹³ – fizinis arba juridinis asmuo, atsakingas už tai, kad būtų užtikrinta, kad vykdamas jo kontroliuojamą maisto tvarkymo veiklą, būtų laikomasi teisės aktuose, kuriais reglamentuojami maisto produktai, nustatytų reikalavimų.

² Europos Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 208/2013 nustatyta apibrėžtis.

³ Europos Komisijos reglamente (ES) Nr. 852/2004 nustatyta apibrėžtis.

⁴ Ten pat, 3 pastaba.

⁵ Europos Komisijos reglamente (ES) Nr. 211/2013 nustatyta apibrėžtis.

⁶ Ten pat, 3 pastaba.

⁷ [EFSA mokslinė nuomonė](#) dėl šiga toksiną gaminančių *Escherichia coli* (STEC) ir kitų patogeninių bakterijų sėklose ir daigintose sėklose keliamo pavojaus (angl. *EFSA scientific opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds*).

⁸ Maisto kodekso komisijos nustatyta apibrėžtis, [Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų \(RVASVT\) sistema ir jos taikymo gairės](#) (angl. *Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application*).

⁹ Ten pat, 3 pastaba.

¹⁰ Europos Komisijos reglamente (EB) Nr. 396/2005 nustatyta apibrėžtis.

¹¹ ESSA nustatyta apibrėžtis, pagrįsta [Komisijos reglamento \(EB\) Nr. 2073/2005](#) nuostatomis.

¹² Europos Komisijos Reglamente (EB) Nr. 178/2002 nustatyta apibrėžtis.

¹³ Ten pat, 12 pastaba.

Maisto higiena¹⁴ (toliau – higiena) – priemonės ir sąlygos, kurios būtinos rizikos veiksniams kontroliuoti ir maisto produktų tinkamumui žmonėms vartoti, atsižvelgiant į jų paskirtį, užtikrinti.

Maisto produktus reglamentuojantys teisės aktai¹⁵ – įstatymai, teisės aktai ir administracinės nuostatos, kuriais Bendrijos arba nacionaliniu lygmeniu reglamentuojami visi su maisto produktais susiję aspektai, ypač maisto sauga; jie apima visus maisto produktų arba maistiniams gyvūnams gaminamo arba šeriamo pašaro gamybos, perdirbimo ir platinimo etapus.

Rizikos veiksnys (pavojus)¹⁶ – maiste esanti biologinė, cheminė ar fizinė medžiaga arba maisto būklė, galinti sukelti nepageidaujamą poveikį sveikatai.

Rizikos veiksnių analizė¹⁷ – informacijos apie rizikos veiksnius ir jų atsiradimą lemiančias sąlygas rinkimas ir vertinimas, siekiant nuspręsti, kurie iš tų rizikos veiksnių yra svarbūs maisto saugai ir todėl turėtų būti įtraukti į RVASVT planą.

Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema¹⁸ – sistema, pagal kurią nustatomi, vertinami ir kontroliuojami maisto saugos požiūriu svarbūs rizikos veiksniai.

Ženklinimas¹⁹ – su maisto produktu susiję žodžiai, duomenys, prekės ženklai, registruotasis prekės pavadinimas, vaizduojamoji medžiaga arba simbolis, pateikti ant pakuotės, dokumente, informaciniame lapelyje, etiketėje, žiede ar lankelyje, kurie pridedami prie tokio maisto produkto arba kuriuose pateikiama informacija apie tokį produktą.

Mikrobiologinis kriterijus²⁰ – kriterijus, kuriuo apibrėžiamas produkto, maisto produktų partijos arba proceso priimtinumą pagal tai, ar jame nėra arba yra mikroorganizmų arba pagal tų mikroorganizmų skaičių ir (arba) pagal mikroorganizmų toksinų (metabolitų) kiekį, tenkantį masės, tūrio, ploto arba partijos vienetui (-ams).

Stebėsena²¹ – veiksmas, kuriuo atliekama suplanuota kontrolinių parametrų stebėjimų arba matavimų seka, siekiant įvertinti, ar tam tikras svarbusis valdymo taškas (SVT) yra kontroliuojamas.

Oficiali kontrolė²² – bet kokios formos kontrolė, kurią kompetentinga institucija arba Bendrija vykdo, siekdama patikrinti, ar laikomasi teisės aktų, kuriais reglamentuojami maisto produktai ir pašaras, ir gyvūnų sveikatos ir gyvūnų gerovės taisyklių.

Pakavimas (pakuotė)²³ – vieno ar daugiau įvyniotų maisto produktų patalpinimas į antrą talpyklą ir pati antroji talpykla.

Pirminė gamyba²⁴ – pirminių produktų gamyba, veisimas arba auginimas, įskaitant derliaus nuėmimą, melžimą ir ūkinių gyvūnų auginimą iki skerdimo. Pirminė gamyba taip pat apima medžioklę, žvejybą ir laukinėje gamtoje užaugusių gėrybių rinkimą.

Pirminiai produktai²⁵ – pirminės gamybos etape pagaminti produktai, įskaitant dirvoje užaugintus dirvožemyje, gyvulininkystės, medžioklės ir žvejybos veiklos produktus.

Geriamasis vanduo²⁶ – vanduo, atitinkantis 1998 m. lapkričio 3 d. Tarybos direktyvoje 99/83/EB dėl žmonių vartoti skirtą vandens kokybės nustatytus minimaliuosius reikalavimus.

¹⁴ Ten pat, 3 pastaba.

¹⁵ Ten pat, 12 pastaba.

¹⁶ Ten pat, 12 pastaba.

¹⁷ Ten pat, 8 pastaba.

¹⁸ Maisto kodekso komisijos nustatyta apibrėžtis, [Rekomenduojamas tarptautinis bendrųjų maisto higienos principų taikymo praktikos kodeksas \(angl. Recommended international code of practice general principles of food hygiene\)](#).

¹⁹ Europos Komisijos reglamente (ES) Nr. 1169/2011 nustatyta apibrėžtis.

²⁰ Ten pat, 11 pastaba.

²¹ Ten pat, 8 pastaba.

²² Ten pat, 3 pastaba.

²³ Ten pat, 3 pastaba.

²⁴ Ten pat, 3 pastaba.

²⁵ Ten pat, 3 pastaba.

²⁶ Ten pat, 3 pastaba.

Gatavi maisto produktai²⁷ – maisto produktai, kuriuos augintojas arba gamintojas numatė tiesioginiam žmonių vartojimui ir kurių nereikia termiškai ar kitaip apdoroti, kad iš jų būtų pašalinti susirūpinimą keliantys mikroorganizmai arba iki priimtino lygio būtų sumažintas jų kiekis.

Reprezentatyvusis ėminys²⁸ – ėminys, kurio savybės išlieka tokios pat, kaip partijos, iš kurios jis paimtas. Tai visų pirma pasakytina apie paprastą atsitiktinį ėminį, t. y. kai kiekvienam partijos vienetui arba daliai tenka vienodos galimybės patekti į ėminį.

Rizika²⁹ – neigiamo poveikio sveikatai tikimybė ir rizikos veiksnio (pavojaus) lemiamas to poveikio stiprumas.

Rizikos analizė³⁰ – procesas, sudarytas iš trijų tarpusavyje susijusių elementų: rizikos vertinimo, rizikos valdymo ir pranešimo apie riziką;

Ėminys³¹ – skirtingomis priemonėmis iš visumos arba didelio medžiagos kiekio parinktas vieno arba kelių vienetų rinkinys arba medžiagos dalis, kuri turėtų suteikti informacijos apie tam tikrą tiriamos visumos arba medžiagos savybę ir duomenų, kuriais remiantis būtų galima priimti sprendimą dėl atitinkamos visumos arba medžiagos arba dėl proceso, kurio metu ji buvo gauta.

Daiginti skirtos sėklos³² – daigams auginti skirtos sėklos.

Sėklų gamintojas³³ – bet kuris asmuo, atsakingas už veiklos, susijusios su pirmine sėklų gamyba, įskaitant veiklą po derliaus nuėmimo, valdymą.

Sėklų platintojas³⁴ – bet kuris asmuo, atsakingas už sėklų platinimą (tvarkymą, saugojimą ir gabenimą) daigų augintojams. Sėklų platintojai gali tiekti sėklas vienam arba keliems sėklų gamintojams ir patys gali būti gamintojai.

Ūgliai³⁵ – daigintos sėklos, gaunamos daiginant sėklas, kol jos išsivysto iki žalio ūglio su labai jaunais lapeliais ir (arba) skilčialapiais. Gamybos proceso pabaigoje nuimamas ūglių ir lapų derlius ir galutiniame produkte nebūna nei sėklų luobelio, nei šaknų.

Nutekėjęs daiginamų sėklų drėkinimo vanduo³⁶ – vanduo, kuris turėjo sąlytį su daiginamomis sėklomis.

Daigai³⁷ – daiginant sėklas ir joms vystantis vandenyje ar kitoje terpėje gaunamas produktas, kurio derlius nuimamas iki išsivystant tikriesiems lapams ir kuris yra skirtas vartoti visas, įskaitant sėklą.

Daigintos sėklos³⁸ apima šias kategorijas: daigus, pipirnes ir ūglius.

Daigų gamintojas³⁹ – bet kuris asmuo, atsakingas už veiklos, susijusios su daigintų sėklų gamyba, valdymą.

Daigintų sėklų platintojas⁴⁰ – bet kuris asmuo, atsakingas už daigintų sėklų platinimą (tvarkymą, saugojimą ir gabenimą) pirkėjams (klientams). Daigintų sėklų platintojai gali platinti vieno arba kelių daigintų sėklų gamintojų produktus ir patys gali būti gamintojai.

²⁷ Ten pat, 11 pastaba.

²⁸ Ten pat, 11 pastaba.

²⁹ Ten pat, 12 pastaba.

³⁰ Ten pat, 12 pastaba.

³¹ Ten pat, 11 pastaba.

³² ESSA nustatyta apibrėžtis, pagrįsta [EFSA mokslinė nuomone](#) dėl šiga toksiną gaminančių *Escherichia coli* (STEC) ir kitų patogeninių bakterijų sėklose ir daigintose sėklose keliamo pavojaus.

³³ Maisto kodekso komisijos nustatyta apibrėžtis, [Šviežių vaisių ir daržovių higienos praktikos kodeksas](#).

³⁴ Ten pat, 7 pastaba.

³⁵ Ten pat, 7 pastaba.

³⁶ Ten pat, 7 pastaba.

³⁷ Ten pat, 2 pastaba.

³⁸ ESSA nustatyta apibrėžtis, pagrįsta [EFSA mokslinė nuomone](#) dėl šiga toksiną gaminančių *Escherichia coli* (STEC) ir kitų patogeninių bakterijų sėklose ir daigintose sėklose keliamo pavojaus.

³⁹ Ten pat, 33 pastaba.

⁴⁰ ESSA nustatyta apibrėžtis, pagrįsta sąvokos „sėklų platintojas“ apibrėžtimi.

Medžiagos⁴¹ – cheminiai elementai ir jų junginiai, susidarantys natūraliu ar gamybos būdu, įskaitant visas gamybos procese susidarančias priemaišas.

Atsekamumas⁴² – galėjimas visuose gamybos, perdirbimo ir platinimo etapuose atsekti ir stebėti maisto produktą, pašarą, maistinį gyvūną arba medžiagą, kuri skirta arba kurią numatyta dėti į maisto produktą ar pašarą.

1. DAIGŲ GAMYBA

1.A. Įmonės steigimas

1.A.1. Daigus gaminančių įmonių patvirtinimas

Prieš pradėdami gaminti daigus, gamintojai privalo užsiregistruoti nacionalinėse institucijose. Pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 6 straipsnyje nustatytą teisinį reikalavimą nacionalinės kompetentingos institucijos turi užregistruoti visus maisto tvarkymo subjektus. Be to, ES valstybėse narėse esančias įmones, kurios gamina daigus, turi patvirtinti jų kompetentingos institucijos, vadovaudamosi Komisijos reglamentu (ES) Nr. 210/2013. Kad galėtų patvirtinti daigų gamintoją, kompetentinga institucija turi patikrinti ir patvirtinti, kad veiklos vykdytojas laikosi Reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos I priedo ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 210/2013 priedo nuostatų. Daigų gamintojai turi užtikrinti, kad jų gaminami daigai būtų apsaugoti nuo taršos.

Daigų gamintojai taip pat turi taikyti priemones taršai ore, dirvožemyje ar vandenyje esančiais teršalais, taip pat trąšomis, augalų apsaugos produktais ir biocidais bei taršai, kurią gali sukelti saugomos, tvarkomos ir šalinamos atliekos, kontroliuoti.

Praktiškai kompetentingos institucijos gali, remdamosi šiomis gairėmis arba nacionalinių gairių sąrašu, patikrinti, ar daigų gamintojai laikosi Reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl bendrųjų maisto produktų higienos taisyklių I priedo nuostatų.

1.A.2. Patalpų projektavimas ir išdėstymas

Teisiniai reikalavimai, kuriuos daigus gaminančios įmonės turi įvykdyti, kad jas būtų galima patvirtinti, išdėstyti Komisijos reglamento (ES) Nr. 210/2013 priede. Komisijos reglamente (ES) Nr. 210/2013 išdėstyti reikalavimai:

1. Įmonių patalpos suprojektuojamos ir išdėstomos taip, kad būtų galima vadovautis maisto higienos gerąja praktika, įskaitant apsaugą nuo taršos vykdant operacijas ir tarp jų. Visų pirma, palaikoma tinkama tose zonose, kuriose tvarkomi maisto produktai, esančių paviršių (įskaitant įrenginių paviršius) ir su maistu besiliečiančių paviršių, būklė, juos lengva valyti ir, jei būtina, dezinfekuoti.
2. Darbo įrankiams ir įrangai valyti, dezinfekuoti ir laikyti skiriamos atitinkamos patalpos. Šias patalpas lengva valyti ir į jas tinkamai tiekiamas karštas ir šaltas vanduo.
3. Jei būtina, skiriama atitinkama vieta maistui plauti. Į kiekvieną kriauklę ar kitą maistui plauti skirtą įrenginį tinkamai tiekiamas geriamasis vanduo, nuolat palaikoma šio įrenginio švara ir, jei būtina, jis dezinfekuojamas.
4. Visos įrangos, su kuria liečiasi sėklos ir daigai, konstrukcija ir medžiagos, iš kurių ta įranga pagaminta, yra tokios ir įranga tvarkoma, techniškai prižiūrima ir palaikoma tokia jos būklė, kad taršos pavojus būtų kuo mažesnis, o įrangą būtų galima valyti ir, jei būtina, dezinfekuoti.
5. Nustatytos atitinkamos procedūros, kuriomis užtikrinama, kad:
 - a. daigus gaminančios įmonės patalpose būtų palaikoma švara ir, jei būtina, jos būtų dezinfekuojamos;
 - b. visa įranga, kuri liečiasi su sėklomis ir daigais, būtų gerai valoma ir, jei būtina, dezinfekuojama. Tokia įranga valoma ir dezinfekuojama tokiu dažnumu, kad to pakaktų siekiant išvengti bet kokio taršos pavojaus.

⁴¹ Europos Komisijos Reglamente (EB) Nr. 1107/2009 nustatyta apibrėžtis.

⁴² Ten pat, 12 pastaba.

Be to, reikėtų laikytis šių reikalavimų:

- sėklos turėtų būti daiginamos visiškai uždarytų pastatų viduje;
- patalpos turėtų būti suprojektuotos taip, kad sėklos ir daigai būtų laikomi atokiau nuo daiktų ir medžiagų, kurie gali kelti taršos grėsmę. Gamybos procesas ir kiti susiję procesai (atliekų tvarkymas, su darbuotojų higiena susiję veiksmai ir kt.) turėtų būti suplanuoti taip, kad bet koks kryžminės taršos pavojus būtų kuo mažesnis. Esant galimybei, zonos, į kurias atgabenamos ir kur saugomos sėklos, zonos, kuriose sėklos ruošiamos ir plaunamos, zonos, kuriose sėklos daiginamos, ir zonos, kuriose daigai atvėsunami ir pakuojami, turėtų būti fiziškai atskirtos. Esant galimybei, sėklos ir daigai neturėtų grįžti į patalpą, kurioje jie jau buvo. Esant poreikiui, gamybos proceso eiga galėtų būti pavaizduota darbuotojams skirtuose ženkluose ar kortelėse. Patalpas turėtų būti lengva valyti ir prižiūrėti;
- sanitarinėse patalpose turėtų būti tekančio švaraus karšto vandens, muilo dalytuvai ir priemonės rankoms nusisausinti (pvz., vienkartiniai rankšluosčiai). Būtų gerai, jeigu būtų įrengti automatiniai čiaupai su jutikliais. Esant galimybei, sanitarinės patalpos turėtų būti įrengtos taip, kad iš jų nebūtų galima patekti tiesiai į zoną, kurioje vykdoma gamyba. Sanitarinės patalpos turėtų būti įrengtos taip, kad būtų galima laikantis higienos reikalavimų iš jų pašalinti atliekas ir prireikus tas patalpas reguliariai valyti ir tvarkyti;
- darbuotojams turėtų būti įrengtas tualetas arba atitinkamos paskirties patalpa (žr. 1.A.7 punktą);
- siekiant išvengti taršos ore esančiais teršalais, reikėtų deramai pasirūpinti, kad į maisto produktus tiesiai nepūstų oras iš šaltinių, kurie gali būti užteršti (pvz., pelėsiu, drėgme ir kt.). Oro kondicionieriai neturėtų pūsti oro tiesiai į maisto produktus. Prireikus ir jei įmanoma, turėtų būti naudojami prietaisai ore esantiems riebalams ir drėgmei sulaikyti ir orui filtruoti. Esant būtinybei, šie prietaisai turėtų būti nuolat techniškai prižiūrimi.

Kai kuriose ES valstybėse narėse gali būti taikomi griežtesni patalpų projektavimo ir išdėstymo reikalavimai.

1.A.3. Sanitarija

Prireikus turėtų būti atliekami sanitariniai darbai, t. y. valomi ir dezinfekuojami paviršiai ir įranga. Turėtų būti parengtas rašytinis daiginimo patalpų valymo planas (jame turėtų būti nurodyti valymo metodai ir darbuotojų tvarkaraštis), siekiant užtikrinti, kad visos atitinkamos patalpos zonos būtų nuolat valomos. Valymo plane turėtų būti nurodyta, kaip dažnai patalpos valomos. Šiame plane turėtų būti nurodytos zonos, kuriose gali kauptis drėgmė, purvas, įsiveisti pelėsis, gyvūnai, vabzdžiai ar bakterijos, ir aprašyta, kaip to išvengti.

Visa įranga, kuri liečiasi su sėklomis arba daigais, pagal poreikį turėtų būti nuolat valoma ir dezinfekuojama, galiausiai praplaunama vandeniu, laikantis valymo priemonių naudojimo instrukcijos. Valymui ir dezinfekavimui turėtų būti naudojamos tik patvirtintos valymo priemonės ir galima naudoti tik geriamąjį vandenį arba vandenį iš patikimo šaltinio. Esant galimybei, įranga turėtų būti lengvai valoma arba dezinfekuojama.

Valymo ir dezinfekavimo darbai turėtų būti atliekami taip, kad maisto produktai nebūtų užteršti valymo priemonėmis (pvz., turėtų būti valoma tuo metu, kai sėklos nedaiginamos). Jeigu naudojami biocidiniai produktai, šie biocidai turi atitikti ES reglamente dėl biocidų (Deleguotasis reglamentas (ES) Nr. 1062/2014) nustatytus reikalavimus ir nacionalinių institucijų patvirtintas nuostatas.

Atsižvelgiant į valymo priemonės naudojimo instrukciją, nuo paviršiaus nuvalymo ir (arba) dezinfekavimo iki jo sąlyčio su maisto produktais turėtų praeiti pakankamai laiko.

Daigintus produktus gaminančios įmonės turėtų registruoti valymo ir dezinfekavimo datas, kaupti duomenis apie išvalytas zonas ir įrangą bei naudotas chemines medžiagas.

Taršos stiklo ar metalo šukėmis, šiukšlėmis, cheminėmis medžiagomis, valymo ir dezinfekavimo priemonėmis ar teršalais iš kitų pavojingų objektų pavojų reikėtų kuo labiau sumažinti, tokius daiktus laikant atokiau nuo zonų, kuriose vykdomas gamybos procesas. Valymo ir

dezinfekavimo priemonės reikėtų laikyti joms specialiai skirtoje vietoje arba spintoje, kuri turėtų būti rakinama ir pažymėta atitinkamais ženklais ir kortelėmis.

1.A.4. Techninė priežiūra

Techninės priežiūros darbai turėtų būti atliekami taip, kad būtų išvengta maisto produktų taršos (pvz., remonto darbai turėtų būti atliekami ne gamybos zonoje arba tuo metu, kad gamybos procesas nevykdomas). Prireikus, užbaigus techninės priežiūros darbus, paviršius ir įrangą, kurie liesis su maisto produktais, reikėtų nuvalyti arba dezinfekuoti.

Reikėtų saugoti įrašus apie techninės priežiūros darbus, įskaitant datas ir objektus, kurių techninė priežiūra buvo vykdoma.

1.A.5. Darbuotojų sveikatos būklė

Darbuotojų, kurie serga, arba įtariama, kad serga ligomis, kurių užkratas gali patekti į daigus, negalima leisti į zonas, kuriose jie gali tiesiogiai arba netiesiogiai paliesti sėklas ar daigus.

Darbuotojui susižalojus, prieš leidžiant jam liesti sėklas ar daigus, žaizdas, kurios gali kelti taršos pavojų, reikėtų kruopščiai užklijuoti vandeniu nepralaidžiu pleistru. Esant galimybei, susižeidę darbuotojai turėtų vengti tiesioginio sąlyčio su maistui skirtomis sėklomis ar daigais.

1.A.6. Kenkėjų kontrolė

Turėtų būti palaikoma gera bendra gamybos patalpų būklė, kad kenkėjai ar gyvūnai negalėtų lengvai į jas patekti arba ten įsiveisti.

Kad kenkėjai ir gyvūnai nepatektų į patalpas, langai ir kiti patekimo į jas keliai turėtų būti uždari, o prireikus langai turėtų būti uždengti tinkleliu ar kitomis medžiagomis. Kitos angos, per kurias kenkėjai ar gyvūnai galėtų patekti į patalpas, turėtų būti sandariai uždarytos. Su gamybos procesu susijusi infrastruktūra (pvz., vamzdžiai ar oro latakai) turėtų būti suprojektuota arba įrengta taip, kad į ją nepatektų kenkėjai ar teršalai.

Prevencijos tikslais, kad patalpose neįsiveistų kenkėjų, veiklos vykdytojai turėtų parengti kenkėjų kontrolės planą ir įrengti spąstus kenkėjams. Reikėtų sudaryti sutartį su kenkėjų kontrolės įmone.

1.A.7. Asmens higiena ir tinkami drabužiai

Apskritai darbuotojai turėtų griežtai laikytis asmens higienos taisyklių.

Visi maisto ruošimo zonoje dirbantys asmenys turi laikytis tinkamos asmens higienos reikalavimų. Visi darbuotojai turėtų žinoti higienos ir sveikatos principus ir turėtų būti informuoti apie visus pavojus, dėl kurių produktai gali būti užteršti. Darbuotojams turėtų būti rengiami jų atliekamų darbų specifiką atitinkantys higienos mokymai ir jų žinios turėtų būti periodiškai vertinamos. Tokie mokymai turėtų būti rengiami tokia kalba ir tokiu būdu, kad darbuotojai suprastų, kokia higienos praktika reikia vadovautis.

Būdami gamybos patalpose, darbuotojai ir lankytojai turėtų dėvėti švarius drabužius ir galvos apdangalus.

Apskritai, lankytojų negalima įleisti į perdirbimo zonas ar sandėlius, jų neinformavus apie higienos reikalavimus. Į šias zonas įeinantys lankytojai turėtų gauti tinkamą uniformą ir reikėtų užregistruoti jų vardą ir pavardę. Įrašus reikėtų saugoti tam tikrą laiką.

Maisto produktų tvarkymo zonose dirbantys asmenys turi laikytis tinkamos higienos reikalavimų:

- jeigu jie rankomis liečia sėklas ir daigus, jų rankos turėtų būti švarios arba jie turėtų dėvėti pirštines;
- nerūkyti ir nespjaudyti maisto produktų tvarkymo zonoje;
- stengtis nečiaudėti ir nekosėti virš daigų, kad jų neužterštų;
- susitvarkyti plaukus taip, kaip jie nekeltų taršos pavojaus;

- įpjovimus, žaizdas, gyjančią odą ar kitus odos pažeidimus, dėl kurių maisto produktai gali būti užteršti (ant rankų ar kitų atvirų kūno vietų), užklijuoti vandeniu nepralaidžiu pleistru;
- nedėvėti papuošalų ar kitų grožio atributų, kurie gali kelti taršos pavojų;
- darbuotojų rankų pirštų nagai turėtų būti trumpai nukirpti ir švarūs.

Rankas reikia nusiplauti:

- prieš rankomis liečiant gatavus maisto produktus;
- po pertraukos;
- apsilankius tualete;
- užbaigus valymo darbus;
- išnešus atliekas.

Nors rankų plovimo metodai gali šiek tiek skirtis vienas nuo kito, visais atvejais jie apima šiuos žingsnius:

- prieš išsimuilinant rankas, jas reikia sudrėkinti vandeniu;
- rankas reikia kruopščiai trinti, kad teršalai būtų pašalinti nuo visų rankų paviršiaus;
- rankas reikia nusiplauti geriamuoju vandeniu arba vandeniu iš patikimo šaltinio;
- laikantis higienos reikalavimų, rankas reikia nusisausinti.

Darbuotojų higienos taisyklės reikėtų išspausdinti ir pakabinti ant sienų rašytinio teksto arba ženklų ar kortelių forma.

1.A.8. Atliekų tvarkymas

Arti maisto produktų esančias atliekas reikėtų nedelsiant pašalinti.

Prireikus gamybos zonoje esančios šiukšlių dėžės turėtų būti uždengtos, laikomos atokiau nuo maisto produktų ir kasdien ištuštinamos. Iš gamybos zonos reikėtų nedelsiant pašalinti didelius atliekų kiekius.

Jeigu būtini didesni atliekų konteineriai, jie turėtų būti laikomi už gamybos zonos ribų, esant galimybei, tokioje zonoje, į kurią negalėtų patekti graužikai, gyvūnai, vabzdžiai ir kiti kenkėjai.

Šiukšlių dėžės ir atliekų konteineriai turėtų būti reguliariai valomi ir dezinfekuojami.

1.B. Mokymas

Visiems darbuotojams, tiesiogiai ar netiesiogiai liečiantiems sėklas ar daigus, turi būti rengiami mokymai, kad jie įgytų išsamių žinių apie:

- maisto saugos valdymo sistemos valdymą ir priežiūrą;
- su maisto sauga susijusias procedūras;
- maisto alergenų valdymą;
- maisto keliamus pavojus ir su jais susijusią riziką;
- su kryžmine tarša siejamą riziką;
- aukštų švaros standartų svarbą gamybos, tvarkymo ir pakavimo zonose;
- maisto saugos kontrolės ir stebėsenos metodus;
- asmens higieną ir tinkamus drabužius (žr. 1.A.7 punktą).

Visiems darbuotojams, kurių darbas susijęs su sanitarinių sąlygų priežiūra, turėtų būti rengiami mokymai, kad jie suprastų valymo ir dezinfekavimo planą, kaip tvarkyti chemines medžiagas ir apsaugoti gamybos procesą nuo taršos valymo priemonėmis.

Daigų gamintojai turėtų registruoti mokymų datas, surengtų mokymų temas ir juose dalyvavusius darbuotojus.

1.C. Sėklų žaliavos kontrolė

Pagal ES bendrųjų maisto produktų reglamentuojančių teisės aktų (Reglamento (EB) Nr. 178/2002) nuostatas maisto produktų gamintojai įsipareigoję rinkai pateikti tik saugius produktus. Tai reiškia, kad daigų gamintojai laikomi atsakingais už bet kokią taršą, atsiradusią

ankstesniuose tiekimo grandinės etapuose, prieš sėklų partijoms patenkant į įmonės, kurioje daiginimo sėklos, patalpas. Dėl šios priežasties daigų gamintojai sėklas turėtų pirkti tik iš patikimų tiekėjų, kurie įgyvendino procedūras, kuriomis užtikrinama, kad gaminant sėklas būtų laikomasi tinkamos higienos reikalavimų, taip pat užtikrinamas partijų atsekamumas.

Daigų gamintojai turėtų pirkti tik tokias sėklas, kurios buvo auginamos taip, kad taršos patogenais pavojus būtų kuo mažesnis (sėklos turėtų atitikti savo paskirtį).

Šiame skyriuje ir šių gairių antro skyriaus nuostatose, susijusiose su sėklų gamyba, patariama, kaip įgyvendinti šį reikalavimą.

1.C.1. Importo sertifikatas

Jeigu daiginti skirtos sėklos yra ES nepriklausančių šalių kilmės, visuose prekybos etapuose kiekviena sėklų siunta privalo turėti importo sertifikatą, kaip reikalaujama pagal Komisijos reglamentą (ES) Nr. 704/2014 (kuriuo iš dalies pakeistas Komisijos reglamentas (ES) Nr. 211/2013). Šio sertifikato kopija turi būti pateikta daigų gamintojui ir saugoma jo įrašuose pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti. Sertifikatas turi būti išduotas jį išdavusios šalies oficialia (-omis) kalba (-omis) ir priimančiosios šalies kalba (-omis). Jeigu tai neįmanoma, prie sertifikato taip pat galima pridėti patvirtintą vertimą į priimančiosios šalies kalbą. Jeigu sėklos įvežamos į vieną ES valstybę narę, o vėliau siunčiamos į kitą ES valstybę narę, priimančiosios šalies kompetentinga institucija gali prašyti pateikti patvirtintą sertifikato vertimą į savo šalies kalbą. Importo sertifikato pavyzdį rasite Komisijos reglamente (ES) Nr. 211/2013.

Jeigu daigų gamintojai parduoda sėklų partijas kitam daigų gamintojui, kad jos būtų daiginamos toje įmonėje, prie kiekvienos sėklų partijos turi būti pridėta atitinkamo importo sertifikato kopija ir dokumentas su viršuje nurodyta atsekamumo informacija, įskaitant sėklų tiekėjo ir daigų gamintojo, kuris iš pradžių gavo tas sėklas, vardą, pavardę arba pavadinimą ir adresą. Jeigu dėl komercinių priežasčių importo sertifikato kopijoje nenurodyta informacija apie daiginti skirtų sėklų tiekėją, sėklų taršos atveju tokia informacija turėtų būti atskleista pirkėjui ir kompetentingoms institucijoms. Jeigu daiginti skirtų sėklų tiekimo grandinėje dalyvauja prekybininkai, jie taip pat turi laikytis tų pačių atsekamumo reikalavimų.

Jeigu ES nepriklausančios šalies kilmės sėklų partija neturi šio sertifikato, jos negalima naudoti maistui skirtiems daigams gaminti.

Importo sertifikatą turi išduoti eksportuojančios šalies kompetentinga institucija (paprastai tai yra už sveikatą ar maisto saugą atsakinga institucija arba žemės ūkio ministerija). Pasirašydama šį sertifikatą, kompetentinga institucija patvirtina, kad sėklos užaugintos laikantis Reglamento (ES) Nr. 852/2004 1 priede nustatytų reikalavimų (t. y. vadovaujantis higienos gerąją praktiką). Antroje šių gairių dalyje (žr. 2 skyrių „Sėklų gamyba“) pateikiami praktiniai pavyzdžiai, kuriais papildyti Reglamente (ES) Nr. 852/2004 nustatyti bendrieji reikalavimai. Todėl šių gairių 2 skyriuje gali būti trečiųjų valstybių ir ES valstybių institucijoms vertingos informacijos, kuri gali padėti nustatyti, ar Reglamento (ES) Nr. 852/2004 1 priedo A skyriuje nurodyti bendrieji reikalavimai dėl sėklų gamybos įvykdyti, ar ne.

Jeigu daiginti skirtų sėklų partija supakuojama ir parduodama pardavimui mažmenomis, kad jas susidaigintų galutinis vartotojas, ši partija taip pat turi turėti importo sertifikato kopiją. Sertifikato kopijos pateikiamos tiems ūkio subjektams, kuriems sėklos siunčiamos, kol jos bus supakuotos pardavimui mažmenomis.

1.C.2. Su sėklų žaliava susiję atsekamumo reikalavimai

Daigų gamintojai turi gauti dokumentą, kuriame jų sėklų tiekėjai – nesvarbu, ar tai ES, ar ne ES šalyje įsikūręs tiekėjas, – apie kiekvieną sėklų partiją (siunta gali būti sudaryta iš kelių partijų) turi pateikti šią informaciją:

- produkto pavadinimą, įskaitant lotynišką (taksonominį) pavadinimą;
- identifikacinius numerius arba atitinkamus partijos referencinius duomenis;

- tiekėjo vardą, pavardę arba pavadinimą;
- gavėjo vardą, pavardę arba pavadinimą ir adresą (jeigu naudojamos ekspeditorių arba tarpininkų paslaugomis – tarpininko arba ekspeditoriaus vardą, pavardę arba pavadinimą ir adresą);
- išsiuntimo datą;
- tiekiamą kiekį.

Sėklų tiekėjai savo įrašuose turėtų išsaugoti šio dokumento kopiją.

Sėklų tiekėjai ir ankstesnių tiekimo grandinės etapų dalyviai savo įrašuose privalo saugoti papildomą informaciją, kaip nustatyta Komisijos įgyvendinimo reglamente (ES) Nr. 208/2013.

Sėklų tiekėjai ir daigų gamintojai savo įrašuose turi saugoti šio dokumento kopiją pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti.

Jeigu sėklos įsigijamos iš tiekėjo, įsikūrusio ne Europos Sąjungoje, sėklų partija turi turėti importo sertifikatą ir įmonė turėtų išsaugoti įrašą apie šį sertifikatą. Taisyklės, susijusios su importo sertifikatu, išdėstytos 1.C.1 punkte.

Daigų gamintojai turėtų įdiegti sistemą, kuri užtikrintų partijų atsekamumą nuo sėklų patekimo į įmonę iki daigų išsiuntimo. Įrašai turėtų būti saugomi pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti. Galutinio produkto – daigų – atsekamumo reikalavimai išdėstyti 1.K punkte.

1.C.3. Apžiūra

Gavus sėklas arba prieš jas daiginant, maišus ir (arba) talpyklas ir sėklas reikėtų apžiūrėti (pvz., ar jie nesutepti žmogaus ar gyvūnų ekskrementais, ar maišuose nėra neužlopytų skylių, kurios atsirado aiškiai ne dėl imtų ėminių, taip pat dėmių, pašalinių medžiagų ir kt.). Prireikus turėtų būti pateikiami dokumentai, patvirtinantys, kad apžiūra buvo atlikta.

1.D. Sėklų laikymas

Sėklos turėtų būti laikomos naujuose tvirtuose maišuose be skylių (išskyrus užlopytas ar kitas skylės, kurių atsirado imant ėminius ar atliekant kitus procedūrinius veiksmus), o ne naudotuose ar nenauduose maišuose, kad būtų išvengta cheminės arba mikrobiologinės taršos. Maišai turėtų būti sausi. Esant galimybei, maišai turėtų būti laikomi ne ant grindų ir ne atremti tiesiai į sieną, bet pastatyti ant padėklų, ant jų paklojus švarius kartono lapus. Gamintojai taip pat turėtų apsvarstyti, ar nereikėtų krūvomis laikomų sėklų uždengti tinkama medžiaga, kad jos būtų apsaugotos.

Sandėliai ir įranga turėtų būti valomi ir reikėtų pasirūpinti, kad jie visada būtų sausi. Reikėtų imtis priemonių siekiant išvengti teršalų patekimo ir taršos dėl oro sąlygų, gyvūnų ir kenkėjų (žr. 1.A.2 punktą).

Jeigu daigų gamintojai tvarko ir daiginti skirtas sėklas, ir sėklas, kurios nėra skirtos daiginti, jos turėtų būti aiškiai atskirtos vienos nuo kitų ir, jei reikia, aiškiai paženklintos, kad nebūtų supainiotos. Reikėtų deramai pasirūpinti, kad saugomos partijos atitiktų įrašus ir kad šios partijos būtų atsekamos visuose gamybos proceso etapuose.

1.E. Rizikos veiksnių analizė ir svarbieji valdymo taškai

Daiginant sėklas, pradinis produktas minimaliai perdirbamas, todėl šį procesą galima laikyti pirmine gamyba. Pagal šiuo metu galiojančius ES teisės aktus (Reglamentą (EB) Nr. 852/2004) rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) principų taikymas pirminės gamybos etape nėra teisiškai privalomas, bet ESSA laikosi nuomonės, kad tai yra būtina.

Komisijos pranešime 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 įmonėse⁴³ pateikiamos rekomendacijos, kaip įgyvendinti higienos gerąją praktiką ir RVASVT pagrįstas procedūras.

1.F. Vandens naudojimas

Visuose gamybos proceso etapuose vanduo, kuris patenka ant sėklų ar daigų, turėtų atitikti geriamajam vandeniui keliamus mikrobiologinius reikalavimus, kurie išdėstyti Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalyje.

Jeigu naudojamas švarus vanduo (kuris atitinka Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalyje išdėstytus reikalavimus), atsižvelgiant į rizikos vertinimą, bet ne rečiau kaip kartą per metus, reikia atlikti vandens iš to šaltinio cheminių savybių analizę.

Vandens tiekimo sistemos turėtų būti tinkamai prižiūrimos ir valomos (žr. 1.A.3 ir 1.A.4 punktus), kad būtų išvengta vandens taršos dėl korozijos arba išorinių šaltinių. Turėtų būti saugomi įrašai apie vykdomą techninę priežiūrą.

Vandens pakartotinio naudojimo sistemą galima naudoti tik daiginimo, augimo ir drėkinimo procesų metu. Jeigu vanduo naudojamas pakartotinai, tokį vandenį rekomenduojama naudoti tik tai pačiai sėklų ir (arba) daigų partijai, t. y. nenaudoti jo kelioms partijoms, kad taršos atveju būtų užteršti tik vienos sėklų ir (arba) daigų partijos, o ne visi tuo metu gaminami produktai.

Bet kokį vandenį, įskaitant pakartotinai naudojamą vandenį, reikėtų nuolat stebėti ir tirti, atsižvelgiant į atliktą rizikos analizę (pagal Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalies nuostatas).

Reikėtų imtis priemonių, kad į vandens šaltinį nepatektų vabzdžių, gyvūnų, dirvožemio, atliekų ir kitų taršos šaltinių.

Jeigu vanduo apdorojamas biocidiniais produktais, kad atitiktų Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalyje nustatytus mikrobiologinius parametrus, šios apdorojimo priemonės turi atitikti Europos biocidų reglamente (Deleguotajame reglamente (ES) Nr. 1062/2014) nustatytus reikalavimus ir nacionalinių institucijų patvirtintas nuostatas.

1.G. Daiginimo procesas

1.G.1. Pirminis sėklų praplovimas

Atsižvelgiant į apžiūros rezultatus, prieš daiginant, sėklas reikėtų kruopščiai praplauti, kad nuo jų būtų pašalintas purvas. Veiksmingiau pašalinti purvą galima kruopščiai maišant sėklas plovimo talpykloje.

Sėkloms praplauti turi būti naudojamas geriamasis arba švarus vanduo, kuris atitinka Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalyje nurodytus reikalavimus. Vandens, kuris naudojamas sėkloms plauti, nereikėtų naudoti pakartotinai.

1.G.2. Sėklų mikrobiologinis apdorojimas

Mikrobiologinio apdorojimo priemonių naudojimo sėkloms dezinfekuoti tvarka Europos Sąjungoje nesuderinta. Tačiau sėklų mikrobiologiniam apdorojimui leidžiama naudoti tik nacionalinių kompetentingų institucijų patvirtintas apdorojimo priemones.

Remiantis EFSA ataskaita „Mokslinė nuomonė dėl šiga toksiną gaminančių *Escherichia coli* (STEC) ir kitų patogeninių bakterijų sėklose ir daigintose sėklose keliamo pavojaus“⁴⁴, informacijos apie daigų dezinfekavimo priemonių veiksmingumą yra nedaug. Nepaisant didelių pastangų, lig šiol neatrasta nė vieno cheminio, fizinio arba biologinio dezinfekavimo metodo, kuris padėtų užtikrinti, kad sėklose neliktų patogenų. Dezinfekavimo priemonės neturėtų nužudyti sėklos ir neturėtų sulėtinti jos dygimo greičio.

⁴³ [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.

⁴⁴ Ten pat, 7 pastaba.

Jeigu atliekamas sėklų mikrobiologinis apdorojimas, turėtų būti taikomos priemonės, kurios užtikrintų, kad sėklos nebūtų pakartotinai užterštos. Reikėtų deramai pasirūpinti, kad mikrobiologiniam valymui naudojamos talpyklos ir įranga būtų dezinfekuotos. Dezinfekavus sėklas, jas reikėtų dar kartą praplauti geriamuoju vandeniu, kad būtų pašalintos cheminės medžiagos.

1.G.3. Mirkymas prieš daiginant

Jeigu prieš daigindami sėklas daigų gamintojai sėklas mirko, tuo tikslu turėtų būti naudojamas geriamasis arba švarus vanduo, atitinkantis Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalyje nurodytus mikrobiologinius reikalavimus. Prieš naudojant, mirkymui naudojama įranga ir talpyklos turėtų būti kruopščiai išvalomos, dezinfekuojamos ir praplaunamos ir jos turi būti tinkamos maisto produktų gamybai. Mirkymui naudoto vandens negalima tiesiogiai naudoti dar kartą.

1.G.4. Daiginimas, auginimas ir drėkinimas

Daigykloje turėtų būti palaikomos tinkamos higienos sąlygos. Prieš daiginant naujos partijos sėklas, pačią daigyklą ir daiginimo proceso metu naudojamą įrangą reikėtų išvalyti ir dezinfekuoti.

Griežtai reikalaujama, kad kaip pirminis drėkinimo vandens šaltinis daiginimo proceso metu būtų naudojamas geriamasis vanduo arba švarus vanduo, atitinkantis Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalyje nurodytus mikrobiologinius reikalavimus, kad daiginimo proceso metu būtų išvengta taršos ir galimo patogenų vystymosi.

Jeigu šiuo tikslu naudojamas pakartotinai naudojamas vanduo, jis turėtų atitikti 1.F punkte dėl vandens naudojimo nurodytus reikalavimus.

1.G.5. Derliaus nuėmimas

Daigų derliui nuimti turėtų būti naudojama tik maisto produktų gamybai tinkama įranga. Visa naudojama įranga turėtų būti valoma ir dezinfekuojama bent kartą per parą. Prieš įeidami į daigyklą, darbuotojai turėtų deramai pasirūpinti tinkama savo ir savo uniformos ar drabužių higiena.

1.H. Perdirbimas, pakavimas, saugojimas ir gabenimas

1.H.1. Galutinis praplovimas, luobelų pašalinimas ir atvėsėjimas

Daigams praplauti ir luobelėms pašalinti naudojama įranga turėtų būti valoma ir dezinfekuojamas bent kartą per parą.

Galutiniam praplovimui, luobelų pašalinimui ir atvėsėjimui turėtų būti naudojamas tik geriamasis arba švarus vanduo, atitinkantis Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalyje nurodytus mikrobiologinius reikalavimus. Praplovus ir pašalinus luobelės, daigus reikėtų nedelsiant atšaldyti 2–8 °C temperatūroje. Vėliau šalčio grandinės negalima pertraukti, kol produktas pasieks galutinį vartotoją. Visą šalčio grandinės laikotarpį (šaldymo patalpoje, sunkvežimyje ir kt.) turėtų būti stebima šalčio grandinės temperatūra. Kiekvienoje šalyje šalčio grandinei gali būti taikomi skirtingi reikalavimai.

1.H.2. Daigų mikrobiologinis apdorojimas

Mikrobiologinio apdorojimo priemonių naudojimo daigams dezinfekuoti tvarka Europos Sąjungoje nesuderinta. Tačiau daigų mikrobiologiniam apdorojimui leidžiama naudoti tik kompetentingų institucijų patvirtintas apdorojimo priemones.

Daigams taikomos tokios pat sąlygos, kurios nurodytos 1.G.2 punkte dėl sėklų mikrobiologinio apdorojimo.

1.H.3. Medžiagos ir gaminiai, skirti liestis su daigais

Gamybos proceso metu daigai liečiasi su įvairiomis medžiagomis. Visos medžiagos ir gaminiai, skirti liestis su maisto produktais, kurie pateikiami rinkai, turėtų atitikti Reglamente (EB) Nr. 1935/2004 nustatytus reikalavimus.

Reikėtų deramai pasirūpinti, kad pakavimo medžiaga būtų švari ir laikoma taip, kad nebūtų užteršta dulkėmis, purvu ar pašalinėmis medžiagomis.

Produktai turėtų būti pakuojami uždaroje patalpose uždaroje ir sausose zonose, kuriose į produktus nepatektų dulkės, purvas ar kiti taršos šaltiniai.

Pakavimui naudojama įranga turėtų būti reguliariai valoma ir dezinfekuojama (žr. 1.A.3 punktą).

1.H.4. Daigų saugojimas

Reikėtų deramai pasirūpinti, kad daigai būtų laikomi uždaroje ir apsaugotoje aplinkoje, kurioje į juos nepatektų dulkės, purvas ar kiti taršos šaltiniai. Sandėliai turėtų būti įrengti taip, kad nebūtų pertraukta daigų šalčio grandinė (žr. 1.H.1 punktą).

1.H.5. Informacija apie produktus ir vartotojų informuotumas

Vartotojams arba kitame tiekimo grandinės etape dalyvaujantiems subjektams turėtų būti pateikta visa informacija, kuri yra aktuali siekiant saugiai ir tinkamai tvarkyti, saugoti, perdirbti, paruošti ir pirkėjams matomoje vietoje laikyti produktą. Prireikus ir jei tai naudinga, šią informaciją galima pateikti ant pakuotės tvirtinamoje etiketėje.

Produktai turėtų būti tinkamai paženklinėti etiketėmis, kad, esant būtinybei, juos būtų lengviau atsekti ir atšaukti iš rinkos (žr. 1.J ir 1.K punktus). Ant pakuotės tvirtinamoje etiketėje nurodyti identifikaciniai arba partijos numeriai, taip pat gamintojo vardas, pavardė arba pavadinimas ir adresas gali padėti atsekti ir atšaukti produktą iš rinkos.

Turėtų būti tenkinami visi Reglamente (ES) Nr. 1169/2011 nustatyti teisiniai ženklinimo reikalavimai ir etiketėje turėtų būti nurodyta visa informacija, kurią privaloma pateikti pagal šio reglamento nuostatas.

Ženklimas, reklama, vartotojams skirta informacinė medžiaga ir pakuotė neturėtų klaidinti vartotojų.

1.H.6. Gabenimas

Gabenant sėklas ir daigus naudojamos patalpos, įranga, talpyklos, dėžės, transporto priemonės ir indai visada turėtų būti švarūs ir, esant galimybei, dezinfekuojami siekiant išvengti mikrobiologinės taršos gabenant.

Gabenimo laikas yra bendros daigų laikymo trukmės dalis, todėl tai yra neatskiriama šalčio grandinės dalis (žr. 1.H.1 punktą).

1.I. Sėklų ir daigų mikrobiologiniai tyrimai

Vadovaujantis Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2073/2005 su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) Nr. 209/2013, daigų gamintojai turi atlikti preliminarų kiekvienos partijos sėklų reprezentatyviojo ėminio tyrimą. Privalomas toks preliminarus tyrimas dėl O157, O26, O111, O103, O145 ir O104:H4 serotipų šiga toksiną gaminančių *E. coli* (STEC) bakterijų ir salmonelių; jo tikslas – užtikrinti, kad būtų naudojamos tik tų išleistų partijų sėklos, kurių ėminių tyrimo rezultatai buvo geri.

Daigų gamintojai daigų tyrimus dėl O157, O26, O111, O103, O145 ir O104:H4 serotipų šiga toksiną gaminančių *E. coli* (STEC) bakterijų ir salmonelių turėtų atlikti tame etape, kai tikimybė aptikti šių patogenų yra didžiausia, bet kuriuo atveju – praėjus ne mažiau kaip 48 valandoms nuo daiginimo proceso pradžios ir bent kartą per mėnesį. Tirti kiekvieną daigintų sėklų partiją neprivaloma, kadangi tokie tyrimai atliekami siekiant įvertinti tuo metu įgyvendintą gerąją praktiką ir maisto saugos valdymo sistemą (žr. 1.I.2 punktą).

Pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 nuostatas gamintojai taip pat privalo tirti, ar daigai atitinka maisto saugos kriterijus, kai produktai pateikiami rinkai tinkamumo vartoti laikotarpiu. Tiriama daigai turėtų atitikti 1.18 kategorijos maisto produktams nustatytas salmonelių ribas ir 1.29 kategorijos maisto produktams nustatytas STEC ribas. Be to, gatavi produktai, kaip

antais daigai, taip pat turi būti tiriami dėl *Listeria monocytogenes*. Šių tyrimų nereikia atlikti su kiekviena partija, bet tai turėtų būti daroma reguliariai; šie tyrimai taip pat atliekami siekiant įvertinti gerąją praktiką. Tyrimų dėl STEC, salmonelių ir *L. monocytogenes* dažnumą turėtų nustatyti veiklos vykdytojas – jei įmanoma, pasikonsultavęs su kompetentinga institucija, – ir šis dažnumas turėtų būti pagrįstas kylančia rizika. Daigus tiriant dėl *L. monocytogenes*, turi būti taikomas Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priede nustatytas 1.3 kriterijus.

Imant ėminius tyrimams, daigų gamintojams taip pat rekomenduojama perdirbimo zonose ir nuo įrangos paimti ėminius tyrimams dėl listerijų.

1.I.1. Rekomendacijos dėl sėklų ėminių ėmimo

Šie ėminiai turėtų būti imami vadovaujantis Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 3.3 skyriumi ir tiriami laikantis to paties reglamento 1 skyriaus 1.18 ir 1.29 eilutėse nustatytų reikalavimų. Reikėtų atlikti kiekvienos partijos sėklų, kurias numatoma daiginti, preliminarų tyrimą. Siekdamas atlikti preliminarų tyrimą, maisto tvarkymo subjektas reprezentatyviojo ėminio sėklas turi daiginti tomis pačiomis sąlygomis, kokiomis bus daiginamos kitos tos pačios partijos sėklos. Reprezentatyvusis ėminys turėtų būti sudarytas iš bent 0,5 proc. sėklų partijos svorio, padalinto į 50 mg poėminių. Reprezentatyvųjį ėminį taip pat galima paimti remiantis kompetentingos institucijos patikrintu statistiškai lygiaverčiu struktūriniu ėminių ėmimo metodu. Iš esmės ėminius reikėtų imti iš kiekvieno atitinkamos partijos maišo, o poėminių skaičius apskaičiuojamas taip:

- visas ėminio svoris = visas partijos svoris * 0,5 proc. (= 0,005);
- bendras poėminių skaičius = visas ėminio svoris / 50 g;
- maišų skaičius partijoje = visas partijos svoris / kiekvienos maišo svoris;
- 50 g poėminių skaičius vienam maišui = bendras poėminių skaičius / maišų skaičius partijoje.

Pavyzdžiui, norint paimti ėminį iš 100 tonų partijos, supakuotos maišais po 25 kg:

- visas ėminio svoris = 100 000 kg * 0,5 proc. = 500 kg;
- bendras poėminių skaičius = 500 kg / 50 g = 10 000 poėminių;
- maišų skaičius partijoje = 100 000 kg / 25 kg (viename maiše) = 4000 maišų;
- 50 g poėminių skaičiui vienam maišui = 10 000 poėminių / 4000 maišų = 2,5 poėminio vienam maišui.

Reikėtų deramai pasirūpinti, kad ėminiai būtų imami laikantis higienos sąlygų ir naudojant tinkamos higienos reikalavimus atitinkančią įrangą. Reikėtų išsaugoti atitinkamus įrašus apie ėminių ėmimo procesą, kad būtų galima įrodyti kompetentingai institucijai, kad ėminiai buvo imami tinkamai.

Sėklų ėminius turėtų paimti daigus gaminantys maisto tvarkymo subjektai, o šį darbą rankomis arba mechaniniu būdu gali atlikti sėklų daigintojai arba akredituota trečioji šalis. Kai kuriose įmonėse gali būti naudojami mechaninio ėminių ėmimo įtaisai, kuriais paimami reprezentatyvūs sėklų kiekiai, pvz., kai pristatytos nesupakuotos sėklos išpilstomos į mažesnius maišus, tačiau juos turi patvirtinti kompetentingos institucijos. Kitose įmonėse gali būti praduriami ir vėl užsandarinami maišai arba naudojamas lygiavertis būdas reprezentatyviam sėklų kiekiui paimti.

Daigų gamintojas privalo užtikrinti, kad ėminys būtų reprezentatyvus ir tyrimas būtų atliekamas pagal Komisijos reglamente (ES) Nr. 209/2013 nustatytas taisykles.

Įsitikinus, kad laikomasi ėminių ėmimo reikalavimų, daigų gamintojai turėtų turėti galimybę paprašyti sėklų tiekėjų paimti ėminius pačioje pradžioje, kai sėklos pakuojamos į maišus, ir kartu su partija daigų gamintojui atsiųsti tuos ėminius atskirame (-uose) ir aiškiai paženklinant (-uose) maiše (-uose) (užrašius „ėminys mikrobiologiniams tyrimams“ arba paženklinus lygiaverčiu užrašu).

Jeigu sėklų ėminius ima trečioji šalis, tai geriausia, kad tai būtų atlikta pačioje pradžioje, pakuojant sėklas į maišus, naudojant mechaninius ėminių ėmimo įtaisus. Jeigu sėklų daigintojas pats neima sėklų ėminių, jis turėtų patikrinti ir patvirtinti, kad ėminiai imami laikantis Komisijos reglamento (ES) Nr. 209/2013 nuostatų.

Kitas tyrimui paimto reprezentatyviojo ėminio sėklas galima toliau daiginti taip, kaip įprastai. Tačiau nei iš pasėlio, iš kurio paimtas ėminys, likusių daigų, nei likusių sausų sėklų, iš kurių buvo paimtas ėminys, negalima naudoti, kol laboratorija nepraneš, kad visų ėminių tyrimų rezultatai atitinka reikalavimus. Tai yra geras ėminių tyrimo rezultatais grindžiamo partijos išleidimo sistemos principas.

1.I.2. Daigų ėminių ėmimo ir tyrimų praėjus bent 48 valandoms nuo daiginimo proceso pradžios dažnumas

Tame etape, kai tikimybė aptikti O157, O26, O111, O103, O145 ir O104:H4 serotipų šiga toksiną gaminančių *E. coli* (STEC) bakterijų ir salmonelių yra didžiausia, tačiau praėjus ne mažiau kaip 48 valandoms nuo daiginimo proceso pradžios, bent kartą per mėnesį, reikėtų paimti penkis ėminius, siekiant įvertinti, kaip įgyvendinama geroji praktika ir laikomasi maisto saugos reikalavimų. Sistemingai imti ėminius iš kiekvienos partijos nereikia.

Tuos penkis ėminius reikėtų laikyti atskirai vieną nuo kito ir nusiųsti į akredituotą (ISO 17025) STEC ir salmonelių tyrimų laboratoriją.

Šie ėminiai turėtų būti imami vadovaujantis Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 3.3 skyriumi ir tiriami laikantis to paties reglamento 1 skyriaus 1.18 ir 1.29 eilutėse nustatytų reikalavimų.

Kita vertus, jeigu daigų gamintojas yra patvirtinęs ėminių ėmimo planą, įskaitant ėminių ėmimo procedūras ir nutekėjusio daiginamų sėklų drėkinimo vandens ėminių ėmimo taškus, kompetentinga institucija gali leisti reikalavimą paimti ne mažiau kaip 48 valandas daigintų sėklų ėminius pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 1 skyriaus 1.18 ir 1.29 eilutėse nustatytą ėminių ėmimo planą pakeisti 5 ėminių po 200 ml vandens, kuris buvo naudojamas daiginamoms sėkloms drėkinti, tyrimu. Taikant šį metodą paimtų ėminių tyrimo rezultatai tiksliau atspindi tiriamos partijos būklę. Būtent todėl ESSA primygtinai rekomenduoja tirti nutekėjusį drėkinimo vandenį, kuris lietsi su visais tiriamos partijos daigais. Tyrimo metodo, kurį taikant tiriami iš kiekvienos partijos paimti penki ėminiai po 25 gramus daigų, patikimumas ir tikslumas daug mažesnis.

1.I.3. Galutinio produkto ėminių ėmimas

Be to, taip pat turėtų būti imami daigų, kaip jau supakuoto galutinio produkto, ėminiai (n=5), kurie turėtų būti ištirti dėl STEC ir salmonelių pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 1.18 ir 1.29 eilutes (žr. 1.I.2 punktą). Tyrimus reikėtų atlikti po to, kai produktas supakuojamas. Ėminių ėmimo dažnumą reikėtų nustatyti atsižvelgiant į riziką.

Bandymas (angl. *challenge test*) turėtų parodyti, kaip tirti *L. monocytogenes*), t. y. reikėtų vadovautis Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 1 priedo 1.2 arba 1.3 eilute. Tyrimus reikėtų atlikti atsižvelgiant į šio vertinimo rezultatus.

1.I.4. Tyrimų rezultatai

Nė viename iš šių penkių ėminių (reprezentatyviųjų ėminių arba galutinio produkto ėminių) negali būti rasta nei STEC, nei salmonelių. Jeigu laboratorija patvirtina, kad mikrobiologinės taršos nėra, tirtos partijos daigus galima pateikti rinkai.

Veiksmai, kurių reikėtų imtis nustačius sėklų arba maisto produktų (daigų) taršą, nurodyti 1.J.1 punkte.

Jeigu daigai užteršti *L. monocytogenes*, juos galima perduoti toliau perdirbti, tačiau turėtų būti taikomos tokios apdorojimo priemonės, kurios pašalintų šį rizikos veiksnių. Tokių pat priemonių galima imtis STEC ar salmonelių taršos atveju, tačiau turi būti užtikrinta, kad apdorojimo priemonė pašalins šį pavojų ir kompetentinga institucija turi būti patvirtinusi tą priemonę. Taip apdoroti šiuos produktus gali tik maisto tvarkymo subjektai, išskyrus mažmeninės prekybos lygmens veiklos vykdytojus (Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2073/2005).

1.I.5. Nukrypti nuo 1.I.1 punkte nurodyto preliminarus visų partijų sėklų tyrimo leidžianti nuostata

Pagal Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 (su pakeitimais, padarytais Komisijos reglamentu (ES) Nr. 209/2013) I priedo 3 skyriaus 3.3.B dalį kompetentingos institucijos gali atleisti daigų gamintojus nuo įsipareigojimo ištirti kiekvieną sėklų partiją, jeigu daiginimo patalpose įdiegta maisto saugos valdymo sistema, pagal kurią imamasi veiksmų, mažinančių mikrobiologinę riziką. Tačiau atleisti nuo tokio įsipareigojimo galima tik tam tikromis kompetentingos institucijos nustatytomis sąlygomis ir jeigu galima susipažinti su praeityje surinktais duomenimis, kurie patvirtina, kad šešis mėnesius iš eilės iki atleidimo nuo šio reikalavimo nė vienoje tirtose partijoje nebuvo rasta nei STEC, nei salmonelių. Tokiu atveju daigų gamintojai savo įrašuose turi saugoti visus savo tyrimų rezultatus ilgiau nei šešis mėnesius.

Europos daigintų sėklų asociacija (ESSA) įspėja daigų gamintojus, kad jie turėtų atidžiai įvertinti dideles tyrimo išlaidas, atsižvelgdami į galimus katastrofiškus su maisto sauga susijusios problemos, kurią gali sukelti užteršta viena vienintelė sėklų partija, padarinius. Todėl, jeigu tiekiamos sėklos yra kitokios kilmės, nei tiekto anksčiau, primygtinai rekomenduojama atlikti tyrimus, net jei daigų gamintojas atleistas nuo pareigos atlikti tokį tyrimą ir net jei sėklas tiekia tas pats prekybininkas ar tiekėjas. Jeigu daigų gamintojas turi pagrįstų abejonių dėl produkto patikimumo, taip pat primygtinai rekomenduojama dėl atsargumo atlikti tyrimus. Taigi, ESSA nepritaria šiai nukrypti leidžiančiai nuostatai dėl to, kad skirtingais metais nuimtas sėklų derlius veikiausiai bus susijęs su skirtinga sėklų taršos rizika.

Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 3 skyriaus 3.3.B dalyje numatyta išimtis neatleidžia daigų gamintojų nuo pareigos bent kartą per mėnesį galutinio produkto etape paimti daigų arba daiginamų sėklų drėkinimo vandens ėminius. Vis dėlto Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 I priedo 23 išnašoje numatyta, kad jeigu daigai apdorojami priemonėmis, kurios veiksmingai sunaikina salmonelas ir STEC (jeigu tai patvirtinta kompetentingos institucijos), šio kasmetinio tyrimo nereikia atlikti.

1.I.6. Tyrimai, kuriuos gali atlikti sėklų tiekėjas

Daigų gamintojas gali savo nuožiūra prašyti savo sėklų tiekėjo atlikti preliminarų partijos tyrimą. Tačiau tai neatleidžia daigų gamintojo nuo įsipareigojimų atlikti šiame skyriuje aprašytus tyrimus.

1.J. Veiksmai, kurių reikėtų imtis taršos atveju

1.J.1. Kai nustatoma tarša daigų gamintojo tebekontroliuojamuose maisto produktuose

Užterštą sėklų ar daigų partiją reikėtų nedelsiant izoliuoti nuo visų kitų. Visa partija turėtų būti laikoma nesaugia vartoti ir (arba) daiginti. Jeigu kyla pavojus, kad kitos partijos taip pat gali būti užterštos, gamybos procesą reikėtų nutraukti, kol tarša bus pašalinta ir gamybos linija vėl bus švari ir atitinkanti higienos reikalavimus.

Užterštos partijos ar partijų sėklų ar daigų negalima neapdorotų pateikti rinkai kaip tinkamų maistui. Tačiau užterštus daigus galima perduoti toliau perdirbti, kad juos apdorojant būtų pašalintas atitinkamas rizikos veiksnys. Taip apdoroti produktus gali tik maisto tvarkymo subjektai, kurie nėra mažmeninės prekybos lygmens veiklos vykdytojai.

Pavyzdžiui, jeigu užkrėstos spindulinės pupuolės, jas galima perdirbti į skaldytas pupuoles, kurios bus nebedaigios ir kurių nebebus galima sudaiginti. Įgyvendinus atitinkamas atsargumo priemones, tokį produktą galima parduoti kaip skirtą „maistui ruošti“ (ir, be kita ko, vartoti žmonėms).

Vertinant plačiau, daigų gamintojas taip pat gali naudoti tą partiją kitais tikslais, nei numatyta iš pradžių, jeigu toks naudojimo būdas nekelia pavojaus visuomenės ar gyvūnų sveikatai ir jis pasirinktas vadovaujantis RVASVT principais ir higienos gerąja praktika grindžiamomis procedūromis bei gautas kompetentingos institucijos leidimas.

Daigų gamintojams rekomenduojama raštu parengti procedūras, kuriomis būtų vadovaujamasi taršos atveju. Visi darbuotojai turėtų turėti galimybę be kliūčių susipažinti su šiomis taisyklėmis ir jos turėtų būti aptariamose vykdomose darbuotojų mokymo programose.

Reikėtų susisiekti su sėklų tiekėju, kad jis galėtų imtis tolesnių veiksmų dėl galimų tos pačios sėklų partijos sėklų siuntų kitiems daigų gamintojams. Tokiu atveju gali reikėti atšaukti sėklas iš rinkos.

Daigų gamintojai turėtų imtis priemonių ir vykdyti aktyvesnę stebėseną, kad nustatytų galimą taršos priežastį (tirti vandenį, aplinką, darbuotojus ir kt.). Daigų gamintojai turėtų savo įrašuose saugoti tyrimų rezultatus pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti. Rekomenduojama pakankamą laiką savo įrašuose saugoti visus tyrimų rezultatus, kad juos būtų galima parodyti kompetentingoms institucijoms oficialios kontrolės metu.

1.J.2. Kai nustatoma tarša daigų gamintojo rinkai jau pateiktuose maisto produktuose. Pašalinimas ir atšaukimas iš rinkos

Pagal Reglamento (ES) Nr. 178/2002 18 ir 19 straipsnius visi maisto tvarkymo subjektai turi būti įdiegę atsekamumo ir atšaukimo iš rinkos sistemas. Reikėtų deramai pasirūpinti, kad visuose gamybos proceso etapuose būtų laikomasi įrašų saugojimo ir atsekamumo įsipareigojimų ir kad įrašai būtų saugomi pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti. Maisto produktų taršos atveju ant pakavimo medžiagos išspausdinti atsekamumo kodai arba numeriai gali palengvinti jų atšaukimo iš rinkos procesą.

Jeigu žinoma arba manoma, kad viena arba kelios partijos yra užterštos ir daigų gamintojas nebetikrina jų partijų, jis turi nedelsdamas imtis iniciatyvos ir susisiekti su pirkėjais, kuriems tie produktai buvo tiekiami. Užterštos arba tariamai užterštos partijos nedelsiant turi būti pašalintos iš tiekimo grandinės. Daigų gamintojas taip pat turi apie tai pranešti kompetentingai institucijai.

Jeigu daigai jau išplatinti vartotojams, daigų gamintojai turi informuoti šiuos vartotojus, kad jiems galėjo būti išplatinti nesaugūs maisto produktai. Daigų gamintojai turi informuoti vartotojus apie maisto produktų atšaukimo iš rinkos priežastį ir, esant būtinybei, atsiimti maisto produktus iš galutinių vartotojų. Vis dėlto, atsižvelgiant į kiekvieną atvejį atskirai, jeigu pakanka kitų priemonių visuomenės sveikatai apsaugoti, atsiimti produktus iš galutinių vartotojų ne visada būtina.

Pradėjus maisto produktų atšaukimo iš rinkos procedūrą, daigų gamintojai turi bendradarbiauti su kompetentingomis institucijomis dėl veiksmų, kurių imamasi siekiant išvengti daigų tiekimo keliamos rizikos arba ją sumažinti.

Daigų gamintojams rekomenduojama raštu parengti atšaukimo iš rinkos procedūras, kuriomis būtų vadovaujamasi taršos atveju. Visi darbuotojai turėtų turėti galimybę be kliūčių susipažinti su šiomis taisyklėmis ir jos turėtų būti aptariamose vykdomose darbuotojų mokymo programose. Jeigu nėra raštu parengtų atšaukimo iš rinkos taisyklių, visada turi būti vienas darbuotojas, kuris išmanytų atšaukimo iš rinkos procedūras.

Reikėtų susisiekti su sėklų tiekėju, kad jis galėtų imtis tolesnių veiksmų dėl galimų tos pačios sėklų partijos sėklų siuntų kitiems daigų gamintojams. Tokiu atveju gali reikėti atšaukti sėklas iš rinkos. Be to, daigų gamintojai turėtų imtis priemonių ir vykdyti aktyvesnę stebėseną, kad nustatytų galimą taršos priežastį (tirti vandenį, aplinką, darbuotojus ir kt.). Daigų gamintojai turėtų savo įrašuose saugoti tyrimų rezultatus pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti. Rekomenduojama pakankamą laiką savo įrašuose saugoti visus tyrimų rezultatus, kad juos būtų galima parodyti kompetentingoms institucijoms oficialios kontrolės metu.

1.K. Atsekamumas ir įrašų saugojimas

Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 208/2013 nustatyti konkretūs daiginti skirtų sėklų ir daigų atsekamumo reikalavimai. Jeigu gamintojams leidžiama nesilaikyti šiame reglamente nustatytų daigams keliamų reikalavimų, jiems vis tiek taikomas Reglamentas (EB) Nr. 178/2002 (išsamesnę informaciją rasite 1.K.3 punkte).

Atsekamumo taisyklės parengtos siekiant didinti maisto saugą, nes jos suteikia galimybę stebėti maisto produktus visuose gamybos, perdirbimo ir platinimo etapuose ir sparčiai reaguoti įvykus per maistą plintančių ligų protrūkiams.

1.K.1. Procesų atsekamumas sėklas daiginančioje įmonėje

Daigų gamintojai turėtų įdiegti sistemą, kuri užtikrintų partijų atsekamumą nuo sėklų patekimo į įmonę iki daigų išsiuntimo. Turėtų būti užtikrinta galimybė bet kuriuo realaus gamybos proceso metu nustatyti, kas buvo tam tikros daigų partijos sėklų tiekėjas. Tokią galimybę galima užtikrinti gautoms sėklų partijoms priskiriant atitinkamus kodus ar numerius arba suskirstant sėklas į mažesnes partijas, kurioms būtų priskirti atitinkami kodai arba numeriai. Šie kodai turėtų būti naudojami, kol daigai bus supakuoti ir išsiųsti. Jeigu sėklų partijos pertvarkomos arba sujungiamos, reikėtų deramai pasirūpinti, kad pertvarkytas ar sujungtas sėklų partijas būtų galima susieti su pirminėmis sėklų partijomis. Atitinkami įrašai turėtų būti saugomi pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti.

1.K.2. Galutinio produkto (daigų) atsekamumo reikalavimai

1.C.2 punkte išdėstyti atsekamumo reikalavimai, susiję su sėklų žaliavos kontrole.

Daiginti skirtas sėklas gaminantis maisto tvarkymo subjektas turi perduoti informaciją sėklas daiginančiam maisto tvarkymo subjektui. Sėklas daiginantis maisto tvarkymo subjektas turi saugoti įrašus apie sėklų kilmę ir perduoti šią informaciją maisto tvarkymo subjektui, vykdančiam veiklą kitame tiekimo grandinės etape. Įrašai turėtų būti saugomi visuose etapuose.

Galutinis produktas (daigai) turi atitikti Reglamente (EB) Nr. 178/2002 nustatytus teisinius atsekamumo reikalavimus.

Daigų gamintojas turi užtikrinti, kad maisto tvarkymo subjektui, kuriam tiekiami daigai, būtų perduota visa informacija, kurią reikia perduoti pagal Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 208/2013 3 straipsnio 1 dalį. Reikėtų nurodyti šiuos duomenis:

- produkto pavadinimą, įskaitant lotynišką (taksonominį) pavadinimą;
- identifikacinius numerius arba atitinkamus partijos referencinius duomenis;
- tiekėjo vardą, pavardę arba pavadinimą;
- gavėjo vardą, pavardę arba pavadinimą ir adresą;
- jeigu naudojamosi ekspeditoriaus arba tarpininko paslaugomis – tarpininko arba ekspeditoriaus vardą, pavardę arba pavadinimą ir adresą;
- išsiuntimo datą;
- tiekiamą kiekį.

Daigų gamintojai turėtų savo įrašuose saugoti šio dokumento kopiją pakankamą laiką po to, kai jau galima daryti prielaidą, kad daigai suvartoti. Dokumento kopija turėtų būti pateikta pirkėjui.

Kai kurių valstybių narių nacionalinės teisės aktuose gali būti nustatyti šiose gairėse nepaminėti atsekamumo reikalavimai. Iškilus neaiškumams, daigų gamintojams rekomenduojama išsamesnės informacijos apie nacionalinius reikalavimus kreiptis į kompetentingą instituciją.

Visi šiame skyriuje paminėti įrašai turi būti atnaujinami kasdien, kad juose būtų užregistruota informacija apie pristatytas ir išsiųstas naujausias siuntas. Įrašus galima kaupti bet kokia atitinkama forma, svarbu, kad prireikus kompetentingoms institucijoms būtų nesunku juos surasti ir suprasti. Jeigu institucijos reikalauja pateikti informaciją, ji turi būti pateikta nedelsiant.

Tinkamą atsekamumą galima užtikrinti ir kitomis sistemomis. Visai neseniai sukurtos kelios privačios elektroninės atsekamumo programos, įskaitant „Trace“, IRIS, EPCIS, „Fosstrak“ (atviroji programinė įranga), ir kelios SAP (duomenų apdorojimo sistemomis, programomis ir produktais) grindžiamos sistemos.

1.K.3. Atleidimas nuo šiame skyriuje išdėstytų reikalavimų

Kaip nurodyta Komisijos įgyvendinimo reglamento (EB) Nr. 208/2013 1 straipsnyje, daigai, kurie buvo apdoroti taip, kad būtų pašalinti mikrobiologiniai rizikos veiksniai, vadovaujantis ES teisės

aktais, neprivalo atitikti šio reglamento nuostatų (daugiau informacijos apie mikrobiologinį sėklų apdorojimą rasite 1.G.2 punkte). Tačiau Daigų gamintojai vis tiek turi laikytis bendruosiuose maisto produktus reglamentuojančiuose teisės aktuose (Reglamente (EB) Nr. 178/2002 18 straipsnio 3 dalyje) nustatyto įsipareigojimo įdiegti sistemas ir nustatyti procedūras, suteikiančias galimybę nustatyti įmones, kurioms jų produktai pateikti, net jei tie produktai buvo mikrobiologiškai apdoroti.

1.L. Santrauka. Pareiga saugoti įrašus

Viso gamybos proceso metu gamintojų prašoma registruoti ir prireikus turėti galimybę pateikti toliau nurodytą informaciją (bet kokia atitinkama forma, svarbu, kad kompetentingoms institucijoms būtų nesunku ją surasti ir suprasti):

1. informaciją apie įmonės, kurioje daiginamos sėklos, įsteigimą ir jos patalpų techninę priežiūrą:
 - a. kompetentingos institucijos išduotą įmonės, kurioje daiginamos sėklos, patalpų patvirtinimą;
 - b. raštu parengtą valymo ir dezinfekavimo planą;
 - c. informaciją apie valymo datas ir išvalytas zonas;
 - d. informaciją apie techninės priežiūros atlikimo datas ir objektus ir (arba) zonas, kurių techninė priežiūra buvo vykdoma;
 - e. informaciją apie higienos mokymų datas, temas ir juose dalyvavusius darbuotojus;
 - f. informaciją apie valymo mokymų datas, temas ir juose dalyvavusius darbuotojus;
 - g. jei įmanoma, darbuotojų higienos taisyklės – teksto arba ženklų ar kortelių, kurios tvirtinamos ant sienų, forma;
 - h. lankytojų vardus, pavardes ir apsilankymo datas (rekomenduojama saugoti tik tam tikrą laiką);
 - i. jeigu naudojamas vanduo ne iš komunalinio vandentiekio sistemos, o iš kitų vandens šaltinių, – informaciją apie riziką grindžiamus mikrobiologinius vandens šaltinio tyrimus dėl atitikties mikrobiologiniams reikalavimams pagal Tarybos direktyvos 98/83/EB A dalies nuostatas;
 - j. jeigu naudojamas vanduo iš komunalinio vandentiekio sistemos – vandentiekio vandens tiekėjo oficialią ataskaitą ir bent kartą per metus toje vietoje, kur vanduo imamas, atliekamo tyrimo duomenis;
2. informaciją apie sėklų žaliavą (ją reikia saugoti pakankamą laiką, kol jau galima daryti prielaidą, kad galutinis produktas suvartotas):
 - a. jeigu sėklos importuojamos iš ES nepriklausančios šalies – kiekvienos importuotų sėklų partijos importo sertifikata, kurį būtina turėti pagal Komisijos reglamento (ES) Nr. 211/2013 nuostatas;
 - b. dokumentą, kuriame nurodytas sėklų pavadinimas, identifikacinis numeris arba atitinkamas partijos referencinis numeris, tiekėjo vardas, pavardė arba pavadinimas, gavėjo vardas, pavardė arba pavadinimas ir adresas, ekspeditoriaus, jeigu naudojamosi tokio tarpininko paslaugomis, vardas, pavardė arba pavadinimas ir adresas, išsiuntimo data, tiekiamas kiekis;
 - c. dokumentą, kuris patvirtintų, kad atvežta sėklų žaliava buvo apžiūrėta (rekomenduojama);
3. informaciją apie mikrobiologinius tyrimus (ją reikia saugoti pakankamą laiką, kol jau galima daryti prielaidą, kad galutinis produktas suvartotas):
 - a. sertifikatus, patvirtinančius, kad buvo atlikti mikrobiologiniai tyrimai dėl STEC ir salmonelių (jie turi būti saugomi įrašuose daugiau kaip šešis mėnesius, jeigu gamintojas nori paprašyti kompetentingos institucijos atleisti jį nuo įsipareigojimo atlikti preliminarų visų partijų sėklų tyrimą dėl STEC ir salmonelių);
4. informaciją apie procesų atsekamumą (ją reikia saugoti pakankamą laiką, kol jau galima daryti prielaidą, kad galutinis produktas suvartotas):
 - a. atitinkamus rašytinius arba elektroninius dokumentus, pagal kuriuos galima nustatyti sėklų partijas visuose gamybos proceso etapuose (labai rekomenduojama);

5. informaciją apie išsiunčiamus daigus (ją reikia saugoti pakankamą laiką, kol jau galima daryti prielaidą, kad galutinis produktas suvartotas):
 - a. dokumentą, kuriame nurodytas daigų pavadinimas, identifikacinis numeris arba atitinkamas partijos referencinis numeris, tiekėjo vardas, pavardė arba pavadinimas, gavėjo vardas, pavardė arba pavadinimas ir adresas, ekspeditoriaus, jeigu naudojamosi tokio tarpininko paslaugomis, vardas, pavardė arba pavadinimas ir adresas, išsiuntimo data, tiekiamas kiekis (vienas egzempliorius pateikiamas pirkėjui);
6. informaciją apie pašalinimą ir atšaukimą iš rinkos:
 - a. raštu darbuotojams parengtą informaciją apie procedūras, kuriomis turi būti vadovaujamosi maisto produktų taršos atveju tiek įmonės viduje, tiek išorės platintojų ir vartotojų atžvilgiu (labai rekomenduojama).

2. SĖKLŲ GAMYBA

Aplinkybės

Siekis užtikrinti aukšto lygio žmogaus gyvybės ir sveikatos apsaugą yra vienas iš pagrindinių Reglamento (EB) Nr. 852/2004 tikslų. Šis reglamentas yra bendras pagrindas, kuriuo remiantis užtikrinama higienos reikalavimus atitinkanti visų maisto produktų gamyba.

2.A. Bendroji informacija

Visa įranga turėtų būti reguliariai valoma siekiant išvengti galimos dulkių, vabzdžių ir gyvūnų sukeltos taršos (ypač išmatomis). Esant galimybei, kasdien reikėtų registruoti duomenis apie visos įrangos techninę priežiūrą.

Skirtingi metodai:

sėja:

sėjimas eilėmis naudojant techniką arba rankomis;

sėjimas rankomis, sėklas beriant plačiais mostais;

derliaus nuėmimas:

derliaus nuėmimas kombainu;

prinokusių ankščių skynimas nuo augalų;

augalų išpjovimas.

2.B. Dirvos (žemės) apdorojimo priemonės

Reikėtų stengtis, kad žemės plotuose, kuriuose auginamos sėklos, nesiganytų laukiniai ir naminiai gyvūnai ir jie ten nepatektų, todėl gamintojai turėtų imtis prevencinių priemonių, pvz., pastatyti tvorą arba ištempti tinklus.

Trašos turėtų būti naudojamos tik tokiais kiekiais, kurių pakanka sėkloms auginamų augalų augimo poreikiams patenkinti. Organinės trąšos plačiai ir sėkmingai naudojamos siekiant patenkinti sėklų maisto medžiagų poreikius ir padidinti dirvožemio derlingumą, bet neteisingai naudojamos tokios trąšos gali būti tiek mikrobiologinės taršos, tiek cheminės taršos šaltinis. Mėšle ir kitose natūraliose trąšose gali būti patogenų, kurie gali jose išsilaikyti kelias savaites ar net mėnesius, ypač jei šios medžiagos nepakankamai apdorotos.

Siekiant sumažinti galimų žmogui pavojingų patogenų išgyvenimo mėšle, kanalizacijos dumble ir kitose organinėse trąšose galimybę, gali būti naudojami fizinio, cheminio arba biologinio apdorojimo metodai (pvz., kompostavimas, pasterizavimas, džiovinimas karščiu, švitinimas ultravioletiniais spinduliais, skaidymas šarmu, džiovinimas saulėje arba šių metodų deriniai).

Todėl organinėse trąšose esančių mikrobiologinių, fizinių ar cheminių teršalų gali būti tik tiek, kad tai neturėtų poveikio šviežių vaisių ir daržovių saugai, ir jos turi būti naudojamos laikantis atitinkamų ES teisės aktų bei atsižvelgiant į atitinkamas Pasaulio sveikatos organizacijos (PSO) gaires⁴⁵ dėl saugaus nuotekų ir ekskretų naudojimo žemės ūkyje nuostatas.

Gamintojai augalų apsaugos produktus turėtų naudoti pagal kiekvieno produkto etiketėje pateiktas instrukcijas. Turėtų būti naudojami tik leidžiami augalų apsaugos produktai.

Reikėtų kasdien registruoti duomenis apie naudojamas apdorojimo priemones. Produktus ir patarimus, kaip apdoroti dirvą (žemę), turėtų teikti kvalifikuoti specialistai.

2.C. Darbuotojų higiena

Visi darbuotojai turėtų žinoti pagrindinius higienos ir sveikatos principus ir turėtų būti informuoti apie visus pavojus, dėl kurių sėklos gali būti užterštos.

Visuose derliaus nuėmimo ir perdirbimo etapuose darbuotojai turėtų laikytis tinkamos asmens higienos sąlygų. Darbuotojų, kurie serga arba įtariama, kad serga ligomis, kurių užkratas gali patekti į sėklas, negalima leisti į zonas, kuriose jie gali tiesiogiai arba netiesiogiai paliesti sėklas

⁴⁵ [PSO gairės](#) dėl saugaus nuotekų, ekskretų ir paplavų naudojimo.

ar daigus. Darbuotojai turėtų nedelsdami informuoti vadovus, jeigu jie mano, kad serga atitinkama liga arba pasveiko po atitinkamos infekcinės ligos, bet vis dar platina ją sukėlusius mikroorganizmus.

Darbuotojui susižalojus, prieš leidžiant jam liesti sėklas, žaizdas, kurios gali kelti taršos pavojų, reikėtų kruopščiai užklijuoti vandeniu nepralaidžiu pleistru. Esant galimybei, susižeidę darbuotojai turėtų vengti tiesioginio sąlyčio su maistui skirtomis sėklomis ar daigais.

Jeigu tai yra įmanoma ir būtina (pvz., jei sėklos auga ne ankštyse ir darbuotojai turi tiesiogiai jas liesti), darbuotojams turėtų būti įrengtos tinkamos sanitarinės patalpos (įskaitant patalpas rankoms nusiplauti) ir jie turėtų jomis naudotis. Jeigu įmanoma, darbuotojai turėtų dėvėti švrias uniformas. Jie turi plautis rankas prieš pradėdami dirbti, pagal poreikį dienos metu ir bent kaskart apsilankius tualete.

2.D. Drėkinimas

Sėklų mikrobiologinės taršos rizikai įtakos gali turėti keli parametrai: vandens šaltinis, drėkinimo būdas, augintojo naudojamas vandens apdorojimo metodas, drėkinimo laikas iki derliaus nuėmimo, galimybė gyvūnams patekti prie vandens šaltinio arba į gamybos zoną.

Jeigu kyla pavojus, kad drėkinimo vanduo pateks ant ankščių, reikėtų pasirūpinti, kad vanduo būtų bent švaraus vandens kokybės.

Reikėtų kontroliuoti visų gyvūnų galimybę patekti prie vandens šaltinių ir į teritorijas, iš kurių siurbiamas vanduo.

2.E. Sėklos

Sėjai gamintojai turi naudoti sėklas iš pripažinto šaltinio, turinčio tai patvirtinančių įrodymų. Reikėtų įsitikinti, kad sėklos yra daigios, nepažeistos ligų, be išorinių pažeidimų ar kitų defektų, kurie gali turėti neigiamos įtakos sėkmingam sveikų pupelių derliaus nuėmimui. Jeigu tai įmanoma ir įperkama, gamintojai turėtų atlikti tyrimus ir prieš sėdami apdoroti sėklas, siekdami užtikrinti, kad jos būtų tinkamos kokybės.

2.F. Augalų (ankščių) džiovinimas

Šalyse, kuriose gaminamos sėklos, taikoma skirtinga praktika. Kai kuriose šalyse prieš kuliant ankštis būtina išdžiovinti. Tokiu atveju ankštis reikėtų džiovinti ant žemės patiesus švarų brezentą. Reikėtų deramai pasirūpinti, kad būtų išvengta galimos taršos, kol ankštys yra pažeidžiamos, ir jos turėtų būti džiovinamos tam skirtoje vietoje, į kurią negalėtų patekti laukiniai gyvūnai ir paukščiai. Kitose šalyse augalų derlius nuimamas ir jie kuliami naudojant techniką, taigi, naudojami skirtingi metodai.

2.G. Kūlimas

Sėklos turėtų būti kuliamos mechaniniu būdu, naudojant tinkamai prižiūrimą ir valomą įrangą. Techniką reikėtų išvalyti nedelsiant, kai baigiasi sezonas, taip pat prieš prasidedant kitam sezonui ir, jei įmanoma, užbaigus kulti kiekvieną partiją. Įranga turėtų būti laikoma stogu uždengtoje vietoje, kad ji būtų apsaugota nuo pažeidimų. Kuliant arba iškūlus sėklas, jas reikėtų nedelsiant supakuoti.

2.H. Saugojimas nuėmus derlių

Sėklos turėtų būti laikomos tiek praktiniu, tiek ekonominiu požiūriu tinkamai, t. y., naujuose tvirtuose maišuose, o ne naudotuose ar nenaujuose maišuose. Be to, gamintojai turėtų apsvarstyti, ar nereikėtų krūvomis laikomų sėklų uždengti tinkama plastiko plėvele, kad jos būtų apsaugotos.

Sandėliai ir įranga turėtų būti valomi ir tinkamai prižiūrimi, kad dėl oro sąlygų, gyvūnų ir kenkėjų į juos nepatektų teršalai ir būtų išvengta sėklų taršos.

Jeigu sėklos laikomos nesupakuotos, reikėtų tiek patiesti brezentą ant grindų, tiek užkloti juo sėklas, taip pat, jei taikytina, brezentą reikėtų įterpti tarp sėklų ir sienos.

2.I. Perdirbimas

Sėklos turėtų būti perdirbamos specializuotose sėklų perdirbimo įmonėse, kuriose yra tinkama įranga, įskaitant:

- rūšiavimo pagal dydį, gravitacinius (densimetrinius) stalus, akmenų pašalinimo įrenginius, magnetus ar metalo detektorius, ir būtų gerai, jeigu būtų įrengti spalvinio rūšiavimo įrenginiai;
- visa įranga turėtų būti reguliariai valoma, siekiant išvengti kitų produktų kryžminės taršos, ir reikėtų skirti tinkamą dėmesį higienai;
- darbuotojams turėtų būti įrengti tinkami tualetai ir patalpos rankoms nusiplauti (jose, be kita ko, turėtų būti muilo) ir, jei įmanoma, darbuotojai turėtų dėvėti švrias uniformas;
- patalpose turėtų būti palaikoma tvarka, kad jose nebūtų dulkių ir purvo, taip pat vabzdžių, gyvūnų ir paukščių;
- jei įmanoma, perdirbėjai turėtų būti parengę taršos prevencinių priemonių planus ir saugoti atitinkamus įrašus. Reikėtų stengtis nesumaišyti skirtingų partijų sėklų ir, jei tai įmanoma, perdirbti tik panašiuose regionuose užaugintas sėklas;
- perdirbėjai turėtų turėti galimybę pateikti įrašus apie sėklų žaliavos kilmę;
- rekomenduojama, kad kvalifikuoti darbuotojai įgyvendintų RVASVT standartus atitinkančią kokybės užtikrinimo tvarką. Prieš išsiunčiant reikėtų įvertinti, ar pagamintos prekės atitinka pirkėjų poreikius.

I priedas. Bendrieji teisės aktai ir konkretūs teisės aktai, kuriais reglamentuojami daigai

Bendrieji teisės aktai

Šie dokumentai išversti į visas Europos Sąjungos kalbas:

- 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos [reglamentas \(EB\) Nr. 178/2002](#), nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (toliau – bendrieji maisto produktus reglamentuojantys teisės aktai);
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos [reglamentas \(EB\) Nr. 852/2004](#) dėl maisto produktų higienos;
- 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos [reglamentas \(EB\) Nr. 882/2004](#) dėl oficialios kontrolės, kuri atliekama siekiant užtikrinti, kad būtų įvertinama, ar laikomasi pašarus ir maistą reglamentuojančių teisės aktų, gyvūnų sveikatos ir gerovės taisyklių;
- 1998 m. lapkričio 3 d. [Tarybos direktyva 98/83/EB](#) dėl žmonėms vartoti skirto vandens kokybės;
- 2005 m. lapkričio 15 d. [Komisijos reglamentas \(EB\) Nr. 2073/2005](#) dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų;
- 2011 m. spalio 25 d. [Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas \(ES\) Nr. 1169/2011](#) dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams;
- [Deleguotasis reglamentas \(ES\) Nr. 1062/2014](#) dėl visų esamų veikliųjų medžiagų, kurių yra Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (ES) Nr. 528/2012 nurodytuose biocidiniuose produktuose, sistemingo tyrimo darbo programos;
- [Reglamentas \(EB\) Nr. 1935/2004](#) dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantys Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB.

Konkretūs teisės aktai, kuriais reglamentuojami daigai

Šie dokumentai išversti į visas Europos Sąjungos kalbas:

- 2013 m. kovo 11 d. [Komisijos įgyvendinimo reglamentas \(ES\) Nr. 208/2013](#) dėl daigų ir sėklų daigams auginti atsekamumo reikalavimų;
- 2013 m. kovo 11 d. [Komisijos reglamentas \(ES\) Nr. 209/2013](#), kuriuo dėl daigų mikrobiologinių kriterijų ir naminių paukščių skerdenėlių ir šviežios paukštienos mėginių ėmimo taisyklių iš dalies keičiamas Reglamentas (EB) Nr. 2073/2005;
- 2013 m. kovo 11 d. [Komisijos reglamentas \(ES\) Nr. 210/2013](#) dėl daigus auginančių įmonių patvirtinimo pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004;
- 2013 m. kovo 11 d. [Komisijos reglamentas \(ES\) Nr. 211/2013](#) dėl į Sąjungą importuojamų daigų ir sėklų daigams auginti sertifikavimo reikalavimų su pakeitimais, padarytais [Komisijos reglamentu \(ES\) Nr. 704/2014](#) dėl į Sąjungą importuojamų daigų ir sėklų daigams auginti sertifikavimo reikalavimų.

II priedas. Kitų svarbių informacijos šaltinių nuorodos

- [Europos Komisijos rekomendacinis dokumentas](#) dėl RVASVT principais grindžiamų procedūrų taikymo ir RVASVT principų įgyvendinimo tam tikrų maisto verslo įmonių veikloje supaprastinimo;
- [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);
- [Kodekse nustatyti bendrieji maisto higienos principai](#). Į šį dokumentą įtrauktas skyrius apie RVASVT principų taikymą;
- [Šviežių vaisių ir daržovių higienos praktikos kodeksas](#). II priedas dėl daigų gamybos;
- [Tarptautinė standartizacijos organizacija \(ISO\). ISO 22000](#) – Maisto saugos valdymas. Tarptautinės rekomendacijos dėl maisto saugos valdymo sistemos ir jai keliami reikalavimai (angl. *Food safety management. International guidance with requirements for a food safety management system*);
- [Tarptautiniai specialieji standartai \(angl. International Featured Standards, IFS\)](#);
- [Europos Komisijos rekomendacinis dokumentas](#) (Komisijos tarnybų darbinis dokumentas) dėl gatavų maisto produktų tinkamumo vartoti laiko, atsižvelgiant į nustatytus *Listeria monocytogene* kriterijus, tyrimų, remiantis 2005 m. lapkričio 15 d. Reglamentu (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų. Tai yra informacinis dokumentas, skirtas ES maisto tvarkymo subjektams;
- [EFSA mokslinė nuomonė](#) dėl šiga toksiną gaminančių *Escherichia coli* (STEC) ir kitų patogeninių bakterijų sėklose ir daigintose sėklose keliamo pavojaus (angl. *EFSA scientific opinion on the risk posed by Shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) and other pathogenic bacteria in seeds and sprouted seeds*);
- [PSO gairės](#) dėl geriamojo vandens kokybės;
- [PSO gairės](#) dėl saugaus nuotekų, ekskretų ir paplavų naudojimo.