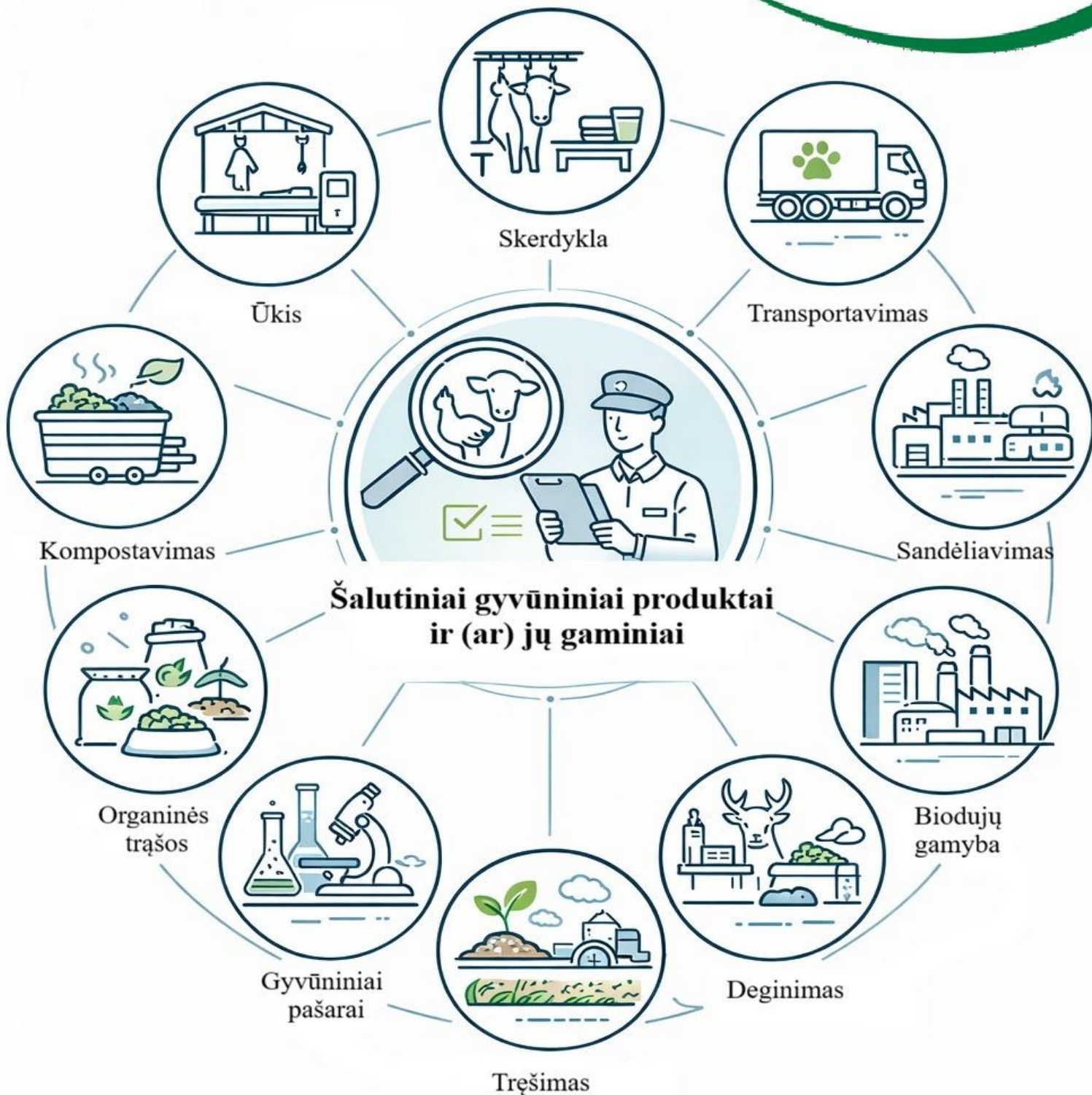




ŠALUTINIŲ GYVŪNINIŲ PRODUKTŲ IR JŲ GAMINIŲ TVARKYMO GAIRĖS

Turinys

BENDROJI INFORMACIJA	3
1.1. Kas yra šalutiniai gyvūniniai produktai ir jų gaminiai	3
1.2. ŠGP kategorizavimas	4
1.3. Identifikavimas ir ženklavimas	4
1.4. Nuo ko prasideda ŠGP tvarkymo procesas	4
1.5. Kaip praktiškai vyksta ŠGP surinkimas	4
1.6. Kokie ūkio subjektai gali surinkti ar priimti ŠGP	5
1.7. Pagrindinė ūkio subjekto atsakomybė	5

HIGIENOS VALDYMAS	6
2.1. Biologinės saugos priemonės	6

ŠGP IR JŲ GAMINIŲ TRANSPORTAVIMAS	9
3.1 Transporto higiena ir valdymas	9
3.2 Temperatūros reikalavimai	10
3.3 Dokumentacija ir atsekamumas	10

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI SPECIFINIAMS SEKTORIAMS	11
4.1 Tarpinę veiklą vykdančios ir / ar ŠGP sandėliavimo įmonės	12
4.2 Šalutinių gyvūninių produktų gaminių sandėliavimo įmonė	12
4.3 Deginimo, bendrojo deginimo, ŠGP ir jų gaminių naudojimo kurui įmonės	13
4.4 ŠGP perdirbimo įmonės	15
4.5 Biodujų gamybos įmonės	17
4.6 Komposto gamybos įmonės	19
4.7 Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonės	20
4.8 Organinių trąšų ir dirvožemį gerinančių medžiagų gamybos įmonės	22
4.9 Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas skerdyklose	23
4.10 Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas viešojo maitinimo ir prekybos įmonėse	25

NAUDINGA INFORMACIJA	27
----------------------------	----



1.1. Kas yra šalutiniai gyvūniniai produktai ir jų gaminiai

Šalutiniai gyvūniniai produktai (ŠGP) – tai gyvūnų kūnai arba jų dalys, gyvūniniai produktai ar kiti iš gyvūnų gauti produktai, kurie nėra skirti vartoti žmonėms. Paprastai tai gali būti nugaišę gyvūnai, skerdimo metu susidariusios gyvūnų dalys, kraujas, kaulai, odos, riebalai, pienas, kiaušiniai, taip pat kiti iš gyvūnų gauti produktai, kurie nebenaudojami žmonių maistui.

ŠGP gaminiai – tai produktai, gauti vieną ar daugiau kartų apdorojus, transformavus arba perdirbus šalutinius gyvūninius produktus.

Tokie gaminiai gali būti, pavyzdžiui, perdirbti gyvūniniai baltymai, mėsos ir kaulų miltai, kraujo

produktai, lydyti riebalai, kompostas, biodujų gamybos metu susidariusios irimo atliekos, gyvūnų augintinių ėdalas ar organinės trąšos, jeigu jie pagaminti laikantis teisės aktų reikalavimų. ŠGP kontrolės tikslas – apsaugoti visuomenės ir gyvūnų sveikatą, užkirsti kelią patogenų plitimui ir užtikrinti, kad šios medžiagos nepatektų į maisto ar pašarų grandinę neteisėtu ar nesaugiu būdu. Tai aiškiai nustatyta Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 1 ir 2 straipsniuose.

ŠGP tvarkymo pareigos prasideda ne nuo jų išvežimo ar perdirbimo, o nuo pat susidarymo momento. Kai tik įmonėje, ūkyje ar kitoje veiklos vietoje susidaro ŠGP, ūkio subjektas turi juos atpažinti, priskirti tinkamai kategorijai, atskirti nuo maisto, pašarų ir kitų medžiagų, tinkamai paženklinti, laikyti ir perduoti tik teisę tokius produktus priimti turinčiam gavėjui. Todėl šios gairės apima visą ŠGP valdymo grandinę

KAS YRA ŠALUTINIAI GYVŪNINIAI PRODUKTAI IR JŲ GAMINIAI?



Teisinis pagrindas: Reglamentai (EB) Nr. 1069/2009, (ES) Nr. 142/2011

nuo susidarymo ir identifikavimo pradžios taške iki perdavimo, naudojimo arba saugaus pašalinimo.

1.2. ŠGP kategorizavimas

ŠGP skirstomi į 1, 2 ir 3 kategorijas pagal riziką visuomenės ir gyvūnų sveikatai. Kuo kategorija žemesnė (kur 1 – žemiausia, 3 – aukščiausia), tuo griežtesni tvarkymo, naudojimo ir šalinimo reikalavimai.

1 kategorijos ŠGP yra didžiausios rizikos medžiagos. Joms priskiriamos specifinės pavojingos medžiagos (SRM), nugaišusių gyvūnų kūnai ar jų dalys, kuriuose yra SRM, neteisėtai gydytų gyvūnų šalutiniai produktai, laukinių gyvūnų, įtariamų užkrėtus žmones ar gyvūnus galinčiomis užkrėsti ligomis, kūnai, taip pat 1 kategorijos medžiagų mišiniai su 2 ir (ar) 3 kategorijos medžiagomis. Tokios medžiagos paprastai skirtos tik sunaikinimui.

2 kategorijos ŠGP yra vidutinės rizikos medžiagos. Joms priskiriami, pavyzdžiui, mėšlas, virškinamojo trakto turinys, tam tikros nuotekų valymo metu surinktos medžiagos, produktai, netinkami žmonių maistui dėl svetimkūnių ar kitų neatitinkamų, taip pat nugaišusių gyvūnų kūnai (pvz. arkliai, kiaulės, paukščiai) ar jų dalys, nepriskirti 1 kategorijai. Kai kurios 2 kategorijos medžiagos gali būti naudojamos biodujų gamybai, kompostavimui, dirvos tręšimui ar organinių trąšų gamybai, tačiau tik teisės aktuose nustatytais atvejais ir laikantis papildomų sąlygų.

3 kategorijos ŠGP yra mažiausios rizikos medžiagos. Tai gyvūninės kilmės medžiagos, gautos iš gyvūnų, kuriems nepasireiškė užkrečiamųjų ligų požymių, ir kurios galėjo būti tinkamos žmonių maistui, tačiau dėl komercinių ar kitų priežasčių tam nebenaudojamos. Prie jų gali būti priskiriamos skerdenų dalys, kraujas, pienas, kiaušiniai, plunksnos, kailiai, ragai, riebalinis audinys ir kitos panašios medžiagos. Būtent 3 kategorijos medžiagos dažniausiai naudojamos gyvūnų augintinių ėdalui, ar pašarams gaminti. Viešojo maitinimo atliekos pašarų gamybai yra draudžiamos, tačiau gali būti panaudotos organinėms trąšoms, kompostui ar biodujoms gaminti ir kitai veiklai.

1.3. Identifikavimas ir ženklavimas

Siekiant užtikrinti saugų ŠGP judėjimą ir išvengti netinkamo jų panaudojimo, kiekviena siunta turi būti aiškiai identifiukuota ir paženklinta. Identifikavimas leidžia nustatyti medžiagos kategoriją, paskirti ir tvarkymo būdą viso surinkimo, laikymo, vežimo ir perdavimo metu.

Tam taikoma spalvinė ženklavimo sistema:

- 1 kategorija – juoda spalva;
- 2 kategorija, išskyrus mėšlą ir virškinamojo trakto turinį, – geltona spalva;
- 3 kategorija – žalia spalva su didele mėlynos spalvos priemaiša, kad ji būtų aiškiai atskiriama nuo kitų spalvų.

Priklausomai nuo kategorijos, etiketėse ar užrašuose turi būti pateikiama ir aiški nuoroda apie produkto paskirtį.

Paprastai naudojamas užrašas:

- 1 kategorija – „tik sunaikinti“;
- 2 kategorijai – „neskirta vartoti gyvūnams“;
- 3 kategorijai – „neskirta vartoti žmonėms“.

Identifikavimas turi būti išlaikytas ne tik etiketėje, bet ir dokumentuose. Iš kiekvienos siuntos turi būti aišku, kas yra siuntėjas, kokia medžiaga vežama, kokiai kategorijai ji priskirta, kiek jos yra, kur ji vežama ir koku tikslu.

1.4. Nuo ko prasideda ŠGP tvarkymo procesas

ŠGP tvarkymo procesas prasideda nuo teisingo sprendimo kas susidare ir kokiai kategorijai tai priklauso. Kai įmonėje, ūkyje, skerdykloje ar kitoje veiklos vietoje susidaro gyvūninės kilmės medžiaga, pirmiausia turi būti įvertinta, ar ji yra ŠGP, ar ji priklauso 1, 2 ar 3 kategorijai ir koku tikslu ją teisėtai galima perduoti toliau. Toliau tikrinama, ar gavėjas turi teisę tokią medžiagą priimti. Nepakanka vien to, kad įmonė „dirba su ŠGP“. Reikia, kad ji būtų VMVT patvirtinta ar registruota būtent tai veiklai ir, būtent tai kategorijai. Reglamentas (EB) Nr. 1069/2009 numato, kad ŠGP turi būti surenkami, identifiukuojami ir vežami nepagrįstai nedelsiant, o veiklą vykdančys subjektai turi būti registruoti arba patvirtinti prieš pradėdami veiklą. Tokia pati tvarka įtvirtinta ir Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos apraše.

Todėl pagrindinė praktinė seka yra tokia:

- nustatyti, kokia medžiaga susidare;
- priskirti ją 1, 2 arba 3 kategorijai;
- atskirti ją nuo kitų kategorijų ir nuo maisto bei pašarų;
- tinkamai paženklinti ir laikinai laikyti;
- perduoti tik tam subjektui, kuris turi teisę ją surinkti, vežti ar priimti;
- užpildyti lydimuosius dokumentus ir išsaugoti apskaitą.

1.5. Kaip praktiškai vyksta ŠGP surinkimas

ŠGP turi būti atskiriami nuo kitų atliekų ir laikomi taip, kad nekeltų rizikos žmonių ir gyvūnų sveikatai. Tai reiškia, kad jie turi būti laikomi sandariai, aiškiai identifiukuotose talpose ar konteineriuose, taip, kad nebūtų kryžminės taršos, nuotėkio, kenkėjų prieigos ar neteisėto panaudojimo.

Pastaba. Labai svarbi taisyklė yra ta, kad sumaišius skirtingų kategorijų medžiagas, visas mišinys tvarkomas pagal žemesnės rizikos kategoriją. Todėl kategoriškai svarbu nesumaišyti 1, 2 ir 3 kategorijų ŠGP ir nuo pat susidarymo vietos užtikrinti jų atskyrimą.

Kai medžiaga paruošta išvežti, kviečiamas vežėjas ar surinkėjas, kuris turi VMVT registraciją ar patvirtinimą tokiai veiklai. Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos apraše atskirai numatyti veiklos kodai, susiję su ŠGP surinkimu ir vežimu, todėl perduodant siuntą būtina įsitikinti, kad pasirinktas subjektas turi teisę vykdyti būtent tokią veiklą.

Vežimo metu siuntą turi lydėti prekybos dokumentas arba važtaraštis, o kai kuriais atvejais ir sveikumo sertifikatas. Siuntėjas, vežėjas ir gavėjas turi saugoti su siunta susijusią apskaitą ir dokumentus ne trumpiau kaip du metus.

ŠGP turi būti perduodami tik tiems subjektams, kuriems leidžiama priimti konkrečią kategoriją ir vykdyti konkrečią operaciją, pavyzdžiui, tarpinį tvarkymą, perdirbimą, biodujų gamybą, kompostavimą, deginimą, gyvūnų augintinių ėdalo gamybą ar organinių trąšų gamybą.

1.6. Kokie ūkio subjektai gali surinkti ar priimti ŠGP

Pagrindinė taisyklė yra tokia: neužtenka, kad įmonė tiesiog „dirba su ŠGP“. Reikia vertinti:

- ar ji turi VMVT registraciją arba patvirtinimą;
- kokia veikla jai leista;
- kokios kategorijos ŠGP ar jų gaminius įmonė gali tvarkyti.

Reglamentas (EB) Nr. 1069/2009 numato, kad kompetentingai institucijai turi būti pateikta informacija apie veiklos pobūdį ir tvarkomų medžiagų kategoriją, o patvirtinimas gali būti suteikiamas konkrečiai vienai arba kelioms kategorijoms tik tuo atveju, jeigu užtikrinamas tinkamas jų atskyrimas. Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašas nustato atskiras veiklos rūšis ir kodus, pagal kuriuos subjektai registruojami arba tvirtinami. Verslui rekomenduojama vadovautis tokia seka:

- Nustatyti, kokią medžiagą turite. Reikia aiškiai atsakyti, ar tai 1, 2 ar 3 kategorijos ŠGP.
- Patikrinti gavėją VMVT registre. Reikia įsitikinti, kad gavėjas apskritai yra registruotas arba patvirtintas.
- Svarbu įvertinti, kokia veikla ir kokios kategorijos leidime nurodytos.
- Užtikrinti lydimuosius dokumentus ir pasilikti jų kopijas.
- Kilus abeijonei, neperduoti medžiagos tol, kol neaiškiai nustatytas jos statusas ir tinkamas gavėjas.

1.7. Pagrindinė ūkio subjekto atsakomybė



Kiekvienas ūkio subjektas, kurio veikloje susidaro, laikomi, vežami ar naudojami ŠGP, yra atsakingas už tai, kad: ŠGP būtų teisingai atpažinti ir priskirti kategorijai;

- būtų užtikrintas jų atskyrimas nuo maisto, pašarų ir kitų medžiagų;
- būtų naudojamos tinkamos talpos, konteineriai, ženklavimas ir laikymo sąlygos;
- būtų išlaikytas visos siuntos atsekamumas;
- ŠGP būtų perduoti tik teisę juos priimti turinčiam subjektui;
- būtų saugomi visi reikalingi apskaitos ir lydimieji dokumentai.

Šis principas yra visų tolesnių gairių pagrindas. Kiekvienas vėlesnis skyrius tik detalizuoja, kaip šios pareigos įgyvendinamos konkrečioje veikloje, skerdykloje, tarpinėje įmonėje, perdirbimo įmonėje, biodujų ar komposto gamyboje, gyvūnų augintinių ėdalo gamyboje ar kitose veiklose.



Dėl skirtingo ŠGP ir jų gaminių tvarkymo pobūdžio, pavyzdžiui, perdirbimo, tarpinių operacijų (rūšiavimo, pjaustymo, atšaldymo) ar sandėliavimo, taip pat dėl skirtingų ŠGP ir jų gaminių kategorijų (1, 2 ar 3), atsiranda skirtingi higienos valdymo reikalavimai. Reikia atkreipti dėmesį, kad be didelių perdirbimo gamyklų, būtina atsižvelgti ir į nedidelius surinkimo centrus, prekiautojus ar transportavimo veiklą vykdančius ūkio subjektus, nes netinkamas net ir nedidelio kiekio ŠGP tvarkymas gali prisidėti prie galimo užkrečiamųjų ligų protrūkio (pvz., afrikinio kiaulių maro, paukščių gripo ar užkrečiamosios spongiforminės encefalopatijos – USE) plitimo.

2.1. Biologinės saugos priemonės

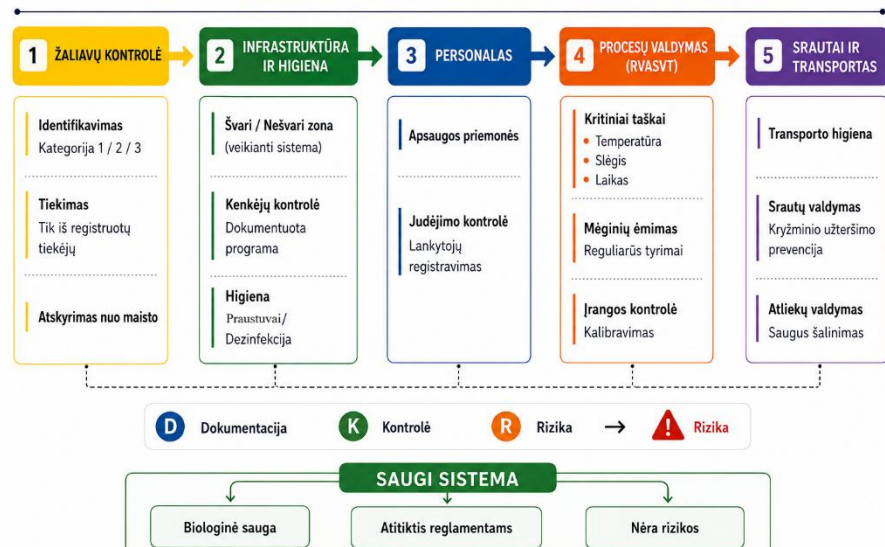
Priemonės, skirtos apsaugoti visuomenę ir gyvūnų populiacijas nuo ŠGP esančių ligų sukėlėjų. Tai gali būti pavojingi ligų sukėlėjai (pvz., afrikinis kiaulių maras, klasikinis kiaulių maras, snukio ir nagų liga, labai patogeniškas paukščių gripas bei USE, tačiau taip pat svarbu valdyti ir kitus patogenus, kurie gali pabloginti maisto ir pašarų grandinės saugumą.

Zoonozės potencialą turintys ligų sukėlėjai (perduodami iš gyvūnų žmonėms) tvarkant ŠGP yra itin reikšmingi. Jie ypač svarbūs įmonėse, gaminančiose augintinių ėdalą, organines trąšas ar kitus gaminius, kurie patenka į galutinę vartojimo grandinę, kur galimas

tiesioginis ar netiesioginis kontaktas su žmonėmis. Potencialūs ligų sukėlėjų šaltiniai ŠGP grandinėje gali būti kritę gyvūnai, užkrėstos gyvūninės medžiagos, žmonės (personas) ir pamešėjai (kenkėjai). Patogenai gali plisti per nuotekas, užterštą įrangą ar transporto priemones, todėl būtina atlikti kiekvienam subjektui būdingų rizikos veiksnių vertinimą.

Toliau šiose gairėse pateikti kriterijai ir priemonės turi būti vertinami atsižvelgiant į konkretų ūkio subjekto veiklos pobūdį (pvz., perdirbimą, sandėliavimą ar transportavimą), o įmonėje rekomenduojama atlikti rizikos įvertinimą.

ŠGP TVARKYMO KONTROLĖS SISTEMA



2.1.1 ŽALIAVŲ IDENTIFIKAVIMAS IR ATSEKAMUMAS

Ši dalis skirta „pradžios taško“ kontrolei, kuri yra esminė visoje grandinėje.

Vertinimo kriterijus	Rizika	
	Maža (saugus valdymas)	Didelė (atkreipti dėmesį)
Identifikavimas	ŠGP identifikuojami ir priskiriami kategorijai (1, 2 ar 3) iškart jiems susidarius.	Identifikavimas vėluoja, skirtingų kategorijų medžiagos susimaišo įmonės viduje.
Atskyrimas nuo maisto	ŠGP laikomi griežtai atskirti nuo žmonių maistui skirtų produktų.	ŠGP talpos stovi prie maisto produktų, kyla kryžminės taršos pavojus.
Tiekimas	Žaliavos priimamos tik iš registruotų/ patvirtintų ūkio subjektų su prekybos dokumentais.	Priimamos žaliavos iš neaiškių šaltinių arba be lydinčių dokumentų.
Dokumentacija	Visi įrašai ir dokumentai saugomi mažiausiai dvejus metus.	Įrašai vedami nereguliariai, dokumentai netvarkingi arba nepateikiami.

2.1.2 INFRASTRUKTŪRA IR HIGIENOS KONTROLĖ

Netinkama patalpų priežiūra yra pagrindinis patogenų plitimo šaltinis.

Vertinimo kriterijus	Rizika	
	Maža (saugus valdymas)	Didelė (atkreipti dėmesį)
Srautų valdymas	Įmonėje veikia aiškiai atskirti „švarus“ ir „nešvarus“ sektoriai.	Srautai kertasi, tas pats personalas ar įranga juda tarp zonų jų nedezinfekavus.
Nuotekos ir grindys	Grindys su nuolydžiu, nuotekų sistemos veikia efektyviai ir nėra užsikimšę.	Skysčiai kaupiasi ant grindų, nuotekų grotelės užsikimšę ŠGP likučiais.
Kenkėjų kontrolė	Vykdoma dokumentuota kenkėjų (graužikų, paukščių) kontrolės programa.	Patalpose pastebimi graužikai, paukščiai turi laisvą prieigą prie ŠGP žaliavų.
Transporto higiena	Talpos ir transportas iškart po iškrovimo išvalomi ir dezinfekuojami.	Transporto priemonės išvyksta purvinos, ratų vonios/purkštuvai neveikia.

2.1.3 PERSONALAS IR ASMENS HIGIENA

Žmonės gali tapti ligų pernešėjais tarp skirtingų įmonių ar ūkių.

Vertinimo kriterijus	Rizika	
	Maža (saugus valdymas)	Didelė (atkreipti dėmesį)
Apsauginės priemonės	Darbuotojai dėvi specialius darbo drabužius, kurie lieka įmonės teritorijoje.	Darbuotojai su tais pačiais drabužiais eina iš „nešvaraus“ sektoriaus į švarų.
Judėjimo kontrolė	Pašalinių asmenų patekimas ribojamas ir registruojamas lankytojų žurnale.	Pašaliniai asmenys laisvai vaikšto po gamybos ar sandėliavimo zonas.
Higienos priemonės	Darbuotojai turi prieigą prie veikiančių dušų, prausyklų ir tualetų.	Prausyklos neveikia arba jose nėra dezinfekavimo priemonių.

2.1.4 PROCESŲ VALDYMAS IR SAVIKONTROLĖ (RVASVT)

Sisteminiai tikrinimai užtikrina, kad saugos priemonės veikia praktikoje.

Vertinimo kriterijus	Rizika	
	Maža (saugus valdymas)	Didelė (atkreipti dėmesį)
RVASVT procedūros	Igyvendinamos rašytinės procedūros, nustatyti kritiniai valdymo taškai.	RVASVT planas egzistuoja tik popieriuje, faktinė kontrolė nevykdoma.
Mėginių ėmimas	Mėginiai atrenkami ir tiriami pagal grafiką, rezultatai dokumentuojami.	Mėginiai imami nereguliariai, neigiami rezultatai ignoruojami, neatliekami korekciniai veiksmai.
Įrangos priežiūra	Matavimo įranga (termometrai, manometrai) reguliariai kalibruojama.	Procesai (pvz., sterilizacija) vykdomi nepatikrinus temperatūros jutiklių tikslumo.



ŠGP IR JŲ GAMINIŲ TRANSPORTAVIMAS

ŠGP susidaro įvairiose veiklose – skerdyklose, maisto perdirbimo įmonėse, ūkiuose, prekybos vietose ar gyvūnų laikymo vietose. Netinkamai tvarkomi ar transportuojami jie gali kelti pavojų žmonių ir gyvūnų sveikatai bei aplinkai, todėl jų surinkimas ir gabenimas turi vykti laikantis griežtų higienos ir kontrolės reikalavimų.

Saugaus transportavimo tikslas – užtikrinti, kad ŠGP viso surinkimo ir gabenimo proceso metu:

- nekeltų pavojaus žmonių ir gyvūnų sveikatai;
- neužterštų aplinkos;
- būtų apsaugoti nuo kryžminės taršos;
- būtų galima tiksliai nustatyti jų kilmę, judėjimą ir paskirties vietą.

Operatoriai, tvarkantys ŠGP, privalo užtikrinti kontrolę nuo pat medžiagų susidarymo momento (vadinamojo pradžios taško) iki jų galutinio panaudojimo ar sunaikinimo. Tai reiškia, kad visi proceso dalyviai siuntėjai, transportuotojai ir gavėjai turi laikytis nustatytų higienos, ženklinimo, temperatūros bei dokumentavimo reikalavimų.

3.1 Transporto higiena ir valdymas

Tinkama transporto higiena yra viena svarbiausių sąlygų siekiant užkirsti kelią ligų sukėlėjų plitimui, kvapų sklaidai ir aplinkos taršai. Transportavimo metu ŠGP turi būti tvarkomi taip, kad nebūtų galimybės medžiagoms išsiliesti, išbryrėti ar kitaip patekti į aplinką.

Sandarumas ir pakuotė

ŠGP turi būti renkami ir gabenami sandariose pakuotėse arba uždengtuose, skysčiams nepralaidžiuose konteineriuose ar transporto priemonėse. Tokios priemonės apsaugo nuo skysčių išsiliejimo, kvapų sklaidos ir patogeninių mikroorganizmų patekimo į aplinką. Transporto priemonės ar konteineriai turi būti tinkamai uždaryti ir pritaikyti būtent tokioms medžiagoms vežti.

Valymas ir dezinfekavimas

Visos transporto priemonės, daugkartinio naudojimo konteineriai ir įranga (pavyzdžiui, vamzdžiai, siurbiai ar krovimo įranga), kurie liečiasi su ŠGP, prieš naudojimą turi būti švarūs ir sausi. Po kiekvieno naudojimo jie turi būti:

- išvalomi nuo matomų nešvarumų;
- išplaunami;
- dezinfekuojami tiek, kiek būtina, kad būtų išvengta kryžminės taršos.

Tinkamas valymas ir dezinfekavimas yra ypač svarbūs, kai ta pati transporto priemonė ar konteineris naudojamas skirtingų kategorijų medžiagoms gabenti.

Ratų ir transporto dezinfekcija

Išvykstant iš vietų, kuriose tvarkomi ŠGP (pvz., skerdyklų, perdirbimo įmonių ar ūkių), transporto priemonės turi būti dezinfekuojamos. Ypatingas dėmesys skiriamas ratams ir važiuoklės dalims, nes per jas patogenai gali būti pernešami į kitas teritorijas.

Atskyrimas ir specializacija

Siekiant išvengti skirtingų kategorijų ŠGP susimaišymo, siuntos turi būti aiškiai identifikuojamos ir laikomos atskirai viso transportavimo metu.

Rekomenduojama daugkartinio naudojimo konteinerius naudoti tik konkrečios kategorijos ŠGP.. Jei tie patys konteineriai naudojami skirtingiems produktams gabenti, tarp naudojamų jie turi būti kruopščiai išvalyti ir dezinfekuoti.

Vizualinė patikra

Prieš kiekvieną pakrovimą būtina atlikti transporto priemonės ir konteinerių vizualinę patikrą. Reikia įsitikinti, kad jie:

- yra švarūs;
- sausi;
- nepažeisti;
- tinkamai uždaryti.

Tai padeda išvengti galimų higienos pažeidimų dar prieš pradedant transportavimą.

3.2 Temperatūros reikalavimai

Kai kurios ŠGP rūšys yra greitai gendančios ir gali tapti palankia terpe mikroorganizmams daugintis. Todėl transportuojant tokias medžiagas būtina laikytis nustatytų temperatūros režimų. Tinkamas temperatūros palaikymas padeda:

- sulėtinti nepageidaujamus mikrobiologinius procesus;
- stabdyti patogeninių mikroorganizmų dauginimąsi;
- išsaugoti medžiagų saugumą iki jų perdirbimo.

Mėsos produktai pašarams

ŠGP iš mėsos, skirti pašarų žaliavai ar žalio augintinių ėdalo gamybai, turi būti gabenami ne aukštesnėje kaip 7 °C temperatūroje. Neperdirbtos 3 kategorijos medžiagos, skirtos pašarams gaminti, turi būti transportuojamos:

- atšaldytos,
- užšaldytos, arba
- silosuotos.

Šis reikalavimas gali būti netaikomas tik tuo atveju, jei medžiagos perdirbamos ne vėliau kaip per 24 valandas po jų surinkimo ar baigus saugoti atšaldant ar užšaldant, jeigu po to vežama transporto priemonėmis, kuriose išlaikoma saugojimo temperatūra. Šaldymo transporto priemonės turi būti sukonstruotos taip, kad būtų galima nuolat stebėti ir registruoti temperatūrą visos kelionės metu. Temperatūros duomenys turi būti saugomi kaip savikontrolės sistemos dalis ir, esant poreikiui, pateikiami kontrolės institucijoms.

3.3 Dokumentacija ir atsekamumas

ŠGP transportavimas turi būti visiškai atsekamas. Tai reiškia, kad bet kuriuo metu turi būti galima nustatyti, iš kur ŠGP buvo paimti, kas juos transportavo ir kur jie buvo pristatyti. Atsekamumas užtikrinamas naudojant prekybos dokumentus ar važtaraščius ir vedant sistemingą apskaitą.

Prekybos dokumentas (važtaraštis)

Transportuojant ŠGP siuntą turi lydėti prekybos dokumentas ar važtaraštis, kuriame nurodoma:

- išsiuntimo data;
- medžiagos aprašymas;
- kiekis (svoris arba pakuočių skaičius);
- ŠGP kategorija;
- kilmės vieta;
- paskirties vieta;
- transportuotojo registracijos numeris.

Šis dokumentas leidžia kontroliuoti medžiagų judėjimą ir užtikrinti skaidrumą.

TRACES NT sistema

Kai 1 arba 2 kategorijos medžiagos, taip pat perdirbti gyvūniniai baltymai iš 3 kategorijos, siunčiami į kitas Europos Sąjungos valstybes, privaloma naudoti TRACES NT informacinę sistemą.

Per šią sistemą apie siuntą iš anksto informuojamos tiek siunčiančios, tiek gaunančios šalies kompetentingos institucijos.

Įrašų saugojimas

Visi operatoriai – siuntėjai, vežėjai, prekiautojai ir gavėjai privalo saugoti siuntų dokumentus ir apskaitos įrašus mažiausiai dvejus metus. Tai leidžia prireikus atsekti visą medžiagų judėjimo grandinę.

Specialieji įrašai

Kai kurios įmonės, pavyzdžiui, surinkimo centrai, turi saugoti papildomą informaciją apie galutinius vartotojus, kuriems medžiaga buvo perduota, pavyzdžiui, šėrimui. Tokie duomenys padeda užtikrinti skaidrų ir saugų ŠGP naudojimą.



ŠGP yra glaudžiai susiję tiek su atliekų tvarkymo sistema, tiek su žiedine ekonomika, nes daugelis šių produktų gali būti perdirbami ir panaudojami kaip žaliava naujiems gaminiams. Priklausomai nuo jų kilmės ir rizikos lygio, ŠGP gali būti:

- saugiai sunaikinami,
- perdirbami į kitus produktus,
- naudojami energijai gaminti,
- panaudojami įvairiose pramonės šakose.

Iš šalutinių gyvūninių produktų pagaminti gaminiai yra daug plačiau paplitę kasdieniame gyvenime, nei dažnai manoma. Nors pats terminas „šalutiniai gyvūniniai produktai“ dažnai siejamas su atliekomis, iš tikrųjų daugelis jų tampa vertinga žaliava įvairioms pramonės šakoms. Pavyzdžiui, plunksnos ir pūkai naudojami pagalvėms, antklodėms ar šiltų drabužių, tokių kaip žieminės striukės, gamybai. Gyvūnų odos ir kailiai po apdorojimo tampa žaliava odos dirbiniais – avalynei, rankinėms, diržams ar drabužiams. Taip pat iš gyvūninės kilmės medžiagų, tokių kaip kaulai, ragai ar kanopos, gali būti gaminami dekoratyviniai ar techniniai gaminiai.

Be to, dalis šalutinių gyvūninių produktų naudojama energetikoje, žemės ūkyje ar gyvūnų mitybos sektoriuje. Gyvūniniai riebalai gali būti panaudojami biokuro ar kitų techninių produktų gamybai, o įvairios organinės medžiagos biodujų ar komposto gamybai, taip prisidedant prie atsinaujinančios energijos ir žiedinės ekonomikos principų įgyvendinimo. Taip pat saugiai perdirbti gyvūniniai baltymai naudojami gyvūnų augintinių ėdalo gamyboje. Šie pavyzdžiai rodo, kad tinkamai tvarkomi ir perdirbami šalutiniai gyvūniniai produktai gali būti ne tik saugiai panaudojami, bet ir tapti svarbia įvairių produktų bei pramonės šakų žaliava.

Dėl galimos biologinės rizikos ŠGP ir jų gaminių tvarkymas turi būti griežtai kontroliuojamas. Visi ūkio subjektai, vykdanys veiklą su ŠGP ar jų gaminiais, privalo laikytis nustatytų reikalavimų, užtikrinančių saugų šių medžiagų tvarkymą, įskaitant tinkamą higieną, ŠGP ir jų gaminių atsekamumo užtikrinimą, nustatytų transportavimo ir saugojimo sąlygų laikymąsi, tinkamų perdirbimo procesų taikymą bei saugų šių produktų naudojimą arba sunaikinimą, kad būtų išvengta rizikos žmonių ir gyvūnų sveikatai bei aplinkai.

Ūkio subjektai, kurie tvarko ŠGP ar jų gaminius, išskyrus ŠGP turėtojus (kur susidaro ŠGP, pvz. parduotuvė), privalo būti registruoti arba patvirtinti atsakingos institucijos, o jų veikla nuolat kontroliuojama. Lietuvoje tai prižiūri Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.



ŠGP tvarkymas apima labai įvairias veiklas nuo surinkimo, transportavimo ir laikino saugojimo iki perdirbimo, energijos gamybos ar įvairių kasdienių produktų kūrimo. Todėl kiekviena veikla turi savo specialiuosius reikalavimus, priklausančius nuo jos pobūdžio, naudojamų ŠGP rūšių ir galimos rizikos žmonių bei gyvūnų sveikatai. Toliau pateikiami pagrindiniai reikalavimai kiekvienai ŠGP tvarkymo sričiai.

4.1 Tarpinę veiklą vykdančios ir / ar ŠGP sandėliavimo įmonės

Tarpinę veiklą vykdančios ir (ar) šalutinių gyvūninių produktų sandėliavimo įmonės – tai įmonės, kuriose po surinkimo šalutiniai gyvūniniai produktai saugomi ir (ar) tvarkomi prieš jų tolesnį perdirbimą, panaudojimą ar šalinimą. Tokios įmonės turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 25 straipsnio nuostatas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 IX priedo II skyriaus reikalavimus. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 25 – tarpinė 1 arba 2 kategorijos šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo (sandėliavimo) įmonė ir veiklos kodą 26 – tarpinė 3 kategorijos šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo (sandėliavimo) įmonė. Šioms veikloms taikomi ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodai COLL, INTP ir (ar) STORP.

Patalpų ir darbinių sektorių organizavimas

Įmonių patalpos turi būti suplanuotos taip, kad būtų lengvai valomos, dezinfekuojamos ir saugios. 1 ir 2 kategorijos medžiagos turi būti atskirtos nuo 3 kategorijos medžiagų, arba jos laikomos visiškai atskirtame pastate. Įmonėje turi būti uždara vieta ar patalpa ŠGP priimti ir išsiųsti, išskyrus atvejus, kai naudojamos sistemos, leidžiančios išvengti pavojaus visuomenės ir gyvūnų sveikatai. Grindys ir konstrukcijos turi būti pritaikytos skysčiams nutekėti ir patogiam valymui. Darbuotojų patalpos, tokios kaip persirengimo kambariai, tualetai ir prausyklos, yra būtinos, o, jei reikia, turi būti numatytos ir tarnybinės patalpos oficialiems patikrinimams. Įmonėse taip pat turi būti įrengtos apsaugos nuo vabzdžių, graužikų ir paukščių priemonės, o prireikus patalpos ar šaldytuvai, kuriuose temperatūra būtų kontroliuojama ir stebima.

Higienos užtikrinimas

Tokios įmonės privalo užtikrinti, kad ŠGP laikymas ir tvarkymas nekeltų pavojaus gyvūnų ligų plitimui. Produktai laikomi atskirai nuo kitų prekių, nuolat prižiūrimi, o darbuotojai dėvi švarius arba apsauginius darbo drabužius. Nešvariajame sektoriuje dirbantys darbuotojai negali patekti į švarųjį sektorių nepasikeitę drabužių ir neišdezinfekavę avalynės. Įranga, konteineriai ir transporto priemonės reguliariai valomi bei dezinfekuojami, o įmonėje judėjimo tvarka organizuojama taip, kad nebūtų kryžminės taršos.

Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymo veiklos

Tokiose įmonėse gali būti atliekamos įvairios operacijos, susijusios su šalutinių gyvūninių produktų tvarkymu po jų surinkimo. Tai gali būti rūšiavimas, pjaustymas, atšaldymas ar užšaldymas, sūdymas ar kitoks konservavimas, kailių, odų ar plunksnų šalinimas, nurodytos pavojingos medžiagos pašalinimas, taip pat higieninis tvarkymas ir (ar) pasterizacija prieš perdirbimą į biodujas ar kompostą kitoje įmonėje ar gamykloje. Kai kurios įmonės taip pat gali atlikti specifines operacijas, pavyzdžiui, kraujo termokoaguliaciją, centrifugavimą arba kanopų, plunksnų ar plaukų hidrolizavimą. Įmonė vykdo tik tas operacijas, kurioms yra pritaikytos jos patalpos, įranga ir veiklos apimtys.

ŠGP transportavimo higienos užtikrinimas

ŠGP konteineriai ir transporto priemonės privalo būti tinkamai valomi ir dezinfekuojami, turi būti tinkamos priemonės transporto priemonių ratams dezinfekuoti. Judėjimo tvarka įmonėse organizuojama taip, kad nebūtų kontakto tarp švarių ir nešvarių sektorių, užtikrinant visų procesų saugumą. Tinkamas transportavimas ir konteinerių tvarka yra ne mažiau svarbi dalis nei patalpų higiena, nes bet koks aplinkos užteršimas gali kelti pavojų visuomenės sveikatai.

Atsekamumas ir dokumentų valdymas

Vežant šalutinius gyvūninius produktus turi būti laikomasi surinkimo, vežimo, identifikavimo ir atsekamumo reikalavimų. Siuntas turi lydėti prekybos dokumentas arba, kai taikoma, sveikumo sertifikatas. Ūkio subjektai, siunčiantys, vežantys ar gaunantys tokius produktus, privalo saugoti siuntų įrašus ir susijusius dokumentus. Todėl įmonei rekomenduojama turėti gaunamų ir išsiunčiamų siuntų registrą, kategorijų apskaitą, siuntėjų ir gavėjų duomenis, transporto priemonių duomenis, lydimųjų dokumentų numerius, valymo ir dezinfekavimo įrašus bei neatitikčių registrą.

Pagrindinės veiklos zonos

Tokiose įmonėse paprastai išskiriama priėmimo ir sandėliavimo zona, tvarkymo zona, jeigu atliekamos tarpinės operacijos po surinkimo, konteinerių ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo vieta arba tam skirti pajėgumai, taip pat darbuotojų buitinės patalpos. Jeigu įmonėje vykdomas higieninis tvarkymas ar pasterizavimas prieš perdirbimą į biodujas ar kompostą kitoje įmonėje, turi būti aiškiai numatyta ir tokia veiklos zona. Tinkamas šių zonų organizavimas padeda užtikrinti higieną, atsekamumą ir saugų ŠGP judėjimą.

4.2 Šalutinių gyvūninių produktų gaminių sandėliavimo įmonė

Šalutinių gyvūninių produktų gaminių sandėliavimo įmonė – tai įmonė, sandėliuojanti iš šalutinių gyvūninių produktų gautus gaminius. Šalutinių gyvūninių produktų gaminiai yra produktai, pagaminti vieną ar daugiau kartų apdorojus, transformavus arba perdirbus šalutinius gyvūninius produktus. Tokios įmonės veikla turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 nuostatas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 IX priedo III skyriaus reikalavimus. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 34 – Šalutinių gyvūninių produktų gaminių sandėliavimo įmonė ir taikomas atitinkamas ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodas STORP.

Ši veikla apima būtent ŠGP gaminių laikymą. Tokie gaminiai gali būti sandėliuojami ketinant juos pašalinti sąvartyne, sudeginti, utilizuoti arba pašalinti bendrai deginant, naudoti kurui, naudoti pašarams arba naudoti organinėms trąšoms ir dirvožemį gerinančioms

medžiagoms, laikantis taikytinų teisės aktų reikalavimų.

Patvirtinimas ir pasirengimas veiklai

Veikla yra tvirtinama, todėl įmonė prieš pradėdama veiklą turi būti įsirengusi teisės aktų reikalavimus atitinkančią teritoriją, patalpas su įrenginiais ir įranga ir turėti parengtus dokumentus, patvirtinančius atitiktį taikomiems reikalavimams.

Patalpų ir saugojimo patalpų organizavimas

ŠGP gaminių saugojimo patalpos turi būti suprojektuotos ir eksploatuojamos taip, kad būtų išvengta kryžminio užteršimo ir rizikos visuomenės bei gyvūnų sveikatai. 3 kategorijos medžiagų gaminiai negali būti laikomi toje pačioje vietoje kaip 1 ar 2 kategorijos medžiagų gaminiai, nebent kryžminio užteršimo išvengiama dėl patalpų išdėstymo arba taikomų valdymo priemonių, pavyzdžiui, laikant juos visiškai atskiruose pastatuose. Įmonėje turi būti uždara patalpa, skirta gaminiams priimti ir išsiųsti, išskyrus atvejus, kai produktai perduodami tokiomis sistemomis, kurios neleidžia plisti pavojui visuomenės ir gyvūnų sveikatai, pavyzdžiui, per uždarus vamzdynus skystiems produktams, arba kai gaminiai gaunami pakuotėse, sandariuose, nutekėjimui nelaidžiuose konteineriuose ar transporto priemonėse. Pastatų konstrukcija turi būti tokia, kad juos būtų lengva valyti ir dezinfekuoti. Grindys turi būti įrengtos taip, kad skysčiai galėtų tinkamai nutekėti. Įmonėje turi būti tinkamos darbuotojų patalpos: tualetai, persirengimo kambariai ir prausyklos. Taip pat privaloma veiksminga apsaugos nuo kenkėjų sistema. Įmonė turi turėti reikiamus konteinerių ar kitų talpyklų, kuriose gaminiai buvo gauti, ir transporto priemonių, kuriomis jie buvo vežti, valymo ir dezinfekavimo pajėgumus.

ŠGP gaminių saugojimas

ŠGP gaminiai turi būti saugomi tinkamai iki jų išsiuntimo. Tai reiškia, kad saugojimo metu turi būti užtikrintos sąlygos, neleidžiančios produktams užsiteršti, sugesti ar kelti papildomą pavojų visuomenės ir gyvūnų sveikatai. Gaminiai turi būti laikomi taip, kad būtų aiškiai identifikuojami, o jų saugojimas organizuojamas taip, kad būtų galima nustatyti jų kategoriją, kilmę, paskirtį ir judėjimą.

Atsekamumas ir dokumentų valdymas

Vežant šalutinių gyvūninių produktų gaminius turi lydėti prekybos dokumentas arba, kai taikoma, sveikumo sertifikatas. Dokumentuose turi būti bent informacija apie kilmę, paskirties vietą, kiekį, produkto aprašą ir jo žymėjimą, kai toks žymėjimas privalomas. Ūkio subjektai, siunčiantys, vežantys ar gaunantys tokius gaminius, privalo saugoti siuntų ir su jomis susijusių dokumentų duomenis bei turėti sistemas, leidžiančias nustatyti, iš ko produktai buvo gauti ir kam jie perduoti. Ši informacija turi būti pateikiama kompetentingai institucijai jos prašymu.

Todėl įmonei rekomenduojama turėti gaunamų ir išsiunčiamų gaminių registrą, siuntų datas, kiekius, kategorijas, siuntėją, gavėją, transporto priemonės duomenis, lydimųjų dokumentų numerius, valymo ir dezinfekavimo įrašus ir neatitiktį registrą. Be to, ūkio subjektas turi būti įsidiegęs savikontrolę, kad būtų stebima atitiktis reglamento reikalavimams ir kad neatitinkantys produktai nebūtų išvežami iš įmonės, išskyrus jų šalinimo tikslu.

Pagrindinės veiklos zonos

Tokiose įmonėse paprastai išskiriama gaminių priėmimo ir išsiuntimo zona, sandėliavimo zona, konteinerių ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo vieta arba tam skirti pajėgumai, taip pat darbuotojų buitinės patalpos. Tinkamas šių zonų organizavimas padeda užtikrinti higieną, atskyrimą, atsekamumą ir saugų gaminių judėjimą.

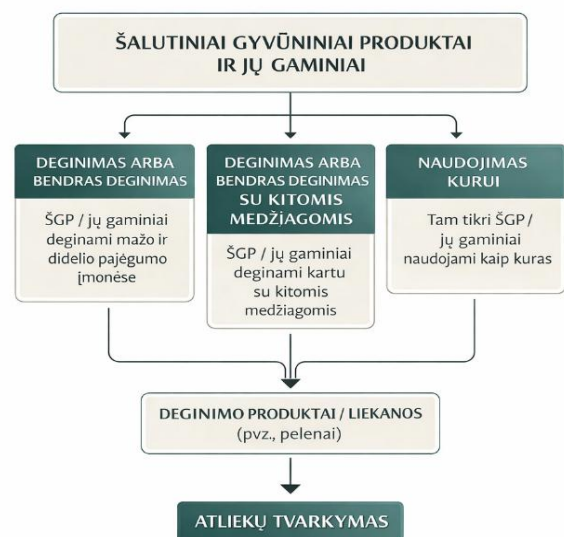
4.3 Deginimo, bendrojo deginimo, ŠGP ir jų gaminių naudojimo kurui įmonės

Bendro deginimo įmonė – bet kuri stacionari ar mobili įmonė, kurios pagrindinis tikslas yra energijos gamyba ar medžiagų gamyba.

Deginimo įmonė – bet kuris stacionarus ar mobilus techninis padalinys ir įranga, skirta termiškai apdoroti atliekas.

Tokios įmonės turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 nuostatas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 6 straipsnio bei III priedo reikalavimus. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 27 – įmonė, kuriai naudojanti šalutinius gyvūninius produktus arba jų gaminius, veiklos kodą 38 – šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių bendrojo deginimo įmonė, ir veiklos kodą 39 – šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių deginimo įmonė. Šioms veikloms taikomi atitinkami ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodai COMBP, CoIP ir INCP. Ši veikla apima tris atskiras veiklos rūšis:

- ŠGP ir jų gaminių naudojimo kurui įmonės.
- ŠGP deginimo įmonės;
- ŠGP bendro deginimo įmonės;



Deginimo įmonėse šalutiniai gyvūniniai produktai ar jų gaminiai sunaikinami deginant. Bendrojo deginimo įmonėse jie deginami kartu su kitomis medžiagomis. Įmonėse, kuriose ŠGP ar jų gaminiai naudojami kurui, šios medžiagos naudojamos energijos gamybai laikantis specialiųjų reikalavimų. Reglamentas (ES) Nr. 142/2011 atskirai nustato bendruosius reikalavimus deginimo ir bendrojo deginimo įmonėms, papildomus reikalavimus didelio ir nedidelio pajėgumo įmonėms, taip pat bendruosius ir specialiuosius reikalavimus įmonėms, kuriose ŠGP ar jų gaminiai naudojami kurui.

Patvirtinimas ir pasirengimas veiklai

Ši veikla yra tvirtinama, todėl prieš pradėdama veiklą įmonė turi būti įsirengusi teisės aktų reikalavimus atitinkančią teritoriją, patalpas, įrenginius ir įrangą bei turėti parengtus pagrindinius veiklos dokumentus. Praktikoje tai reiškia, kad dar prieš kreipiantis dėl patvirtinimo turi būti aiškiai nustatyta, ar įmonė vykdys deginimo, bendrojo deginimo ar ŠGP naudojimo kurui veiklą, nes nuo to priklauso taikomi techniniai, higienos ir proceso kontrolės reikalavimai.

Bendrieji higienos ir saugos reikalavimai

Deginimo ir bendrojo deginimo įmonėse šalutiniai gyvūniniai produktai ir jų gaminiai turi būti sunaikinami kuo greičiau po atvežimo arba tinkamai laikomi iki sunaikinimo. Įmonės turi būti įrengtos gerai nudrenuotoje, kieto pagrindo vietoje. Jose turi būti veikianti talpyklų ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo sistema, dokumentais patvirtinta kenkėjų kontrolės programa, darbuotojų asmens higienos patalpos, taip pat nustatyta ir dokumentais patvirtinta patalpų bei įrangos valymo tvarka. Aplinkos ir įrangos tikrinimai turi būti atliekami reguliariai, o jų duomenys saugomi ne trumpiau kaip dvejus metus.

Įmonėse, kuriose ŠGP ar jų gaminiai naudojami kurui, taip pat turi būti užtikrinamas saugus medžiagų laikymas iki panaudojimo, talpyklų ir transporto priemonių valymas bei dezinfekavimas, apsauga nuo kenkėjų, darbuotojų higienos sąlygos ir dokumentais patvirtinta valymo tvarka. Tokia veikla turi būti organizuojama taip, kad būtų išvengta kryžminės taršos, o gyvūnai neturėtų galimybės patekti prie kuro naudojimui skirtų medžiagų ar degimo produktų.

Deginimo ir bendrojo deginimo įmonės

Deginimo ir bendrojo deginimo įmonės turi būti suprojektuotos, įrengtos ir eksploatuojamos taip, kad proceso metu susidarančios dujos valdomu ir homogenišku būdu, net ir esant nepalankiausioms sąlygoms, būtų įkaitinamos iki ne mažesnės kaip 850 °C bent 2 sekundes arba iki ne mažesnės kaip 1100 °C temperatūros bent 0,2 sekundės, matuojant netoli deginimo kameros vidinės sienelės arba kitoje leistinoje vietoje.

Didelio pajėgumo deginimo įmonėse, kurių pajėgumas didesnis kaip 50 kg per valandą kiekvienoje linijoje turi būti bent vienas pagalbinis degiklis, kuris automatiškai įsijungia, kai, paskutinį kartą įleidus oro degimui, degimo dujų temperatūra nukrinta žemiau kaip 850 °C arba 1100 °C, jei taikoma. Šie degikliai taip pat turi būti naudojami pradedant ir baigiant darbą, kad viso proceso metu ir tol, kol deginimo ar

bendrojo deginimo kameroje yra nesudegusių medžiagų, būtų palaikoma atitinkamai 850 °C arba 1100 °C temperatūra. Kai naudojama nepertraukiamo deginimo ar bendrojo deginimo kamera, turi būti įrengta automatinė sistema, neleidžianti šalutiniams gyvūniniams produktams ar jų gaminiams patekti į kamerą tol, kol nepasiekta reikiama temperatūra arba jeigu ji neišlaikoma. Degimo procesas turi būti organizuojamas taip, kad bendras organinės anglies kiekis nuosėdose ir šlake būtų mažesnis kaip 3 %, o užsidegimo momentu medžiaga netektų mažiau kaip 5 % sausosios dalies.

Jeigu įvyksta gedimas ar susidaro neįprastos eksploatacijos sąlygos, operatorius turi kuo greičiau sulėtinti arba nutraukti darbą, kol vėl bus galima eksploatuoti įprastinėmis sąlygomis. Ne visiškai sudeginti šalutiniai gyvūniniai produktai ar jų gaminiai turi būti deginami iš naujo arba naikinami kitu leidžiamu būdu, išskyrus šalinimą registruotame sąvartyne.

Nedidelio pajėgumo deginimo įmonės, kurių pajėgumas ne didesnis kaip 50 kg per valandą, gali būti naudojamos tik nugaišusiems gyvūnams augintiniams, tam tikroms 1, 2 ir 3 kategorijų medžiagoms, taip pat tam tikrais atvejais nugaišusiems atskirai identifikuotiems arklinių šeimos gyvūnams naikinti. Kai tokioje įmonėje naikinama nurodyta pavojinga medžiaga ir nugaišusių gyvūnų kūnai ar jų dalys, kuriuose yra tokios medžiagos, joje turi būti įrengtas pagalbinis degiklis. Tokios įmonės turi veikti taip, kad šalutiniai gyvūniniai produktai būtų visiškai sudeginti iki pelenų. Jeigu deginimo įmonėje įvyksta gedimas ar susidaro neįprastos eksploatacijos sąlygos, operatorius turi kuo greičiau sulėtinti arba nutraukti darbą, kol vėl bus galima eksploatuoti įprastinėmis sąlygomis. Ne visiškai sudeginti šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti deginami iš naujo arba naikinami kitomis leidžiamomis priemonėmis, išskyrus šalinimą registruotuose sąvartynuose. Šalutiniai gyvūniniai produktai ir jų gaminiai, kuriuos numatoma deginti, taip pat pelenai turi būti laikomi uždengtose, tinkamai identifikuotose ir, kai taikoma, nutekėjimui nelaidžiose talpyklose.

ŠGP ir jų gaminių naudojimo kurui įmonės

Įmonės, kuriose šalutiniai gyvūniniai produktai ar jų gaminiai naudojami kurui, turi laikytis Reglamento (ES) Nr. 142/2011 III priedo IV ir V skyriuose nustatytų bendrųjų ir specialiųjų reikalavimų. Tokiose įmonėse turi būti užtikrinamas tinkamas medžiagų laikymas iki panaudojimo, apsauga nuo gyvūnų patekimo, tinkama proceso kontrolė ir saugus degimo produktų tvarkymas. Reikalavimai priklauso nuo naudojamos medžiagos rūšies, todėl ne visiems šalutiniams gyvūniniams produktams ar jų gaminiams, naudojamiems kurui, taikomos vienodos taisyklės. Kaip kuras gali būti naudojami gyvūniniai riebalai, naminių paukščių mėšlas, kitų ūkinių gyvūnų mėšlas, išskyrus naminių paukščių mėšlą, taip pat mėsos ir kaulų miltai, jeigu

laikomasi konkrečiai medžiagai nustatytų reikalavimų. Gyvūniniai riebalai gali būti naudojami kaip kuras tik laikantis specialiųjų reikalavimų. Riebalų frakcija turi būti tinkamai perdirbta ir atskirta nuo baltymų, o tais atvejais, kai reglamentas to reikalauja, turi būti pašalintos netirpios priemonės.

Naminių paukščių mėšlas kaip kuras gali būti naudojamas tik ūkyje veikiančioje deginimo įmonėje, kurios bendra nominali šiluminė galia neviršija 5 MW. Tokiu atveju leidžiama naudoti tik to ūkio neperdirbtą naminių paukščių mėšlą. Mėšlas turi būti saugiai laikomas uždaroje sandėliavimo vietoje, o deginimo įmonėje turi būti automatinė kuro valdymo sistema ir papildomas degiklis. Ūkyje veikiančiose deginimo įmonėse, kuriose kaip kuras naudojamas naminių paukščių mėšlas, sieros dioksido išmetamųjų teršalų ribinė vertė yra 50 mg/Nm³, azoto oksidų – 200 mg/Nm³, kietųjų dalelių – 10 mg/Nm³; šių teršalų kiekis turi būti matuojamas bent kartą per metus, o rezultatai registruojami.

Kitų ūkinių gyvūnų mėšlas, išskyrus naminių paukščių mėšlą, kaip kuras gali būti naudojamas deginimo įmonėse, kurių bendra nominali šiluminė galia neviršija 50 MW, laikantis specialiųjų reglamento reikalavimų. Tokiu atveju taip pat turi būti užtikrinamas saugus mėšlo laikymas, tinkamas jo padavimas į deginimo įrenginį ir proceso kontrolė.

Mėsos ir kaulų miltai, gauti iš 1 arba 2 kategorijos medžiagų, gali būti naudojami kaip kuras tik laikantis specialiųjų reikalavimų. Jie turi būti laikomi uždaroje sandėliavimo vietoje, apsaugotoje nuo gyvūnų patekimo, negali būti siunčiami į kitą paskirties vietą, išskyrus kontroliuojančios institucijos leistus atvejus, o deginimo įmonėje turi būti automatinė arba nenutrūkstanto srauto kuro valdymo sistema bei papildomas degiklis.

Tokios deginimo įmonės įrenginių bendra nominali šiluminė galia neturi viršyti 50 MW. Reglamento (ES) Nr. 142/2011 III priedo V skyriaus A, B ir C skirsniuose nurodytose deginimo įmonėse mėsos ir kaulų miltų deginti neleidžiama.

Išmetamųjų teršalų kontrolė

Deginimo produktų kiekis ir kenksmingumas turi būti kuo mažesni. Sausi degimo produktai, įskaitant dulkes, turi būti transportuojami ir laikomi uždaroje talpyklose arba kitaip taip, kad nepasklistų į aplinką. Degimo liekanos ir pelenai turi būti tvarkomi pagal taikomus teisės aktus, kad nekiltų pavojaus aplinkai, visuomenės ir gyvūnų sveikatai.

Atsekamumas ir dokumentų valdymas

Vežant šalutinius gyvūninius produktus ar jų gaminius į deginimo, bendrojo deginimo ar naudojimo kurui įmones, jie turi atitikti rinkimo, vežimo ir identifikavimo reikalavimus bei būti vežami su prekybos dokumentais arba, kai taikoma, sveikumo sertifikatais. Ūkio subjektai, siunčiantys, vežantys

ar gaunantys tokius produktus, privalo saugoti siuntų įrašus ir susijusius dokumentus, taip pat laikytis ženklavimo reikalavimų. Todėl įmonei rekomenduojama turėti gaunamų siuntų registrą, sunaikintų ar kaip kuras panaudotų medžiagų registrą, proceso stebėsenos duomenis, degimo parametrų registrus, neįprastų veikimo sąlygų registrą, liekanų tvarkymo įrašus, talpyklų ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo įrašus ir neatitiktųjų registrą.

Pagrindinės veiklos zonos

Tokiose įmonėse paprastai išskiriama ŠGP ar jų gaminių priėmimo ir laikymo zona, deginimo arba bendrojo deginimo įrenginių zona, kuro laikymo ir tiekimo sistema, jeigu medžiagos naudojamos kurui, degimo produktų ir liekanų tvarkymo zona, talpyklų ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo vieta arba tam skirti pajėgumai, taip pat darbuotojų buitinės patalpos. Tinkamas šių zonų organizavimas padeda užtikrinti higieną, atsekamumą, proceso kontrolę ir saugų medžiagų judėjimą.

4.4 ŠGP perdirbimo įmonės

Šalutinių gyvūninių produktų perdirbimo įmonės – tai įmonės, kuriose šalutiniai gyvūniniai produktai perdirbami pagal nustatytus metodus ir paverčiami gaminiais, tinkamais tolesniam naudojimui arba šalinimui. Įmonės, perdirbančios ŠGP, privalo laikytis Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 25 straipsnio bei Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 IV priedo reikalavimų.

Perdirbimo gamykla – šalutinių gyvūninių produktų perdirbimo patalpos ar padaliniai, kaip nurodyta Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 24 straipsnio 1 dalies a punkte, kuriose šalutiniai gyvūniniai produktai perdirbami pagal IV priedą ir (arba) X priedą. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 29 – 1 kategorijos ŠGP perdirbimo įmonė, veiklos kodą 30 – 2 kategorijos ŠGP perdirbimo įmonė ir veiklos kodą 31 – 3 kategorijos ŠGP perdirbimo įmonė. Šioms veikloms taikomi atitinkami ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodai pagal perdirbamų medžiagų kategoriją ir vykdomą procesą.

Patvirtinimas ir pasirengimas veiklai

Ši veikla yra tvirtinama, todėl prieš pradėdama veiklą įmonė turi būti įsirengusi teisės aktų reikalavimus atitinkančią teritoriją, patalpas, įrenginius ir įrangą bei turėti parengtus pagrindinius veiklos dokumentus. Praktikoje tai reiškia, kad prieš kreipiantis dėl patvirtinimo turi būti aiškiai nustatyta, kokių kategorijų ŠGP bus perdirbami, kokie perdirbimo metodai bus taikomi, kokios bus žaliavų ir produktų srautų kryptys, kokia laboratorinė kontrolė bus vykdoma ir kaip bus organizuojama savikontrolė bei parengta RVASVT.

Perdirbimo įmonių įrengimas ir veiklos organizavimas

Perdirbimo įmonės turi būti suprojektuotos taip, kad būtų aiškiai atskirti žaliavų priėmimo, apdorojimo ir galutinių produktų laikymo etapai, o medžiagų srautai būtų valdomi taip, kad nekiltų kryžminės taršos rizika. „Nešvarusis“ sektorius, kuriame tvarkomos neapdorotos medžiagos, turi būti aiškiai atskirtas nuo „švariojo“ sektoriaus, kuriame

laikomi ar tvarkomi jau perdirbti produktai. Iš nešvariojo sektoriaus išvažiuojančioms transporto priemonėms turi būti įrengtos tinkamos ratų ir kitų dalių dezinfekavimo priemonės. Jeigu perdirbimo įmonė veikia toje pačioje vietoje kaip skerdykla ar kita pagal maisto teisės aktus patvirtinta įmonė, turi būti užtikrintas fizinis ir organizacinis atskyrimas. Tai reiškia atskiras priėmimo vietas, įėjimus, išėjimus, įrangą, darbuotojų judėjimo kontrolę ir priemones, neleidžiančias į perdirbimo įmonę patekti pašaliniam asmeniui ar neleistiniams gyvūnams.

Higienos, biosaugos ir infrastruktūros reikalavimai

Perdirbimo įmonėse turi būti užtikrintos aukšto lygio higienos sąlygos. Todėl būtina įrengti tinkamas darbuotojų higienos patalpas, užtikrinti rankų plovimo ir dezinfekavimo galimybes bei organizuoti darbuotojų srautus taip, kad būtų sumažinta užteršimo rizika. Didelis dėmesys skiriamas valymo ir dezinfekavimo procedūroms. Visos patalpos, įranga ir transporto priemonės turi būti reguliariai valomos ir dezinfekuojamos, o šios procedūros turi būti dokumentuojamos. Taip pat privaloma įgyvendinti veiksmingą kenkėjų kontrolės sistemą.

Perdirbimo įmonėje paprastai turi būti aiškiai išskirta žaliavų priėmimo zona, nešvarusis sektorius, apdorojimo zona, švarusis sektorius, perdirbtų produktų laikymo zona, laboratorija arba mėginių paruošimo vieta, nuotekų ir šalutinių srautų tvarkymo zona, talpyklų ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo vieta arba tam skirti pajėgumai, taip pat darbuotojų buitinės patalpos. Jeigu įmonė veikia kartu su skerdykla ar kita maisto tvarkymo įmone, šios zonos turi būti aiškiai atskirtos. Tinkamas šių zonų organizavimas padeda užtikrinti higieną, atsekamumą, biosaugą ir saugų medžiagų judėjimą.

Transportas yra svarbi rizikos vieta, todėl konteineriai, transporto priemonės ir jų ratai turi būti valomi ir dezinfekuojami, ypač judant iš „nešvaraus“ į „švarų“ sektorių arba išvykstant iš įmonės teritorijos.

Perdirbimo metodai ir technologiniai reikalavimai

Įmonė turi aiškiai atskirti 1, 2 ir 3 kategorijų medžiagas. Sumaišius skirtingų kategorijų medžiagas taikomas aukštesnės rizikos principas, visas mišinys laikomas aukščiausios rizikos kategorijos medžiaga. Tai turi tiesioginę įtaką tolimesniam apdorojimui.

Perdirbimo procesas turi būti vykdomas taikant reglamentuose nustatytus metodus. Perdirbimo procesas turi būti nuolat stebimas ir registruojamas.

Turi būti fiksuojami pagrindiniai parametrai, tokie kaip:

- žaliavos dalelių dydis,
- temperatūra,
- slėgis,
- apdorojimo trukmė,
- žaliavos tiekimo ir apdorojimo greitis.

Šie duomenys leidžia įvertinti, ar procesas vyko tinkamai ir ar buvo pasiektas reikiamas saugos lygis. Jie turi būti saugomi ir prieinami kompetentingai institucijai. Perdirbimo sąlygoms stebėti turi būti naudojami tiksliai sukalibruoti manometrai ir registravimo prietaisai, o jų kalibravimo datos turi būti registruojamos. Jei nustatoma, kad procesas neatitiko reikalavimų, produktas negali būti laikomas saugiu ir turi būti pakartotinai apdorojamas arba sunaikinamas.

Kai įmonė iš ŠGP gamina konkrečius gaminius, jai taikomi ne tik (ES) Nr. 142/2011 IV priedo bendrieji perdirbimo reikalavimai, bet ir X priedo specialieji reikalavimai. Tai ypač aktualu gaminant perdirbtus gyvūninius baltymus, kraujo produktus, lydytus riebalus, žuvų taukus ir kitus gaminius. Pavyzdžiui, perdirbti gyvūniniai baltymai yra iš 3 kategorijos medžiagų išskirti gyvūniniai baltymai, o kraujo produktai yra iš kraujo ar kraujo frakcijų gauti produktai, išskyrus kraujo miltus. Todėl įmonė turi ne tik perdirbti žaliavą, bet ir įsivertinti, kokiai produktų grupei priklausys galutinis produktas ir kokie papildomi reikalavimai jam bus taikomi. Jeigu įmonė taiko tam tikrus alternatyvius perdirbimo procesus, pavyzdžiui, biodyzelino gamybą, daugiapakopį katalitinį procesą ar žuvų žaliavų silosavimą, turi būti laikomasi konkrečiam procesui nustatytų reikalavimų dėl leistinų žaliavų, apdorojimo parametrų ir procedūrų. Pavyzdžiui, biodyzelino gamyboje iš visų kategorijų ŠGP gauta riebalų frakcija pirmiausia turi būti perdirbta nustatytais

ŠGP perdirbimo metodai (1-7)

Metodas	Dalelių dydis	Temperatūra	Trukmė	Slėgis	Pastabos
1 metodas	≤ 50 mm	≥ 133 °C	≥ 20 min	≥ 3 bar	Sterilizacija slėgiu. Perdirbama partijų būdu arba nenutrūkstanto srauto sistema
2 metodas	≤ 150 mm	≥ 100 °C ≥ 110 °C ≥ 120 °C	≥ 125 min ≥ 120 min ≥ 50 min	-	Perdirbama partijų būdu
3 metodas	≤ 30 mm	≥ 100 °C ≥ 110 °C ≥ 120 °C	≥ 95 min ≥ 55 min ≥ 13 min	-	Perdirbama partijų būdu arba nenutrūkstanto srauto sistema
4 metodas	≤ 30 mm	≥ 100 °C ≥ 110 °C ≥ 120 °C ≥ 130 °C	≥ 16 min ≥ 13 min ≥ 8 min ≥ 3 min	-	Kaitinama riebaluose. Perdirbama partijų būdu arba nenutrūkstanto srauto sistema
5 metodas	≤ 20 mm	≥ 80 °C ≥ 100 °C	≥ 120 min ≥ 60 min	-	Presavimas (pašalinami riebalai ir vanduo). Perdirbama partijų būdu arba nenutrūkstanto srauto sistema
6 metodas	≤ 50 mm arba ≤ 30 mm	≥ 90 °C arba ≥ 70 °C	≥ 60 min	-	Skirti vandens gyvūnams ir bestuburiams. Skruzdžių rūgštis (pH ≤ 4), laikymas ≥ 24 val. Perdirbama partijų būdu arba nenutrūkstanto srauto sistema
7 metodas	Pagal validaciją	Pagal validaciją	Pagal validaciją	-	Individualūs leidimas

metodais, o po to toliau apdorojama nustatyto procesu; žuvų žaliavų silosavimui nustatyti konkretūs pH, temperatūros, laiko ir uždaro linijos reikalavimai.

Mikrobiologiniai kriterijai ir laboratorinė kontrolė

Svarbi perdirbimo proceso dalis yra mikrobiologinių kriterijų laikymasis. Reglamentuose nustatyta, kad:

- Salmonella neturi būti aptinkama galutiniame produkte,
- Enterobacteriaceae kiekiai turi neviršyti nustatytų ribų,
- tam tikrais atvejais tikrinamas ir Clostridium perfringens nebuvimas po terminio apdorojimo.

Siekiant užtikrinti šių reikalavimų laikymąsi, turi būti vykdoma reguliari mėginių ėmimo programa.

Perdirbimo įmonė turi turėti nuosavą laboratoriją arba naudotis kitos laboratorijos paslaugomis. Laboratorija turi būti tinkamai įrengta ir akredituota, reguliariai tikrinama kompetentingos institucijos.

Nuotekų ir šalutinių srautų tvarkymas

1 kategorijos medžiagas perdirbančiose gamyklose, taip pat patalpose, kuriose šalinama nurodyta pavojinga medžiaga, skerdyklose ir 2 kategorijos medžiagas perdirbančiose gamyklose nuotekos turi būti iš anksto apdorojamos taip, kad būtų galima išsaugoti ir surinkti gyvūninės kilmės medžiagas prieš tolesnį nuotekų valymą. Mechaninio valymo įrangą sudaro nuotekų gaudyklės arba juostinės grotos su angomis ar tinklai, kurių filtrų porų arba akučių skersmuo ne didesnis kaip 6 mm, arba lygiavertė sistema. Visa gyvūninės kilmės medžiaga, likusi mechaninio nuotekų valymo metu, turi būti surenkama ir atitinkamai sunaikinama. Šalutinius gyvūninius produktus, įskaitant kraują ir pieną, ar jų gaminius šalinti per nuotekų sistemą draudžiama. Išimtis gali būti taikoma tik tam tikroms 3 kategorijos medžiagoms, kuriose yra centrifugos ar separatoriaus nuosėdų, jeigu jos buvo tinkamai apdorotos.

Atsekamumas ir dokumentų valdymas

Vežant šalutinius gyvūninius produktus į perdirbimo įmonę turi būti laikomasi rinkimo, vežimo, identifikavimo ir atsekamumo reikalavimų. Siuntas turi lydėti prekybos dokumentas arba, kai taikoma, sveikumo sertifikatas. Todėl įmonė turėtų turėti gaunamų siuntų registrą, perdirbtų medžiagų apskaitą, taikytų perdirbimo metodų registrus, proceso parametrų registrus, laboratorinių tyrimų rezultatus, neatitiktųjų registrą, valymo ir dezinfekavimo įrašus bei nuotekų ir šalutinių srautų tvarkymo įrašus. Įmonė turi būti įsidiegusi savikontrolę, o kai to reikalauja veiklos pobūdis – ir nuolatines rašytines procedūras, pagrįstas pavojaus veiksnių analize ir svarbiųjų valdymo taškų sistema. Tai svarbu ne tik higienos reikalavimų laikymuisi, bet ir proceso parametrų kontrolei, neatitiktųjų valdymui, laboratorinių tyrimų

organizavimui ir galutinio produkto saugai užtikrinti.

4.5 Biodujų gamybos įmonės

Biodujų gamybos įmonė – tai gamykla, kurioje šalutiniai gyvūniniai produktai ar jų gaminiai yra bent dalis medžiagos, kuri biologiškai suardoma anaerobinėmis sąlygomis.

Tokia veikla turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 nuostatas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 V priedo reikalavimus. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 32 – biodujų gamybos įmonė, o jai taikomas ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodas BIOGP.

Biodujų gamybos įmonėje šalutiniai gyvūniniai produktai ir jų gaminiai transformuojami anaerobinėmis sąlygomis, išgaunant biogasą ir susidarant irimo atliekoms. Tokia veikla gali būti vykdoma tik kompetentingos institucijos patvirtintoje įmonėje. Įmonė turi užtikrinti, kad į ją patenkančios medžiagos būtų priimanamos, laikomos, apdorojamos ir transformuojamos taip, kad nekeltų pavojaus



žmonių ir gyvūnų sveikatai bei aplinkai.

Patvirtinimas ir pasirengimas veiklai

Prieš pradėdama veiklą įmonė turi būti įsirengusi teisės aktų reikalavimus atitinkančią teritoriją, patalpas, įrenginius ir įrangą bei turėti parengtus pagrindinius veiklos dokumentus. Prieš kreipiantis dėl patvirtinimo turi būti aiškiai nustatyta, kokios žaliavos bus priimanamos, ar joms bus taikomas higieninis tvarkymas, kokie bus žaliavų ir perdirbtų produktų srautai, kaip bus organizuojama proceso kontrolė, valymas, dezinfekavimas, savikontrolė ir atsekamumas.

Leidžiamos žaliavos, jų atskyrimas ir higieninio tvarkymo poreikis

Į biodujų gamybos įmonę gali būti priimanamos tik tos žaliavos, kurias leidžia Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 13 ir 14 straipsniai ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 V priedas. Prieš priimdama žaliavą įmonė turi būti nusprendusi, ar ji bus priimama kaip neperdirbta žaliava, ar kaip perdirbta arba higieniškai sutvarkyta medžiaga, ir ar jai bus taikomas pasterizavimas.

Biodujų įmonėje gali būti naudojamos tam tikros 2 ir 3 kategorijos medžiagos. Iš 2 kategorijos medžiagų biodujų gamybai gali būti naudojamos medžiagos, kurios yra perdirbtos pagal 1 perdirbimo metodą, taip pat mėšlas, virškinamojo trakto turinys, pienas, pieno pagrindo produktai, priešpienis, kiaušiniai ir kiaušinių produktai, jeigu kompetentinga institucija nelaiko jų keliančiais rimtos užkrečiamos ligos plitimo rizikos. Iš 3 kategorijos medžiagų biodujų gamybai gali būti naudojamos teisės aktuose leidžiamos 3 kategorijos žaliavos, įskaitant tam tikras maisto grandinės medžiagas ir iš vandens gyvūnų gautą medžiagą.

Todėl biodujų įmonė turi aiškiai atskirti bent tris grupes žaliavų. **Pirma grupė** yra žaliavos, kurias galima priimti neperdirbtas, pavyzdžiui, mėšlas ar virškinamojo trakto turinys, kai kompetentinga institucija nemato rimtos ligų plitimo rizikos. **Antra grupė** yra žaliavos, kurios į biodujų įmonę turi patekti jau perdirbtos arba higieniškai sutvarkytos kitoje patvirtintoje įmonėje. **Trečia grupė** yra žaliavos, kurioms būtinas higieninis tvarkymas pačioje biodujų įmonėje prieš patenkant į anaerobinio skaidymo procesą. Šis atskyrimas reikalingas ne tik higienai, bet ir tam, kad įmonė bet kuriuo metu galėtų įrodyti, kokiam srautui priklausė konkreti žaliava ir koks apdorojimo režimas jai buvo taikytas.

Jeigu biodujų įmonė priima žaliavas, kurioms taikomas privalomas higieninis tvarkymas, įmonėje turi būti įrengtas pasterizacijos padalinys. Į jį turi patekti ne didesni kaip 12 mm gabalai, o visa medžiaga turi būti apdorojama taip, kad būtų pasiekta ne mažesnė kaip 70 °C temperatūra ir ji būtų išlaikyta 60 minučių. Biodujų įmonėje turi būti įrengta temperatūros stebėjimo įranga, registravimo įtaisai ir apsaugos sistema, užtikrinanti, kad medžiaga būtų pakankamai įkaitinta. Įmonė turi išsaugoti šių parametrų registrus ir prireikus juos pateikti kontrolei.

Pasterizacijos padalinys gali būti nereikalingas tik tada, kai biodujų įmonė transformuoja tik 2 kategorijos medžiagas, perdirbtas pagal 1 perdirbimo metodą, tik 3 kategorijos medžiagas, perdirbtas taikant 1–5 arba 7 perdirbimo metodus, o vandens gyvūnų kilmės medžiagų atveju – 1–7 perdirbimo metodus, tik 3 kategorijos medžiagas, kurios jau buvo pasterizuotos ar higieniškai sutvarkytos kitoje patvirtintoje įmonėje, ar jei irimo atliekos po to kompostuojamos, perdirbamos ar naikinamos pagal reglamentą. Biodujų įmonė negali remtis bendra prielaida, kad pasterizavimo nereikia, kai naudojamas neperdirbtas mėšlas ar virškinamojo trakto turinys. Tokia išimtis gali būti taikoma tik tuo atveju, kai kompetentinga institucija nustato, kad nėra rimtos užkrečiamųjų ligų plitimo rizikos. Todėl įmonė turi būti iš anksto apsisibrėžusi, kokias 2 ir 3 kategorijos medžiagas priima, kurioms iš jų taikys pasterizavimą, kurias priims jau

perdirbtas, ir kokiu dokumentu bei proceso įrašu galės pagrįsti kiekvienos žaliavos kelią nuo priėmimo iki transformavimo į biodujas. Priėmimo, iškrovimo ir laikino laikymo vietos turi būti įrengtos taip, kad neapdorotos žaliavos, higieniškai sutvarkytos medžiagos ir po proceso susidarę irimo likučiai nesusimaišytų ir nekeltų kryžminės taršos rizikos.

Patalpų, įrangos ir proceso organizavimas

Biodujų gamybos įmonė turi būti suprojektuota ir eksploatuojama taip, kad visas procesas vyktų kontroliuojamai nuo žaliavos priėmimo iki biodujų gamybos ir irimo atliekų tvarkymo. Įmonės teritorijoje turi būti aiškiai organizuoti žaliavų, darbuotojų ir transporto srautai, kad būtų išvengta taršos pernešimo. Jeigu biodujų įmonė yra patalpose arba šalia patalpų, kuriose laikomi ūkiniai gyvūnai, ir joje naudojamas ne tik šių gyvūnų mėšlas, pienas ar priešpienis, ji turi būti įrengta tokiu atstumu, kad nekiltų nepriimtina užkrečiamos žmonėms ar gyvūnams ligos plitimo rizika. Bet kuriuo atveju biodujų įmonė, gyvūnai, jų pašarai ir kraikas turi būti fiziškai atskirti, o prireikus įrengiama užtvara. Įmonėje turi būti technologiškai tinkama įranga proceso parametrams stebėti ir registruoti. Neperdirbtoms medžiagoms vežti naudojami konteineriai, talpyklos ir transporto priemonės turi būti valomi ir dezinfekuojami tam skirtoje vietoje. Biodujų įmonėje turi būti laboratorija arba naudojamosi kitos laboratorijos paslaugomis; laboratorija turi turėti būtiną įrangą tyrimams atlikti ir būti patvirtinta, akredituota arba reguliariai tikrinama kompetentingos institucijos.

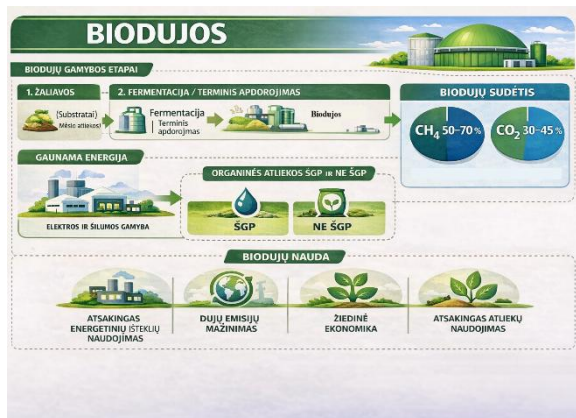
Irimo atliekų ir nuotekų tvarkymas

Po anaerobinio skaidymo susidarančios irimo atliekos negali būti vertinamos tik kaip techninis proceso likutis. Jų tolesnis naudojimas priklauso nuo to, kokios žaliavos buvo naudotos, ar buvo taikytas tinkamas higieninis tvarkymas ir ar laikytasi teisės aktuose nustatytų sąlygų. Todėl įmonė turi įsivertinti, ar irimo atliekos gali būti tiekiamos rinkai, naudojamos kaip organinės trąšos ar dirvožemį gerinančios medžiagos, ar turi būti toliau kompostuojamos, perdirbamos arba naikinamos pagal teisės aktų reikalavimus. Jeigu biodujų gamybos metu gautos irimo atliekos turi būti toliau tvarkomos, įmonė turi būti iš anksto nusistačiusi jų tvarkymo kelią ir turėti tai pagrindžiančius įrašus. Nuotekos, išsiliejimai, valymo metu susidarančios atliekos ir kiti šalutiniai srautai turi būti tvarkomi taip, kad nekeltų aplinkos taršos ir nesudarytų sąlygų nekontroliuojamam biologinės rizikos plitimui. Irimo atliekos ir kiti po proceso gaunami produktai turi būti laikomi taip, kad nebūtų pakartotinai užteršti.

Higiena, biosauga ir darbuotojų atsakomybė

Biodujų gamybos įmonėje darbuotojams turi būti sudarytos tinkamos asmens higienos sąlygos. Jų judėjimas tarp skirtingų įmonės zonų turi būti organizuotas taip, kad nebūtų pernešama tarša. Darbo drabužiai, avalynė, įrankiai ir naudojamos transporto priemonės turi būti valomi, o prireikus dezinfekuojami.

Įmonėje turi būti vykdoma dokumentuota kenkėjų kontrolės programa. Taip pat turi būti ribojamas pašalinių asmenų pateikimas į technologines zonas ir užtikrinama, kad gyvūnai neturėtų priejimo prie žaliavų, proceso įrangos ar irimo atliekų.



Savikontrolė ir dokumentuotos procedūros

Biodujų gamybos įmonė turi būti įsidięsusi savikontrolės sistemą ir nuolatinės rašytinės procedūros, pagrįstas RVASVT principais. Įmonė turi nustatyti galimus pavojus, svarbiuosius valdymo taškus, kritines ribas, stebėsenos ir taisomųjų veiksmų tvarką. Tokios procedūros būtinos tam, kad veikla būtų vykdoma kontroliuojamai, o reikalavimų neatitinkančios medžiagos ar produktai nepatektų į tolesnę gamybą. Įmonėje turi būti bent šios dokumentuotos tvarkos: žaliavų priėmimo, kategorijų nustatymo, higieninio tvarkymo, proceso parametrų kontrolės, neatitiktųjų valdymo, valymo ir dezinfekavimo, kenkėjų kontrolės, irimo atliekų tvarkymo ir avarinių situacijų valdymo. Visi svarbūs proceso duomenys turi būti registruojami ir saugomi, kad būtų galima įrodyti, jog veikla vykdyta pagal nustatytus reikalavimus.

Atsekamumas ir dokumentų valdymas

Vežant šalutinius gyvūninius produktus ar jų gaminius į biodujų gamybos įmonę turi būti laikomasi surinkimo, vežimo, identifikavimo ir atsekamumo reikalavimų. Siuntas turi lydėti prekybos dokumentas arba, kai taikoma, sveikumo sertifikatas. Biodujų įmonė turi turėti gaunamų siuntų registrą, priimtų žaliavų apskaitą, higieninio tvarkymo ir proceso parametrų registrus, irimo atliekų apskaitą, valymo ir dezinfekavimo įrašus, laboratorinių ar kitų kontrolės duomenų registrus, neatitiktųjų registrą ir priimtų sprendimų apskaitą.

Pagrindinės veiklos zonos

Biodujų gamybos įmonėje turi būti aiškiai išskirta žaliavų priėmimo ir laikino laikymo zona, pasterizacijos (higieninio tvarkymo) padalinys, kai jis privalomas, anaerobinio skaidymo proceso zona, irimo atliekų laikymo zona, talpyklų ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo vieta arba tam skirti pajėgumai, laboratorija arba mėginių paėmimo ir perdavimo tyrimams vieta, taip pat darbuotojų buitinės patalpos. Tinkamas šių zonų organizavimas padeda užtikrinti higieną, atsekamumą, biosaugą ir saugų

medžiagų judėjimą.

4.6 Komposto gamybos įmonės

Komposto gamybos įmonė – tai gamykla, kurioje šalutiniai gyvūniniai produktai ar jų gaminiai yra bent dalis medžiagos, kuri biologiškai suardoma aerobinėmis sąlygomis.

Tokia veikla turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 nuostatas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 V priedo reikalavimus. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 33 – komposto gamybos įmonė, o jai taikomas ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodas COMP.

Tokia veikla gali būti vykdoma tik patvirtintoje įmonėje. Įmonė turi užtikrinti, kad į ją patenkančios medžiagos būtų priimanamos, laikomos, apdorojamos ir kompostuojamos taip, kad nekeltų pavojaus žmonių ir gyvūnų sveikatai bei aplinkai.

Patvirtinimas ir pasirengimas veiklai

Prieš pradėdama veiklą įmonė turi būti įsirengusi teisės aktų reikalavimus atitinkančią teritoriją, patalpas, įrenginius ir įrangą bei turėti parengtus pagrindinius veiklos dokumentus. Prieš kreipiantis dėl patvirtinimo turi būti aiškiai nustatyta, kokios žaliavos bus priimanamos, ar joms bus taikomas higieninis tvarkymas, kokie bus žaliavų, apdorojamų medžiagų ir gatavo komposto srautai, kaip bus organizuojama proceso kontrolė, valymas, dezinfekavimas, savikontrolė ir atsekamumas.

Leidžiamos žaliavos, jų atskyrimas ir higieninio tvarkymo poreikis

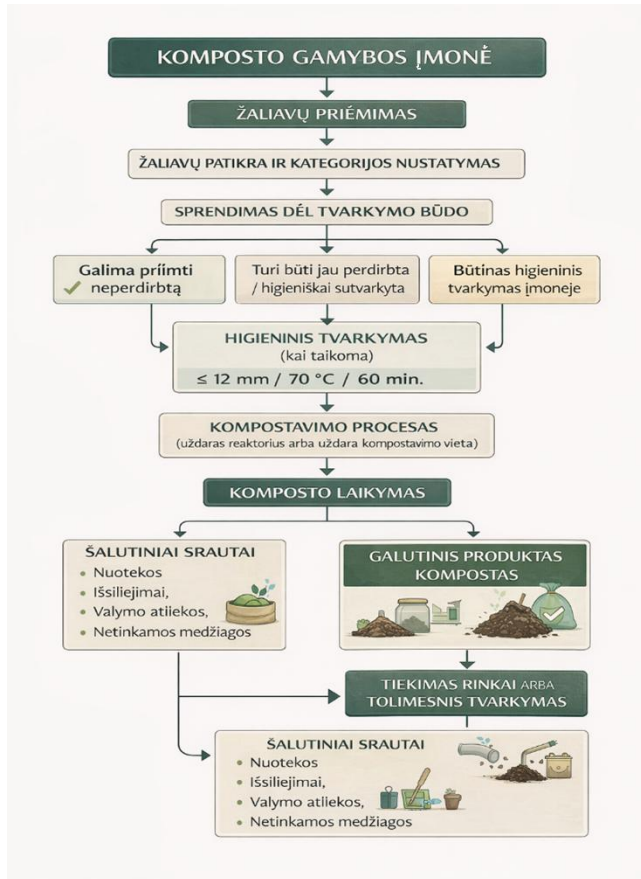
Į komposto gamybos įmonę gali būti priimanamos tik tos žaliavos, kurias leidžia Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 13 ir 14 straipsniai ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 V priedas. Prieš priimdama žaliavą įmonė turi būti nusprendusi, ar ji bus priimama kaip neperdirbta žaliava, ar kaip jau perdirbta arba higieniškai sutvarkyta medžiaga, ir ar jai įmonėje bus taikomi standartiniai kompostavimo parametrai. Kompostavimo įmonėje gali būti naudojamos tam tikros 2 ir 3 kategorijos medžiagos. Iš 2 kategorijos medžiagų kompostui gali būti naudojamos medžiagos, kurios yra perdirbtos pagal 1 perdirbimo metodą. Mėšlas, virškinamojo trakto turinys turi būti termiškai apdorotas ne mažesnėje kaip 70 °C temperatūra, o ši temperatūra turi būti išlaikoma ne trumpiau kaip 60 minučių be pertraukos. Iš 3 kategorijos medžiagų kompostui gali būti naudojamos teisės aktuose leidžiamos 3 kategorijos žaliavos, viešojo maitinimo atliekos ir iš vandens gyvūnų gautos medžiagos.

Kai kompostavimo įmonėje taikomi standartiniai transformacijos parametrai, žaliavos gabalų dydis prieš patekimą į kompostavimo reaktorių turi būti ne didesnis kaip 12 mm, visa medžiaga turi pasiekti ne mažesnę kaip 70 °C temperatūrą, o ši temperatūra turi būti išlaikoma ne trumpiau kaip 60 minučių be pertraukos.

Patalpų, įrangos ir proceso organizavimas Komposto gamybos įmonė turi būti suprojektuota ir eksploatuojama taip, kad visas procesas vyktų kontroliuojamai nuo žaliavos

priėmimo iki galutinio komposto laikymo.

Kompostavimo įmonėje turi būti įrengtas uždaras kompostavimo reaktorius arba uždara vieta, į kurią būtinai turi patekti į įmonę atgabenti šalutiniai gyvūniniai produktai ar jų gaminiai. Toje vietoje turi būti temperatūros stebėjimo laiko atžvilgiu įranga, registravimo įtaisai nuolat registruoti stebėsenos rezultatus ir reikiama apsaugos sistema, užtikrinanti pakankamą kaitinimą.



Jeigu kompostavimo įmonė yra patalpose arba šalia patalpų, kur laikomi ūkiniai gyvūnai, ir joje naudojamas ne tik šių gyvūnų mėšlas, pienas ar priešpienis, ji turi būti įrengta tokiu atstumu, kad nekiltų nepriimtina užkrečiamos žmonėms ar gyvūnams ligos plitimo rizika.

Higiena, biosauga ir darbuotojų atsakomybė

Komposto gamybos įmonėje darbuotojams turi būti sudarytos tinkamos asmens higienos sąlygos. Jų judėjimas tarp skirtingų įmonės zonų turi būti organizuotas taip, kad nebūtų pernešama tarša. Darbo drabužiai, avalynė, įrankiai ir naudojamos transporto priemonės turi būti valomi, o prireikus – dezinfekuojami. Įmonėje turi būti vykdoma dokumentuota kenkėjų kontrolės programa. Taip pat turi būti nustatyta dokumentuota valymo tvarka, reguliariai tikrinama aplinka ir įranga, o neperdirbtoms medžiagoms vežti naudotos talpyklos ir transporto priemonės turi būti valomos ir dezinfekuojamos taip, kad neužterštų gatavo produkto.

Savikontrolė ir dokumentuotos procedūros

Komposto gamybos įmonė turi būti įsidiegusi savikontrolės sistemą ir nuolatines rašytines procedūras, pagrįstas RVASVT principais. Įmonė turi nustatyti galimus pavojus, svarbiuosius valdymo taškus, kritines ribas, stebėsenos ir taisomųjų veiksmų tvarką. Tokios procedūros būtinos tam, kad visa

veikla būtų vykdoma kontroliuojamai, o reikalavimų neatitinkančios medžiagos ar produktai nepatektų į tolesnę apyvarą. Įmonėje turi būti bent šios dokumentuotos tvarkos: žaliavų priėmimo, kategorijų nustatymo, higieninio apdorojimo, proceso parametrų kontrolės, neatitikčių valdymo, valymo ir dezinfekavimo, kenkėjų kontrolės, komposto ir šalutinių srautų tvarkymo ir avarinių situacijų valdymo.

Atsekamumas ir dokumentų valdymas

Vežant šalutinius gyvūninius produktus ar jų gaminius į komposto gamybos įmonę turi būti laikomasi surinkimo, vežimo, identifikavimo ir atsekamumo reikalavimų. Siuntas turi lydėti prekybos dokumentas arba, kai taikoma, sveikumo sertifikatas. Kompostavimo įmonė turi turėti gaunamų siuntų registrą, priimtų žaliavų apskaitą, higieninio apdorojimo ir proceso parametrų registrus, komposto apskaitą, valymo ir dezinfekavimo įrašus, laboratorinių ar kitų kontrolės duomenų registrus, neatitikčių registrą ir priimtų sprendimų apskaitą.

Pagrindinės veiklos zonos

Komposto gamybos įmonėje turi būti aiškiai išskirta žaliavų priėmimo ir laikino laikymo zona, uždaras kompostavimo reaktorius arba uždara kompostavimo vieta, apdorojamos medžiagos zona, gatavo komposto laikymo zona, talpyklų ir transporto priemonių valymo bei dezinfekavimo vieta arba tam skirti pajėgumai, laboratorija arba mėginių paėmimo ir perdavimo tyrimams vieta, taip pat darbuotojų buitinės patalpos. Tinkamas šių zonų organizavimas padeda užtikrinti higieną, atsekamumą, biosaugą ir saugų medžiagų judėjimą.

4.7 Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonės

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonė – tai patalpos ar padaliniai gyvūnų augintinių ėdalui ar kvapiams priedams gaminti. Tokia veikla turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 nuostatas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 XIII priedo reikalavimus. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 35 – gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonė, o jai taikomi ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodai PETPP ir (ar) PETPR.

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonėje iš teisės aktuose leidžiamų žaliavų gaminamas žalias, perdirbtas ar konservuotas gyvūnų augintinių ėdalas, šunų kramtalai ar kvapieji priedai. Tokia veikla gali būti vykdoma tik patvirtintoje įmonėje. Įmonė turi užtikrinti, kad į ją patenkančios medžiagos būtų priimamos, laikomos, apdorojamos, pakuojamos ir tvarkomos taip, kad nekeltų pavojaus žmonių ir gyvūnų sveikatai.

Patvirtinimas ir pasirengimas veiklai

Prieš pradėdama veiklą įmonė turi būti įsirengusi teisės aktų reikalavimus atitinkančias patalpas, įrangą ir technologinį procesą bei turėti parengtus pagrindinius

veiklos dokumentus. Prieš kreipiantis dėl patvirtinimo turi būti aiškiai nustatyta, kokios žaliavos bus naudojamos, ar bus naudojami perdirbti ar neperdirbti ŠGP, kokie produktai bus gaminami, kokie bus žaliavų, nebaigtų gaminių ir gatavos produkcijos srautai, kaip bus organizuojama proceso kontrolė, valymas, pakavimas, savikontrolė ir atsekamumas.

Leidžiamos žaliavos, jų atskyrimas ir naudojimo ribojimai

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonė gali naudoti tik tas žaliavas, kurias leidžia Reglamentas (EB) Nr. 1069/2009 ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 XIII priedas.

Žalias gyvūnų augintinių ėdalas gali būti gaminamas tik iš 3 kategorijos medžiagų, nurodytų Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 10 straipsnio a punkte ir b punkto i ir ii papunkčiuose. Tai reiškia, kad žaliajam ėdalui gali būti naudojamos tik šios žaliavos: gyvūnų skerdenos ar jų dalys, kurios yra tinkamos vartoti žmonėms, bet neskiriamos žmonių maistui dėl komercinių priežasčių; skerdykloje paskerstų ar vartoti žmonėms sumedžiotų gyvūnų skerdenos ar jų dalys, kurios buvo atmestos kaip netinkamos žmonių maistui, tačiau joms nenustatyta jokių žmonių ar gyvūnams užkrečiamų ligų požymių; taip pat naminių paukščių galvos. Žalias gyvūnų augintinių ėdalas turi būti supakuotas į naują visiškai sandarią pakuotę, o viso proceso metu ir iki pat pardavimo turi būti užtikrinta, kad produktas nebūtų užterštas.

Perdirbtam gyvūnų augintinių ėdalui ir šunų kramtalams leidžiama naudoti 3 kategorijos medžiagas, tačiau negalima naudoti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 10 straipsnio n, o ir p punktuose nurodytų medžiagų t. y. negalima naudoti skerdykloje nepaskerstų gyvūnų kailių, odų, plunksnų, vilnos, ragų, plaukų, nei riebalinio audinio, nei maisto atliekų. Todėl įmonė turi aiškiai atskirti, kurios žaliavos skirtos žaliajam ėdalui, o kurios perdirbtam ėdalui ar šunų kramtalams.

Jeigu įmonė gamina perdirbtą gyvūnų augintinių ėdalą, išskyrus konservuotą, ji gali naudoti ne tik neperdirbtas gyvūnines žaliavas iš mėsos ar mėsos produktų, kurios vėliau turi būti termiškai apdorotos bent 90 °C temperatūroje, bet ir ŠGP gaminius, pavyzdžiui, pieną ir pieno pagrindo produktus, želatiną, hidrolizuotus baltymus, kiaušinių produktus, kolageną, tam tikrus kraujo produktus, perdirbtus gyvūninius baltymus, žuvų miltus, lydytus riebalus, žuvų taukus, dikalcio fosfatą, trikalcio fosfatą ir kvapiuosius priedus. Tai reiškia, kad perdirbtos ėdalo gamyboje leidžiamų žaliavų sąrašas yra platesnis, tačiau jis vis tiek turi būti aiškiai susietas su konkrečiu gaminių tipu ir taikomu apdorojimo būdu.

Todėl įmonėje turi būti aiškiai atskirtos bent šios žaliavų grupės: žaliavos, skirtos žaliajam gyvūnų augintinių ėdalui; žaliavos, skirtos perdirbtam ar konservuotam gyvūnų augintinių ėdalui; žaliavos, skirtos šunų kramtalams. Kiekviena priimama žaliava

turi būti identifikuota, atsekama ir susieta su konkrečiu gamybos srautu, kad būtų aišku, iš kur ji gauta, kokiam produktui naudojama ir kokie apdorojimo reikalavimai jai taikomi.

Patalpų, įrangos ir proceso organizavimas

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonė turi turėti tinkamas patalpas žaliavoms saugoti ir apdoroti tokiomis sąlygomis, kuriomis išvengiama pavojaus visuomenės ir gyvūnų sveikatai. Įmonėje turi būti aiškiai atskirtos žaliavų priėmimo, laikymo, apdorojimo, pakavimo ir gatavos produkcijos zonos. Proceso organizavimas turi užtikrinti, kad žaliavos, nebaigti gaminiai ir galutinis produktas nesukeltų pakartotinio užteršimo rizikos. Ypač svarbu, kad neperdirbtos žaliavos nebūtų maišomos su jau apdorotu ar supakuotu ėdalais.

Įmonėje taip pat turi būti numatyta vieta ir tvarka nepanaudotiems šalutiniams gyvūniniams produktams ar jų gaminiams laikinai laikyti, sunaikinti arba perduoti kitai tvarkymo grandžiai.

Apdorojimas, pakavimas ir proceso kontrolė

Teisės aktai aiškiai skiria žalią gyvūnų augintinių ėdalą, perdirbtą gyvūnų augintinių ėdalą, konservuotą gyvūnų augintinių ėdalą ir šunų kramtalus.

Konservuotas gyvūnų augintinių ėdalas turi būti termiškai apdorotas taip, kad F_c (faktinė vertė) būtų ne mažesnė kaip 3. Perdirbtas gyvūnų augintinių ėdalas, išskyrus konservuotą, turi būti termiškai apdorotas ne žemesnėje kaip 90 °C temperatūroje kaip visas gatavas produktas arba taip, kad ne žemesnėje kaip 90 °C temperatūroje būtų apdorotos visos gyvūninės kilmės sudėtinės dalys. Taip pat leidžiama gaminti naudojant tik tam tikras jau pagal reglamentą tinkamai apdorotas gyvūnines kilmės žaliavas, o jeigu leidžia kontroliuojanti institucija taikyti džiovinimą ar fermentavimą, jeigu toks būdas nekelia nepriimtino pavojaus visuomenės ir gyvūnų sveikatai.

Tai reiškia, kad įmonė turi gebėti parodyti, kokios žaliavos buvo naudotos, kaip jos apdorotos, kaip produktas buvo supakuotas ir kokiomis priemonėmis buvo užkirstas kelias užteršimui. Jeigu įmonėje lieka nepanaudotų šalutinių gyvūninių produktų ar jų gaminių, turi būti aišku, ar jie sunaikinami vietoje leidžiamu būdu, ar perduodami kitai patvirtintai ar registruotai veiklai. Tai būtina tam, kad į apyvartą nepatektų netinkamos medžiagos ir kad nebūtų sudarytos sąlygos biologinei rizikai plisti.

Higiena, biosauga ir darbuotojų atsakomybė

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonėje biosauga ir higiena yra būtinos ne mažiau nei pats technologinis procesas. Darbuotojai turi dirbti taip, kad nepažeistų taršos tarp žaliavų, gamybos ir pakavimo zonų. Ypač svarbu užtikrinti, kad produktas nebūtų pakartotinai užterštas po apdorojimo. Įmonėje turi būti palaikoma švara, tinkamai valoma įranga, kontroliuojamas medžiagų judėjimas ir užtikrinama, kad pakuotės atitiktų taikomus saugos reikalavimus. Kuo labiau įmonė dirba su neperdirbtomis žaliavomis, tuo didesnę reikšmę turi atskyrimas ir taršos prevencija.

Savikontrolė ir dokumentuotos procedūros

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonė turi turėti savikontrolės sistemą ir nuolatinės rašytinės procedūras, pagrįstas RVASVT principais. Įmonė turi nustatyti galimus pavojus, svarbiuosius valdymo taškus, kritines ribas, stebėsenos ir taisomųjų veiksmų tvarką. Tokios procedūros būtinos tam, kad veikla būtų vykdoma kontroliuojamai, o reikalavimų neatitinkančios žaliavos ar produktai nepatektų į tolesnę apyvartą. Įmonėje turi būti bent šios dokumentuotos tvarkos: žaliavų priėmimo, kategorijų nustatymo, proceso parametrų kontrolės, pakavimo, nepanaudotų medžiagų ir atliekų tvarkymo, valymo ir dezinfekavimo, kenkėjų kontrolės, neatitiktųjų valdymo ir avarinių situacijų valdymo.

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonėje turi būti užtikrintas atsekamumas ir dokumentuotas procesų valdymas. Iš įrašų turi būti aišku, kokios žaliavos buvo gautos, kaip jos panaudotos, kiek produkto pagaminta, kaip jis supakuotas ir kaip sutvarkytos nepanaudotos ar netinkamos medžiagos. Kai naudojamos specialiai reglamentuotos žaliavos, dokumentų ir kiekių kontrolė tampa dar svarbesnė, nes turi būti įmanoma oficialiai patikrinti, kiek medžiagos buvo gauta, panaudota gamybai ar sunaikinta. Todėl įmonė turi turėti gaunamų siuntų registrą, žaliavų apskaitą, gamybos partijų apskaitą, terminio apdorojimo ar kitų proceso parametrų registrus, pakavimo ir ženklinimo įrašus, nepanaudotų medžiagų ir atliekų apskaitą, laboratorinių tyrimų rezultatus ir neatitiktųjų registrą.

Pagrindinės veiklos zonos

Gyvūnų augintinių ėdalo gamybos įmonėje turi būti aiškiai išskirta žaliavų priėmimo ir laikino laikymo zona, apdorojimo zona, pakavimo zona, gatavos produkcijos laikymo zona, nepanaudotų medžiagų ir atliekų laikymo vieta arba tam skirti pajėgumai, taip pat darbuotojų buitinės patalpos. Jeigu įmonė naudoja neperdirbtas žalias, jų laikymo ir tvarkymo zona turi būti aiškiai atskirta nuo jau apdoroto ir supakuoto produkto zonų. Tinkamas šių zonų organizavimas padeda užtikrinti higieną, atsekamumą, biosaugą ir saugų medžiagų judėjimą.

4.8 Organinių trąšų ir dirvožemį gerinančių medžiagų gamybos įmonės

Organinių trąšų ir dirvožemį gerinančių medžiagų gamybos įmonė – tai įmonė, kurioje iš šalutinių gyvūninių produktų ar jų gaminių gaminamos organinės trąšos ar dirvožemį gerinančios medžiagos. Organinės trąšos ir dirvožemį gerinančios medžiagos apibrėžiamos kaip gyvūninės kilmės medžiagos, naudojamos augalų mitybai, dirvožemio fiziniams ir cheminėms savybėms bei biologiniam aktyvumui palaikyti arba gerinti; jas gali sudaryti mėšlas, nemineralizuotas guanas, virškinamojo trakto turinys, kompostas ir irimo atliekos. Tokia veikla turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 32 straipsnio ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 XI priedo reikalavimus. Pagal Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą ši veikla tvirtinama pagal veiklos kodą 40 – organinių trąšų ir dirvožemį gerinančių medžiagų gamybos įmonė, o jai taikomi ŠGP ar jų gaminių tvarkymo veiklos kodai OFSIPP ir (ar) UFERT.

Tokių įmonių paskirtis iš leidžiamų 2 ar 3 kategorijos medžiagų arba iš jų pagamintų gaminių pagaminti organines

trąšas ar dirvožemį gerinančias medžiagas taip, kad būtų išvengta pavojaus visuomenės ir gyvūnų sveikatai. Reglamentas taip pat aiškiai numato, kad irimo atliekos, susidariusios transformuojant šalutinius gyvūninius produktus į biodujas arba kompostą, gali būti tiekiamos rinkai ir naudojamos organinėms trąšoms arba dirvožemį gerinančioms medžiagoms.

Patvirtinimas ir pasirengimas veiklai

Prieš pradėdama veiklą įmonė turi būti įsirengusi teisės aktų reikalavimus atitinkančią teritoriją, patalpas, įrangą ir procesų valdymo priemones bei turėti parengtus pagrindinius veiklos dokumentus. Prieš kreipiantis dėl patvirtinimo turi būti aiškiai nustatyta, kokios žaliavos bus naudojamos, ar jos bus neperdirbtos, ar jau perdirbtos, kokie bus gamybos etapai, kaip bus valdomas maišymas su komponentu, kaip bus užtikrinamas ženklinimas, laikymas, savikontrolė ir atsekamumas. Įmonė turi būti pasirengusi pagrįsti ne tik žaliavų kilmę, bet ir tai, kad galutinis produktas nebus panaudotas gyvūnų šėrimui.

Leidžiamos žaliavos ir jų naudojimo sąlygos

Organinės trąšos ir dirvožemį gerinančios medžiagos gali būti tiekiamos rinkai ir naudojamos tik tada, kai jos yra gautos iš 2 ar 3 kategorijos medžiagų, pagamintos taip, kad būtų išvengta pavojaus visuomenės ir gyvūnų sveikatai. Kai 2 kategorijos medžiaga naudojama kaip pradinė žaliava, ji turi būti apdorota 1 perdirbimo metodu, t. y. sterilizacija slėgiu. Kai naudojami mėšlos ir kaulų miltai iš 2 kategorijos medžiagų arba perdirbti gyvūniniai baltymai, jiems papildomai taikomas maišymo su komponentu reikalavimas. Kai naudojama 3 kategorijos medžiaga, ji turi būti perdirbta taikant vieną iš 1–7 perdirbimo metodų perdirbimo gamykloje, arba būti kompostu ar irimo atliekomis po biodujų gamybos arba būti kitais ŠGP gaminiais, jeigu tokios medžiagos gali būti naudojamos organinėse trąšose arba dirvožemį gerinančiose medžiagose. Šioje veikloje ypač svarbu atskirti, ar įmonė dirba su neperdirbtomis 2 ar 3 kategorijos žaliavomis, ar tik su jau pagamintais ŠGP gaminiais. Tai lemia ne tik taikytiną apdorojimo būdą, bet ir ženklinimo, atsekamumo bei maišymo su komponentu reikalavimus. Todėl kiekviena priimama žaliava turi būti identifiukuota, atsekama ir susieta su aiškiai nustatytu gamybos keliu.

Maišymas su komponentu ir apsauga nuo panaudojimo pašarams

Kai organinės trąšos ar dirvožemį gerinančios medžiagos yra sudarytos arba pagamintos iš mėšlos ir kaulų miltų, gautų iš 2 kategorijos medžiagų, arba iš perdirbtų gyvūninių baltymų, jos turi būti maišomos registruotoje įmonėje ar gamykloje su pakankama komponento dalimi taip, kad po to mišinys nebūtų naudojamas gyvūnams šerti. Kaip galimą komponentą rekomenduojama naudoti kalkes, mėšlą, kompostą, biodujų gamybos irimo atliekas ar kitas medžiagas, pavyzdžiui, mineralines trąšas, jeigu toks komponentas veiksmingai užkerta kelią mišinio naudojimui šėrimo

tikslais. Šis reikalavimas nėra technologinis pasirinkimas tai privaloma biosaugos priemonė, skirta tam, kad produktai, kurie turi būti naudojami dirvai tręšti ar jos savybėms gerinti, nepatektų atgal į gyvūnų šėrimo grandinę. Todėl įmonė turi turėti aiškią maišymo tvarką ir išlaikyti tai pagrindžiančius dokumentus.

Ženklimas, pateikimas rinkai ir naudojimo sąlygos

Jeigu tai organinės trąšos ar dirvožemį gerinančios medžiagos, jų etiketėje turi būti nurodyta frazė: „organinės trąšos ar dirvožemį gerinančios medžiagos/neganyti ūkinių gyvūnų ar nenaudoti pašarams žolės bent 21 dieną po išbarstymo“. Jeigu tai mėšlas ar virškinamojo trakto turinys, taikomas papildomas žymėjimas žodžiu „mėšlas“. Perdirbtam mėšlui taip pat nustatytas specialus žymėjimas – „perdirbtas mėšlas“.

Su tokių produktų naudojimu siejamas ir bent 21 dienos laukimo laikotarpis iki ūkinių gyvūnų ganymo ar žolės naudojimo pašarams. Šis reikalavimas netaikomas tik tam tikroms medžiagoms, kai į žemę buvo beriami tik mėšlas ir guanas arba virškinamojo trakto turinys, pienas, pieno pagrindo produktai, pieno gaminiai, priešpienis ir priešpienio produktai.

Laikymas, atsekamumas ir dokumentai

Įmonėse turi būti užtikrintas atsekamumas, kokios žaliavos buvo gautos, kaip jos buvo apdorotos, kokie produktai buvo pagaminti, kaip jie buvo paženklinėti ir kaip pateikti rinkai. Reglamentas aiškiai reikalauja informacijos apie kiekvieną siuntą, kad būtų galima užtikrinti medžiagos atsekamumą. Todėl įmonė turi turėti gaunamų žaliavų registrą, gamybos partijų apskaitą, apdorojimo metodų registrus, maišymo su komponentu apskaitą, ženklavimo įrašus, išsiunčiamų produktų apskaitą ir neatitiktųjų registrą.

Svarbu ir tai, kad asmuo, atsakingas už dirvą, į kurią beriamos tokios organinės trąšos ar dirvožemį gerinančios medžiagos ir į kurią gali patekti ūkiniai gyvūnai arba iš kurios pjaunama žolė pašarams, bent dvejus metus turi saugoti duomenis apie išbarstytą kiekį, datą, vietą ir datą, nuo kada po išbarstymo gyvūnai gali ganytis arba žolė gali būti naudojama pašarams.

4.9 Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas skerdyklose

Skerdyklose susidarantys šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti tvarkomi taip, kad nekeltų pavojaus žmonių ir gyvūnų sveikatai, neužterštų maisto grandinės ir būtų aiškiai atskirti pagal kategorijas. Skerdykloje ypač svarbu ne tik tinkamai surinkti ir išvežti ŠGP, bet ir užtikrinti, kad specifinės pavojingos

medžiagos (SRM) būtų pašalintos, atskirtos, paženklintos ir sunaikintos.

ŠGP kategorizavimas ir atskyrimas

Skerdykloje susidarantys ŠGP turi būti iš karto priskiriami 1, 2 arba 3 kategorijai.

- 1 kategorijai priskiriamos, specifinės pavojingos medžiagos (SRM), gyvūnų kūnai ar jų dalys, kuriuose yra SRM, neteisėtai gydytų gyvūnų ŠGP ir 1 kategorijos mišiniai su 2 ar 3 kategorijos medžiagomis.
- 2 kategorijai priskiriami mėšlas, virškinamojo trakto turinys, skerdyklų nuotekų valymo metu surinkti 2 kategorijos ŠGP, gyvūninės kilmės produktai, netinkami žmonėms maistui dėl svetimųkūnių, cheminių medžiagų likučių ar teršalų, kurių kiekis viršija leistiną ribą (pvz. ant grindų nukritę produktai) ir kitos 2 kategorijos medžiagos.
- 3 kategorijai priskiriamos gyvūninės kilmės medžiagos, kurios yra saugios, gautos iš sveikų gyvūnų ir iš esmės tinkamos žmonėms vartoti, tačiau dėl komercinių ar kitų su maisto tiekimu susijusių priežasčių žmonių maistui nenaudojamos. Tokios medžiagos gali būti toliau naudojamos kitais teisės aktuose leidžiamais tikslais, pavyzdžiui, gyvūnų šėrimui, pašarų ar augintinių ėdalo gamybai.

Jeigu skirtingų kategorijų medžiagos sumaišomos, visas mišinys tvarkomas pagal aukštesnės rizikos kategoriją.

Todėl skerdykloje turi būti aiškiai atskirta, kas yra 1 kategorijos medžiagos, kas yra 2 kategorijos medžiagos ir kas yra 3 kategorijos medžiagos, kurios gali būti toliau naudojamos teisės aktuose leidžiamais tikslais. Atskyrimas turi būti užtikrinamas ne tik dokumentuose, bet ir faktiškai per atskirą surinkimą, ženklimą, laikymą ir išsiuntimą.

Surinkimas, ženklimas ir laikymas

Skerdykloje ŠGP turi būti surenkami į atskiras tik įmonės viduje naudojamas dėžes, vežimėlius arba konteinerius, kurie turi būti nepralaidūs skysčiams, su dangčiais, aiškiai paženklinėti ir naudojami tik atitinkamos kategorijos medžiagoms.

Ženklavimo schema: 1 kategorijai – juodos etiketės / užrašai „1 kat. ŠGP Tik sunaikinti“, 2 kategorijai – geltonos etiketės / užrašai „2 kat. ŠGP Neskirta vartoti gyvūnams“, 3 kategorijai – žalia su mėlynos spalvos priemaiša etiketė / užrašas „3 kat. ŠGP Neskirta vartoti žmonėms“.

Iš vidinių surinkimo talpų ŠGP turi būti perkelti į dengtas, sandarias, korozijai atsparias, skysčiams nelaidžias talpyklas ar konteinerius, skirtus laikymui. Šie konteineriai turi būti lengvai valomi, plaunami ir dezinfekuojami, paženklinėti individualiu numeriu atsekamumui užtikrinti, laikomi švarūs ir sausi prieš naudojimą, o po kiekvieno panaudojimo išvalomi, išplaunami ir dezinfekuojami, pildant atitinkamą valymo, plovimo ir dezinfekavimo žurnalą. ŠGP turi būti laikomi tik jiems skirtose patalpose.

Kas svarbiausia?

ŠGP turi būti iš karto priskiriami kategorijai ir atskiriami nuo maisto.

Ką turi užtikrinti skerdykla?

Atskyrimą, ženklimą, saugų laikymą, atsekamumą, tinkamą išvežimą ir SRM kontrolę.

Ko vengti?

Maišymo tarp kategorijų, neaiškaus ženklavimo, netinkamų talpų ir neužpildytų dokumentų.

SRM tvarkymas skerdykloje

Skerdykloje ypatingas dėmesys turi būti skiriamas SRM pašalinimui. SRM paprastai turi būti pašalintos kuo greičiau po skerdimo ir dar skerdykloje. Išimtis taikoma tik tais atvejais, kai teisės aktai leidžia galvijų nugarkaulį, o tam tikrais atvejais ir avių bei ožkų stuburo smegenis, šalinti tam specialų leidimą turinčioje mėsos išpjaušimo įmonėje. SRM yra 1 kategorijos ŠGP, todėl jos turi būti griežtai atskirtos nuo visų kitų šalutinių produktų ir negali liestis su maistui skirta mėsa ar kitomis gyvūninėmis medžiagomis. Medžiaga, likusi prikibusi prie SRM, taip pat gyvūninė medžiaga, kuri po SRM pašalinimo turėjo su ja kontaktą, taip pat laikoma SRM. Tačiau kai teisės aktų nustatyta tvarka galvijų nugarkaulis arba avių ir ožkų stuburo smegenys šalinami specialų leidimą turinčioje išpjaušimo įmonėje, šiai veiklai taikomos atskiros kontrolės ir atsekamumo taisyklės.

Skerdykla turi turėti aiškią SRM pašalinimo tvarką pagal gyvūnų rūšį, amžių ir kilmę. Lietuvoje GSE rizika laikoma nedidele, todėl SRM apima - vyresnių nei 12 mėnesių galvijų kaukolę (išskyrus apatinį žandikaulį), įskaitant smegenis ir akis, bei stuburo smegenis, o avims ir ožkoms – vyresnių nei 12 mėn. arba turinčių per danteną prasikalusį nuolatinį kandį gyvūnų kaukolę, įskaitant smegenis ir akis, bei stuburo smegenis.

Jeigu skerdykla dirba su galvijais, kilusiais iš valstybių ar regionų, kuriuose GSE rizika yra kontroliuojama arba nenustatyta, turi būti taikomos atitinkamos Reglamento (EB) Nr. 999/2001 V priedo taisyklės, pagal kurias galvijams SRM papildomai apima nugarkaulį, išskyrus uodegos slankstelius, kaklinių, krūtininių ir juosmeninių slankstelių dygliuotąsias bei skersines ataugas ir vidurinę kryžkaulio keterą bei sparus, tačiau įskaitant vyresnių nei 30 mėn. amžiaus gyvūnų nugaros nervų šaknelių mazgus; taip pat įvairaus amžiaus gyvūnų tonziles, paskutinius keturis plonosios žarnos metrus, akląją žarną ir žarnų pasaitą.

Kai SRM šalinamos skerdykloje, darbuotojai turi dirbti taip, kad nebūtų kryžminės taršos. Atlikus galvijų, avies ar ožkos galvos atskyrimą nuo skerdenos, galva turi būti pakabinama ant konvejerio ar kablio, o šūvio vieta užkišama taip, kad nepratekėtų smegenų audiniai ar skystis. Galva turi būti pateikiama veterinarijam tikrinimui po skerdimo. Šalinant galvijų stuburo smegenis, turi būti naudojami tam skirti įrankiai, o kaulų pjuvenos, atplaišos ir stuburo kanalo likučiai turi būti surenkami ir tvarkomi kaip 1 kategorijos ŠGP. Juostinių pjūklų vanduo turi būti nukreiptas taip, kad neužterštų skerdenos ar skerdimo salės. Mechaninio nuotekų valymo įrangą turi sudaryti nuotekų gaudyklės, juostinės grotos ar tinklai, kurių angų ar akučių skersmuo ne didesnis kaip 6 mm, arba lygiavertė sistema. Ant grotelių sulaukta medžiaga turi būti tvarkoma kaip SRM. Galvijų, avių ir ožkų kaulai ar kaulų išpjovos negali būti naudojami mechaniškai atskirtai mėsai gaminti.

Galvijų galvos, liežuviai ir žarnos

Jeigu skerdykla nupjauna vyresnių kaip 12 mėn. galvijų galvos mėsą, turi būti taikomos papildomos priemonės, kad galvos mėsa nebūtų užteršta centrinės nervų sistemos audiniais. Tai reiškia, kad nupjaustant galvos mėsą į ją neturi patekti smegenų ar kitų nervinių audinių dalelės. Dėl to galvos mėsa turi būti nupjaunama tam skirtoje, fiziškai atskirtoje vietoje, o kai galvos prieš nupjaustymą nuimamos nuo konvejerio ar

kablių, priekinė šautinė anga ir didžioji pakauškaulio anga turi būti uždengtos nepralaidžiu kietu kamščiu. Jei galvos smegenų kamieno mėginys paimamas GSE tyrimui, pakauškaulio anga turi būti uždengta iš karto po mėginio paėmimo. Galvos mėsa negali būti nupjaunama nuo galvų, kurių akys pažeistos ar prarastos, kurios buvo kitaip pažeistos taip, kad galėjo užsiteršti centrinės nervų sistemos audiniais, arba kurios nebuvo tinkamai uždengtos. Skerdykla taip pat turi turėti specialias darbo instrukcijas ir mėginių ėmimo planą centrinei nervų sistemai būdingų audinių kontrolei. Galvijų tonzilės laikomos SRM tik tada, kai taikomos kontroliuojamos arba nenustatytos GSE rizikos taisyklės.

Galvijų liežuviams taikoma atskira taisyklė. Įvairaus amžiaus galvijų liežuviai, skirti žmonių maistui ar gyvūnų pašarui, turi būti išpjaujami skerdykloje skersai pjaunant rostraline kryptimi link poliežuvinio kaulo liežuvinės ataugos, išskyrus galvijus, kilusius iš valstybių narių, kuriose GSE rizika nedidelė. Tai reiškia, kad Lietuvos kilmės galvijams ši speciali liežuvio išpjovimo taisyklė paprastai netaikoma, tačiau ji tampa aktuali, jeigu skerdykla dirba su galvijais iš kitų GSE rizikos kategorijų valstybių ar regionų.

Galvijų žarnų atveju paskutiniai keturi plonosios žarnos metrai, akloji žarna ir žarnų pasaitas laikomi SRM tada, kai taikomos kontroliuojamos arba nenustatytos GSE rizikos taisyklės. Tokiu atveju šios dalys turi būti pašalintos kaip 1 kategorijos ŠGP, o pasaito riebalai taip pat turi būti laikomi SRM, nes jų saugiai atskirti nuo žarnų pasaito neįmanoma. Jeigu skerdykla šių dalių atskirai nešalina, visa galvijų žarna turi būti tvarkoma kaip SRM.

SRM dažymas, laikymas ir išvežimas

SRM turi būti nedelsiant nudažomos mėlyna priemone (0,5 % metileno mėlio tirpalo) taip, kad būtų aiškiai matomas visas paviršius. SRM turi būti perkeliamos į aiškiai identifikuotus, sandarius, nepralaidžius, uždengiamus kontenerius ir laikomos visiškai atskirai nuo maisto bei kitų ŠGP kategorijų. Jei skirtingų kategorijų ŠGP sumaišomos su SRM, visas mišinys turi būti tvarkomas kaip 1 kategorijos medžiaga.

SRM turi būti išvežamos į patvirtintą paskirties vietą – 1 kategorijos perdirbimo įmonę, tarpinę įmonę ar deginimo įmonę su tinkamai užpildytu prekybos dokumentu ar važtaraščiu. Išvežimo įrašai turi būti saugomi ne trumpiau kaip 2 metus.

1, 2 ir 3 kategorijų ŠGP laikymas ir išvežimas

Skerdykloje 1, 2 ir 3 kategorijų ŠGP turi būti laikomi atskirai, tik jiems skirtose patalpose ar talpose, užtikrinant, kad nebūtų kryžminės taršos, nuotėkio, kenkėjų patekimo ar kontakto su maistu. ŠGP turi būti saugomi laikantis Reglamento (ES) Nr. 142/2011 nustatytų temperatūros sąlygų, o laikymo ir išvežimo tvarka turi būti aiškiai nustatyta skerdyklos vidaus procedūrose.

ŠGP rekomenduojama išvežti kuo greičiau. Jeigu dėl veiklos organizavimo jos laikomos ilgiau, turi būti užtikrintas saugus laikymas šaltai taip, kad nekiltų kryžminės taršos rizika. Rekomenduojama ŠGP laikyti ne aukštesnėje kaip +7 °C temperatūroje ne ilgiau kaip 3 paras, žemesnėje kaip 0 °C temperatūroje ne ilgiau kaip 7 paras, o žemesnėje kaip –10 °C temperatūroje ne ilgiau kaip 30 parų. Skerdykla turi gebėti pagrįsti, kad tokio laikymo metu ŠGP laikomi saugiai.

Transportavimas, atsekamumas ir dokumentai

Skerdykloje turi būti užtikrintas visų kategorijų ŠGP atsekamumas. Iš apskaitos turi būti aišku, kokios medžiagos susidarė, kokiai kategorijai jos buvo priskirtos, kada ir kokiam gavėjui išvežtos, taip pat kaip po naudojimo buvo išvalytos ir dezinfekuotos talpos bei konteineriai. ŠGP siuntas turi lydėti tinkamai užpildytas prekybos dokumentas, o įrašai ir su jais susiję dokumentai turi būti saugomi ne trumpiau kaip 2 metus.

Kai į papildomai įgaliotą išpjaustymo įmonę siunčiami galvijų nugarkaulių turintys skerdenų ketvirčiai, nesuskaldytos suaugusių avių ar ožkų skerdenos su stuburo smegenimis arba galvijų galvos, skirtos galvos mėšai nupjaustyti, skerdykla turi turėti aiškią siuntimo ir apskaitos tvarką. Iš dokumentų turi būti galima nustatyti siuntos kilmę, gavėją, išsiuntimo datą, kiekį ir tai, kad siunta perduota tik teisę tokią veiklą vykdyti turinčiai įmonei. Tokiais atvejais ypač svarbu užtikrinti ne tik bendrą ŠGP atsekamumą, bet ir atskirą SRM kontrolę, ženklavinimą, laikymą ir išsiuntimo apskaitą.

4.10 Šalutinių gyvūninių produktų tvarkymas viešojo maitinimo ir prekybos įmonėse

Viešojo maitinimo ir prekybos įmonėse gali susidaryti žmonėms vartoti nebeskirti gyvūninės kilmės produktai arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra gyvūninės kilmės sudedamųjų dalių. Kai tokie produktai patenka į ŠGP reglamentavimo sritį, jie turi būti aiškiai atskirti, saugiai laikomi ir perduodami tik teisę juos priimti turintiems subjektams. Įmonė turi užtikrinti, kad šios medžiagos nekeltų pavojaus žmonių ir gyvūnų sveikatai, nebūtų grąžinamos į maisto

grandinę ir būtų tvarkomos pagal Reglamento (EB) Nr. 1069/2009 ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011 reikalavimus.

Kas šiose įmonėse praktiškai laikoma ŠGP

Viešojo maitinimo įmonėse aktualiausias srautas yra viešojo maitinimo atliekos, tačiau jos į ŠGP reglamentavimo sritį patenka ne visais atvejais. Kaip ŠGP jos aktualios tada, kai susidaro tarptautinių maršrutų transporto priemonėse, yra skirtos gyvūnams šerti arba skirtos perdirbti, kompostuoti ar transformuoti į biodujas. Tokiais atvejais tai dažniausiai yra žmonėms vartoti nebetinkami patiekalų likučiai, maisto atliekos ir jų sudedamosios dalys, susidarančios restoranuose, kavinėse, valgyklose, mokyklose, darželiuose, ligoninėse ar kitose virtuvėse.

Prekybos įmonėse dažniausiai ŠGP laikomi buvę maisto produktai, t. y. gyvūninės kilmės produktai arba maisto produktai, kurių sudėtyje yra gyvūninės kilmės sudedamųjų dalių, kurie dėl komercinių priežasčių, gamybos problemų, pakuotės defektų ar kitų trūkumų nebėra skirti žmonėms vartoti, tačiau nekelia pavojaus žmonių ar gyvūnų sveikatai. Tokie produktai paprastai priskiriami 3 kategorijos medžiagai.

Grynios augalinės atliekos į šias gaires paprastai nepatenka. Jos aktualios tik tada, kai yra sumaišytos su gyvūninės kilmės medžiagomis arba kai pagal konkretų tvarkymo būdą visas srautas vertinamas kaip ŠGP. Laikant tokias medžiagas svarbiausia užtikrinti, kad jos būtų aiškiai atskirtos nuo maisto ir kitų atliekų, laikomos uždaroje talpose ir nekeltų taršos rizikos.

Pastaba. Tarptautinių maršrutų transporto priemonių viešojo maitinimo atliekos priskiriamos 1 kategorijos ŠGP.



Atskyrimas, laikymas ir ženklavimas

Viešojo maitinimo atliekos ir kiti ŠGP srautai turi būti rūšiuojami jų susidarymo vietoje, laikomi atskirai nuo maisto ir kitų atliekų bei tvarkomi atsižvelgiant į jų pobūdį ir galutinį panaudojimo tikslą. Įmonėje turi būti aiškiai nustatyta, kur dedamos tokios medžiagos, kas atsakingas už jų atskyrimą, kur jos laikomos iki išvežimo ir kaip užtikrinama, kad jos nesusimaišytų su maistu ar kitomis atliekomis. Pagrindinis tikslas yra laikant tokias medžiagas išvengti tiesioginio ar netiesioginio taršos šaltinio.

ŠGP turi būti kuo greičiau pašalinami iš patalpų, kuriose yra maistas. Iki išvežimo jie turi būti laikomi uždaroje, gerai prižiūrimose, lengvai valomose ir, kai reikia, dezinfekuojamose talpose. Laikant šalutinius gyvūninius produktus ant talpos turi būti aiškiai ir įskaitomai nurodyta jų kategorija ir atitinkama frazė: 1 kategorijai – „tik sunaikinti“, 2 kategorijai – „neskirta vartoti gyvūnams“, 3 kategorijai – „neskirta vartoti žmonėms“. Vežant ir saugant 3 kategorijos medžiagas taip pat taikoma žalia spalva su didele mėlynos spalvos priemaiša.

Ką tai reiškia viešojo maitinimo įmonėms

Viešojo maitinimo įmonėse pirmiausia turi būti aiškiai nustatyta, kurie likučiai laikomi viešojo maitinimo atliekomis ir kada jie perduodami kaip ŠGP. Tokios atliekos turi būti rūšiuojamos jų susidarymo vietoje, laikomos atskirai nuo maisto ir kitų atliekų, o pagrindinis tikslas – išvengti tiesioginio ar netiesioginio taršos šaltinio. Įmonėje turi būti aišku, kokie likučiai dedami į tam skirtas talpas, kas atsakingas už jų išnešimą, kur jos laikomos ir kaip užtikrinama, kad šis srautas nesusimaišytų su maistu ar kitomis atliekomis.

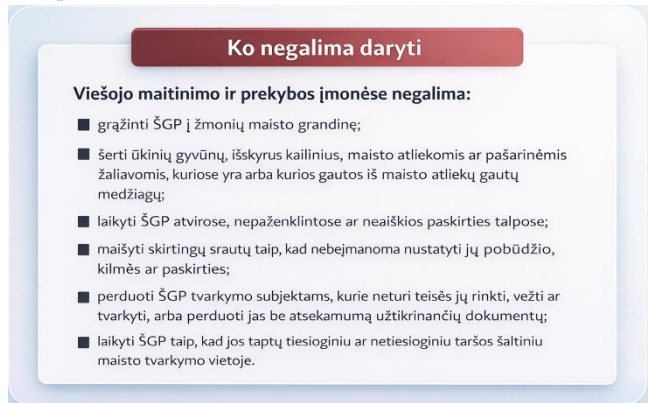
Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti kuo greičiau pašalinami iš patalpų, kuriose yra maistas, ir iki išvežimo laikomi uždaroje, gerai prižiūrimose, lengvai valomose, o prireikus ir dezinfekuojamose talpose. Ant talpos turi būti aiškiai ir įskaitomai nurodyta ŠGP kategorija ir atitinkama frazė. Jeigu tokios atliekos perduodamos kaip ŠGP, jos turi būti perduodamos tik patvirtintai ar registruotai ŠGP tvarkymo įmonei.

Viešojo maitinimo atliekų negalima naudoti ūkinių gyvūnų, išskyrus kailinius, šėrimui. Todėl įmonė turi ne tik atskirti tokį srautą, bet ir užtikrinti, kad jis būtų perduodamas tik teisę jį rinkti, vežti ar tvarkyti turinčiam subjektui. Atsekamumui užtikrinti turi būti pildomi ŠGP apskaitos dokumentai ir išsaugomi perdavimą pagrindžiantys įrašai.

Ką tai reiškia prekybos įmonėms

Prekybos įmonėje svarbiausia aiškiai nustatyti momentą, kada produktas nebėra skirtas žmonių vartoti ir turi būti perkeltas į ŠGP srautą. Jeigu gyvūninės kilmės produktas arba maisto produktas, kurio sudėtyje yra gyvūninės kilmės sudedamųjų dalių, dėl komercinių priežasčių, gamybos problemų, pakuotės defektų ar kitų trūkumų nebėra skirtas žmonėms vartoti, tačiau nekelia pavojaus žmonių ar gyvūnų sveikatai, jis paprastai laikomas 3 kategorijos medžiaga. Todėl prekybos įmonėje turi būti aiški vidaus tvarka, kada toks produktas nurašomas iš prekybos, atskiriamas nuo maisto grandinės, laikomas tam skirtoje vietoje ir perduodamas tolesniam tvarkymui.

Jeigu produktas jau yra sugedęs tiek, kad kelia nepriimtina pavojų, jo negalima vertinti kaip tinkamo tolesniam naudojimui pašarams ar gyvūnų augintinių ėdalui. Tokiu atveju įmonė turi ypač atsargiai įsivertinti tolesnį jo tvarkymo kelią. Jeigu prekybos įmonėje atliekamas išpakavimas ar pakuotės atskyrimas, ši veikla turi būti organizuota taip, kad nesukeltų papildomo užteršimo ir būtų aišku, kokie produktai buvo perkelti į ŠGP srautą, kada tai padaryta ir kam jie perduoti.



Perdavimas, atsekamumas ir dokumentai

Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami tik ŠGP tvarkymo įmonei, kuri yra patvirtinta ar registruota VMVT. Kai viešojo maitinimo ar prekybos įmonėje susidariusios medžiagos tvarkomos kaip ŠGP, jų perdavimas turi būti pagrįstas atsekamumą užtikrinančiais dokumentais. ŠGP turėtojai pagal Reglamento (ES) Nr. 142/2011 VIII priedo IV skyriaus nuostatas pildo ŠGP apskaitos dokumentus, kad pagal įrašus būtų galima nustatyti siuntėją, gavėją, perduotos medžiagos pobūdį ir jos judėjimą. Šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų važtaraščio formą ir jos pildymo reikalavimus nustato VMVT direktoriaus įsakymas Nr. B1-558.

Todėl viešojo maitinimo ar prekybos įmonėje turi būti bent aiški vidaus instrukcija darbuotojams, sutartis ar kitas pagrindas su ŠGP surinkėju, vežėju ar tvarkytoju, perduotų siuntų apskaita ir išsaugoti perdavimą pagrindžiantys dokumentai. Dokumentai turi leisti bet kurio metu parodyti, kokia medžiaga buvo perduota, kada ji buvo perduota ir kam ji perduota.

Svarbu atskirti, kad kai tvarkomos ne ŠGP, o bendros maisto atliekos, gali būti taikomi atliekų tvarkymo dokumentų ir GPAIS reikalavimai. Todėl įmonė pirmiausia turi įsivertinti, ar konkretus srautas perduodamas kaip ŠGP, ar kaip atliekos pagal atliekų tvarkymo taisykles.

Teisės aktai

1. 2009 m. spalio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, nustatantis žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės ir panaikinantis Reglamentą (EB) Nr. 1774/2002.
2. 2011 m. vasario 25 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 142/2011, kuriuo įgyvendinami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1069/2009, kuriuo nustatomos žmonėms vartoti neskirtų šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių sveikumo taisyklės, ir Tarybos direktyva 97/78/EB dėl tam tikrų mėginių ir priemonių, kuriems netaikomi veterinariniai tikrinimai pasienyje pagal tą direktyvą.
3. 2001 m. gegužės 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 999/2001, nustatantis tam tikrų užkrečiamųjų spongiforminių encefalopatijų prevencijos, kontrolės ir likvidavimo taisyklės.
4. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 1 d. įsakymas Nr. B1-146 „Dėl Valstybinės veterinarinės kontrolės subjektų, išskyrus maisto tvarkymo subjektus, veterinarinio patvirtinimo ir įregistravimo tvarkos aprašo patvirtinimo“.
5. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. rugpjūčio 11 d. įsakymas Nr. B1-459 „Dėl Gyvūnų augintinių gaišėnų tvarkymo veterinarijos reikalavimų patvirtinimo“.
6. Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių tvarkymo ir apskaitos reikalavimais, patvirtintais Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. kovo 23 d. įsakymu Nr. B1-190 „Dėl Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių tvarkymo ir apskaitos reikalavimų patvirtinimo“.
7. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. spalio 7 d. įsakymas Nr. B1-558 „Dėl šalutinių gyvūninių produktų ir perdirbtų šalutinių gyvūninių produktų bei gaišėnų važtaraščių formų, jų pildymo nurodymų patvirtinimo“.

Registrai

1. Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių Lietuvos Respublikos įmonių sąrašas https://www.vet.lt/objektai2/sgp.php#0_sec
2. Šalutinių gyvūninių produktų ir jų gaminių ES valstybių narių ir EEE šalių įmonių sąrašas https://food.ec.europa.eu/food-safety/animal-products/approved-establishments-abp_en

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius

Tel. 1879 arba +370 5 242 0108

El. paštas: info@vmvt.lt

<https://vmvt.lrv.lt/lt/>