

**GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS TAISYKLĖS  
GRŪDŲ SUPIRKIMO, PARUOŠIMO IR SAUGOJIMO  
ĮMONĖMS**

**Lietuvos grūdų perdirbėjų asociacija**

**2019**

## TURINYS

<b>Apibrėžimai ir santrumpos.....</b>	<b>3</b>
<b>Įvadas.....</b>	<b>4</b>
<b>Pagrindiniai geros higienos praktikos principai .....</b>	<b>5</b>
<b>Reikalavimai grūdų saugykloms ir įrangai .....</b>	<b>5</b>
<b>Grūdų priėmimas ir saugojimas.....</b>	<b>5</b>
<b>Grūdų ruošimas (valymas, džiovinimas).....</b>	<b>6</b>
<b>Darbuotojų higiena, sveikata ir sauga .....</b>	<b>7</b>
<b>Atliekų tvarkymas .....</b>	<b>7</b>
<b>Kenkėjų kontrolė.....</b>	<b>8</b>
<b>Laboratorinė savikontrolė.....</b>	<b>8</b>
<b>Srauto diagrama.....</b>	<b>10</b>
<b>Rizikos veiksnių, prevencinių priemonių ir koregavimo veiksnių bei priemonių aprašymas.....</b>	<b>11</b>
<b>Svarbių valdymo taškų nustatymo lentelė.....</b>	<b>13</b>
<b>Grūdų supirkimo, paruošimo ir saugojimo įmonėje pildomi dokumentai.....</b>	<b>14</b>

## APIBRĖŽIMAI IR SANTRUMPOS

1. **Gera higienos praktika (GHP)** – visų teisės aktais reglamentuojamų žaliavų saugos reikalavimų laikymasis.
  2. **Rizikos veiksniai** – biologiniai, cheminiai ar fiziniai, kurie gali būti grūdų nesaugumo priežastimi (pvz.: mikroorganizmai, pesticidų likučiai, stiklo šukės ir kt.).
  3. **Valdymo taškas (VT)** – valdymo taškų sistemos grūdų tvarkymo etapo vieta, kurioje rizikos veiksniai kontroliuojami, stabilizuojami, šalinami arba sumažinami iki priimtino lygio.
  4. **Prevencinė priemonė** – fizinis, cheminis ar kitas veiksnys, kuris gali būti naudojamas valdyti identifikuotą rizikos veiksnį ir užtikrinti grūdų saugą.
  5. **Stebėseną** – planiniai stebėjimai, siekiant įvertinti ar VT yra valdomas.
  6. **Grūdų saugyklos** – antžeminiai sandėliai, bokštiniai aruodai, metalinės talpos, elevatoriai ir kiti statiniai bei patalpos, skirtos grūdams sandėliuoti.
  7. **Dezinsekcija – (nariuotakojų kontrolė)** - priemonių kompleksas vabzdžių ir erkių kontrolei, apimantis profilaktiką, stebėjimą, atbaidymą, naikinimą, taikant specialius metodus ir priemones.
  8. **Fumigacija** – dezinfekcijos rūšis, kurios metu naudojamos aliuminio fosfido arba magnio fosfido dujos, veikiančios kenkėjus per jų kvėpavimo takus.
  9. **Dezinfekcija** – daugelio arba visų mikroorganizmų, išskyrus kai kurias bakterijų sporas, sunaikinimas aplinkoje fizinėmis ir cheminėmis priemonėmis.
  10. **Deratizacija (graužikų kontrolė)** – priemonių kompleksas, apimantis profilaktiką, graužikų stebėjimą, atbaidymą, naikinimą, naudojant specialius metodus ir priemones.
  11. **Atsekamumas** - tai galėjimas visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti arba atsekti maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną arba į maistą ar pašarą skirtą ar numatytą dėti medžiagą;
  12. **NTD** – norminiai techniniai dokumentai.
  13. **LT** – Lietuva
  14. **ES** -Europos Sąjunga
  15. **LST** – Lietuvos grūdų standartai
  16. **Grūdai** – ankštiniai , varpiniai grūdai ir rapsų sėklos.
- Kitos tekste naudojamos sąvokos atitinka teisės aktuose nustatytas sąvokas.

## ĮVADAS

Šios geros higienos praktikos taisyklės parengtos grūdus superkančioms, ruošiančioms ir saugančioms įmonėms, nevykdančioms gamybinės veiklos. Tai elevatoriai, bokštiniai aruodai, metalinės talpos ir antžeminiai sandėliai, kuriuose ruošiami ir saugomi grūdai. Pasirengimo dirbti pagal GHP taisyklės pradžia įmonės vadovas tvirtina savo įsakymu. Jei įmonė taiko kitokias ar papildomas operacijas nei nurodyta šiose taisyklėse, tai turi būti aprašyta atskirai (atlikta rizikos veiksnių analizė) ir patvirtinta įmonės vadovo ar atsakingo už rizikos veiksnių analizės ir svarbių valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą asmens parašu bei vykdoma kaip šių taisyklių priedas ir sudėtinė RVASVT sistemos dalis.

Jei subjektas turi kelias nuo pagrindinio grūdų supirkimo pastato nutolusius grūdų saugyklas, tai jis gali taikyti vieną ir tą pačią savikontrolės sistemą, vadovą, visuose objektuose, tačiau privalo užtikrinti tolygų jos veikimą.

Prieš pradėdant priimti ir ruošti žaliavas, visi darbuotojai, kurie dirba su grūdais, turi būti supažindinti su šiomis taisyklėmis, ES bei LT teisės aktais, reglamentuojančiais žaliavų saugos reikalavimus. Šios taisyklės, kartu su įmonės vadovo įsakymu ir kitais dokumentais, patvirtinančiais žaliavų atsekamumą, sudaro įmonės valdymo sistemą, kurios tikslas – pasiekti, kad įmonėje būtų vykdoma vidinė kontrolė, būtų užtikrinta grūdų sauga ir kokybė visuose jų ruošimo, tvarkymo etapuose ir užtikrinama, kad įmonėje būtų vykdomos visos saugos procedūros, kuriose turi būti atliekama nuolatinė ar periodiška saugos stebėseną bei valdymas.

Bendrieji GHP reikalavimai yra skirti rizikos veiksnių valdymui užtikrinant grūdų saugą.

Siekiant užtikrinti grūdų saugą, įmonėje turi būti vykdomas visų grūdų ruošimo procesų reikalavimų laikymasis.

Bendrieji GHP reikalavimai yra skirti šiems aspektams:

1. Įmonės teritorijų, sandėliavimo vietų, pastatų bei statinių bei įrangos priežiūrai.
2. Apsaugai nuo įvairių grūdų kenkėjų, graužikų ir vabzdžių, jų pasirodymų fiksavimams bei naikinimo būdams.
3. Sanitarijai, personalo higienos reikalavimams ir jų laikymosi kontrolei.
4. Grūdų ar sėklų priėmimui, tikrinimui, rūšiavimui, džiovinimui, valymui, saugojimui bei atkrovimui.

## **1. PAGRINDINIAI GEROS HIGIENOS PRAKTIKOS PRINCIPAI**

1.1. Prieš pradėdant priimti ir ruošti žaliavas, visi darbuotojai, kurie dirbs su grūdais, turi būti supažindinti su Lietuvos Respublikos teisės aktais, kurie reglamentuoja maisto tvarkymą ir maisto saugą bei reguliariai informuojami apie šių teisės aktų pakeitimus bei papildymus.

1.2. Siekiant užtikrinti grūdų saugą, įmonėje turi būti vykdomas grūdų saugyklų bei visų grūdų ruošimo procesų higienos reikalavimų laikymasis.

## **2. REIKALAVIMAI GRŪDŲ SAUGYKLOMS IR ĮRANGAI**

2.1. Kad būtų išvengta grūdų užteršimo, teritorija, kurioje yra saugyklos (elevatoriai, bokštiniai aruodai, metalinės talpos, antžeminiai sandėliai) turi būti švari, apsaugota nuo dulkių bei kitų teršalų šaltinių, valoma (pagal poreikį, periodiškai, arba pagal sudarytą valymo darbų grafiką), privažiavimo keliai tvarkingi, asfaltuoti, (danga žvyro ar pan.).

2.2. Saugyklos (elevatoriai, bokštiniai aruodai, antžeminiai sandėliai), skirti grūdų saugojimui, turi būti sausi, švarūs, valomi, natūraliai arba mechaniškai vėdinami, neužkrėsti kenkėjais, esant būtinumui dezinfekuojami.

2.3. Aruodų ir sandėlių sienų paviršiai, kurie liečiasi su grūdais, turi būti lengvai valomi. 2.4. Visa grūdų ruošimo įranga turi būti švari, visi dulkes skleidžiantys technologiniai ir transportavimo įrengimai ventiliuojami. Pagal įrangos valymo grafikus turi būti valomos dulkės ir nešvarumai.

2.4. Grūdų išpylimo duobė, saugyklos patalpos, įranga, sienos, lubos, durys valomos sausu būdu (šepetiais, siurbliais) pagal grafiką, dezinfekuojamos pagal poreikį užtikrinant jų švarą.

2.5. Tualetai ir buitinės patalpos turi būti tinkamai įrengti. Greta tualetų turi būti plautuvės su vandeniu, šiukšlių dėžės. Tualetų ir buitinės patalpų durys neturi atsiverti į patalpas, kur saugojami, tvarkomi grūdai.

2.6. Patalpos turi būti švarios, vėdinamos, valomos ir dezinfekuojamos pagal grafiką drėgnu būdu, paviršiai turi būti lengvai valomi, nepažeisti korozijos.

2.7. Šviestuvai įrengiami kur yra reikalinga, o jų konstrukcijos tokios, kad sudužus šukės nepatektų į grūdus.

## **3. GRŪDŲ PRIĖMIMAS IR SAUGOJIMAS**

- 3.1. Pristačius grūdus į supirkimo vietą, pirmiausia imamas grūdų mėginys, kuris analizuojamas ir nustatoma superkamų grūdų kokybė.
- 3.2. Superkamų ir priimamų saugoti grūdų kokybės rodikliai tikrinami pagal atitiktį norminių dokumentų reikalavimams bei pirkimo pardavimo sutartyse numatytoms sąlygoms.
- 3.3. Patikrinus priimamų grūdų kokybę, jie nukreipiami į svarstyklės ir grūdai sveriami.
- 3.4. Įmonėse naudojamos apskaitos programos ar žurnalai, kuriuose grūdų priėmimo metu fiksuojami grūdų siuntėjo duomenys, pristatytų grūdų kokybė, kiekis, tolesnė grūdų transportavimo seka pagal kiekvieną grūdų siuntėją su nuorodomis, kur nukreipiami grūdai.
- 3.5. Sausi ir švarūs (pagal LST bazinius atsiskaitymo rodiklius) grūdai nukreipiami į įvardintas saugojimo talpas, o sausi ir šiukšlinių priemaišų turintys grūdai - į valymo įrenginius ir saugojimo talpas.
- 3.6. Drėgni ir šiukšlėti grūdai – atitinkamai į valymo įrenginius bei džiovyklas, o išvalius bei išdžiovinus - į įvardintas saugojimo talpas pagal atskiras grūdų rūšis ir kokybę.
- 3.7. Pagrindiniai grūdų kokybės rodikliai - drėgnis, užkrėstumas kenkėjais, kvapas ir temperatūra. Pagrindiniai kokybės rodikliai tikrinami periodiškai pagal grūdų laikymo stebėsenos grafikus.
- 3.8. Apskaitoje matomas grūdų judėjimo kelias nuo priėmimo iki atkrovimo. Vykdoma grūdų apskaita, kurioje fiksuojami įrašai nuo grūdų priėmimo iki iškrovimo. Reikalingi įrašai apskaitos programose, žurnaluose daromi įmonės nustatytoje ir naudojamos elektroninėse ar popierinėse formose. Žurnalai, kurių formos yra nurodytos šiose taisyklėse yra pildomi tik tuomet, kai nustatomos neatitiktys teisės aktų reikalavimams ar kitiems normatyviniams dokumentams.
- 3.9. Saugyklos, kuriose laikomi grūdai prieš jų džiovinimą, turi būti apsaugotos nuo kritulių. Aikštelės, kuriose saugomi grūdai gali būti dengtos stogeliu arba atviros, kad grūdai kvėpuotų ir negestų.
- 3.10. Sudrėkę grūdai ir susidariusi pluta uždaruose ar atviruose sanpiluose, pašalinami ir atskiriami į ne tiekintų rinkai grūdų zoną. Nekokybiškiems grūdams turi būti skiriama atskira zona, vieta, atitinkamai pažymėta.
- 3.11. Įmonėje privalo būti užtikrinamas grūdų atsekamumas visuose jų tvarkymo etapuose.

#### **4. GRŪDŲ RUOŠIMAS (VALYMAS, DŽIOVINIMAS)**

- 4.1. Kad drėgnuose grūduose nepradėtų vystytis mikroorganizmai ir daugintis grūdų kenkėjai, jie

kuo greičiau išdžiovinami, esant poreikiui valomi separatoriais ar kitais grūdų valymo įrengimais.

4.2. Džiovinant grūdus džiovyklose, tikrinamas džiovyklos darbo režimas, temperatūra, džiovinamų grūdų būklė, drėgnis. Kad laikymo metu grūdai negestų, jie išdžiovinami iki 14%, IV klasės kviečiai iki 14,5 % rapsas iki 8,5% drėgnio. Po džiovinimo grūdai turi būti atvėsunami iki 24-27 °C.

4.3. Išdžiovinti grūdai supilami į saugojimo talpyklas, kur stebima jų temperatūra, užkrėstumas kenkėjais.

4.4. Stebėjimų įrašai daromi įmonės nustatytose ir naudojamose elektroninėse ar popierinėse formose.

## **5. DARBUOTOJŲ HIGIENA, SVEIKATA, SAUGA**

5.1. Visi su grūdais dirbantys darbuotojai, prieš pradėdami dirbti, turi pasitikrinti sveikatą ir turėti asmens sveikatos pasą ar kitą patvirtintą sveikatos patikros dokumentą bei reguliariai tikrintis sveikatą teisės aktų nustatyta tvarka.

Darbuotojai turėtų būti prižiūrimi ir instruktuojami, kaip tinka pagal jų pareigas. Grūdų ir sėklų tvarkymo subjektas turi užtikrinti, kad atitinkamuose procesuose dalyvaujantys darbuotojai būtų pakankamai įgudę ir žinotų apie nustatytus rizikos veiksnius (jei yra), gamybos, sandėliavimo, transportavimo ir (arba) platinimo proceso svarbiuosius taškus. Jie taip pat turi žinoti apie taisomąsias priemones, prevencines priemones ir stebėsenos bei duomenų užrašymo procedūras, taikytinas jų įmonėje, pagal Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedo XII skyrių. Darbuotojai turi turėti sveikatos žinių ir įgūdžių atestavimo pažymėjimą.

5.2. Darbuotojai turi laikytis higienos taisyklių, su savimi neturėti daiktų, kurie gali patekti į grūdus.

5.3. Darbo drabužiai, galvos apdangalai, turi būti švarūs, užsagstyti, tvarkingi. Persirengimo kambariuose darbo drabužiai laikomi atskirai nuo asmeninių daiktų.

5.4. Lankytojai eidami į sandėlius ar elevatorius, privalo apsivilkti apsauginius drabužius, užsidėti galvos apdangalus.

5.5. Kai antžeminiuose sandėliuose grūdai saugomi sampiluose, vaikščioti per juos galima tik patiestomis grotelėmis ir avint specialiu tam skirtu apavu.

## **6. ATLIEKŲ TVARKYMAS**

- 6.1. Grūdų ruošimo procese susidariusios grūdinės atliekos ir sąšlavos tvarkomos pagal Atliekų tvarkymo taisyklės, kurios patvirtintos Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. 217), įmonėse vedama jų apskaita.
- 6.2. Grūdų atliekose daugiausiai kaupiasi vabzdžiai, kenkėjai, todėl atliekos reguliariai renkamos į klimato poveikiui atsparias talpyklas, (atskirus aruodus, konteinerius ar kitokią uždengiamą tarą) kurios užtikrina apsaugą nuo vėjo, graužikų, paukščių, vabzdžių ir pan.
- 6.3. Surinktos atliekos pasveriamos ir pagal sudarytas sutartis perduodamos atliekų tvarkymo įmonėms, tolesniam jų tvarkymui.
- 6.4. Atliekų talpyklos, (jei tai ne vienkartinė tara) turi būti, reguliariai valomos pagal grafiką.
- 6.5. Draudžiama grūdų ruošimo patalpose laikyti bet kokias medžiagas, galinčias užteršti grūdus.

## **7. KENKĖJŲ KONTROLĖ**

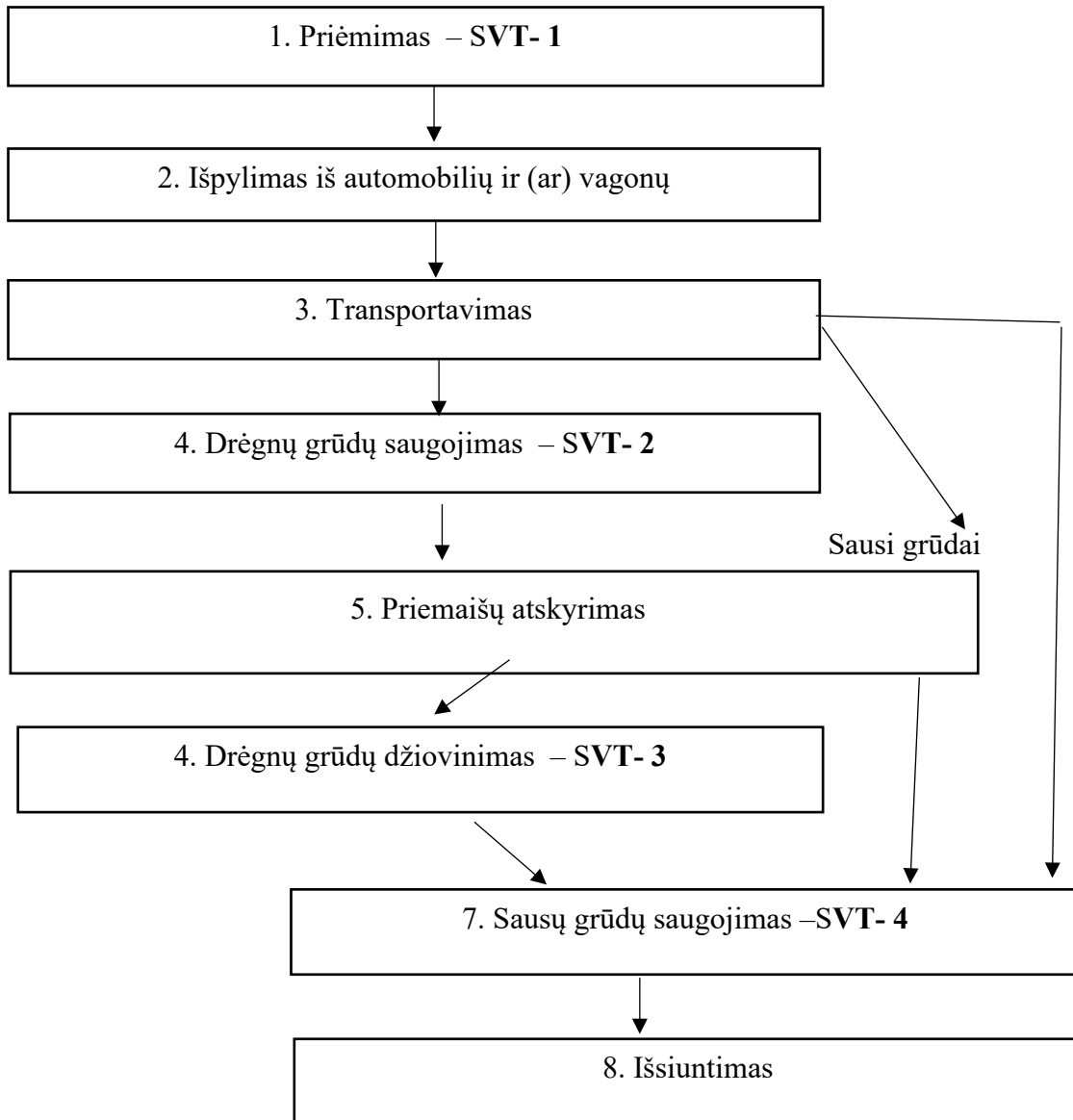
- 7.1. Naudojamos įvairios grūdų kenkėjų gaudyklės, atliekama sandėlių, aruodų dezinfekcija, kai tam tikrų plotų neįmanoma pasiekti įprastais kontrolės metodais, atliekama fumigacija, prieš graužikus atliekama deratizacija.
- 7.2. Elevatoriaus aruodai turi būti uždengti dangčiais. Grūdų sandėlių sienų plyšiai turi būti užglaistyti, langai, durys sandarūs, kad į vidų nepatektų paukščiai, vabzdžiai, graužikai.
- 7.3. Patalpose negali būti atvirų, neapsaugotų apsauginiais tinkleliais, angų, pro kurias į patalpų vidų patektų graužikų, vabzdžių ir kitų kenkėjų. Sandėlių durys turi būti uždarytos, ventiliacijos angos uždengtos grotelėmis, prie atidaromų langų ar viršulangių turi būti pritvirtinti nuo vabzdžių apsaugantys tinkleliai.
- 7.4. Apsisaugojimui nuo kvapų, teršalų vykdomas saugyklų ozonavimas, apsisaugojimui nuo bakterijų, pelėsių vykdomas patalpų valymas bei dezinfekcija.
- 7.5. Jei yra taikomas ozonavimas, jis turi būti atliekamas griežtai pagal gamintojo parengtą instrukciją, neviršijant ekspozicijos laiko ir pan.
- 7.6. Įmonėse dezinfekciją, dezinfekciją, deratizaciją ir fumigaciją pagal sudarytas sutartis atlieka juridiniai asmenys, turintys teisės aktų nustatyta tvarka išduotą ir galiojančią licenciją.
- 7.7. Grūdų kenkėjų kontrolė ir prevencija vykdoma periodiškai bei priklausomai nuo poreikio. Paslaugas teikiančios įmonės sutartyse yra numatomos kontrolės bei prevencijos priemonės bei jų sprendimų būdai.

## **8. LABORATORINĖ SAVIKONTROLĖ**



- 8.1. Nuo grūdų priėmimo iki atkrovimo visų grūdų procesų etapų metu, yra vykdoma kontrolė, siekiant užtikrinti grūdų saugą bei kokybę.
- 8.2. Laboratorinė savikontrolė atliekama, siekiant įsitikinti ar įmonė efektyviai valdo grūdų saugos užtikrinimo procesus.
- 8.3. Laboratoriniai tyrimai atliekami teisės aktų nustatyta tvarka įmonės laboratorijoje.
- 8.4. Sunkiųjų metalų, mikotoksinų likučiai grūdų partijose, nurodyti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos Reglamente (EB) Nr. 1881/2006 nustatančio didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas ( OL 2006 L 364, p.5) bei pesticidų likučiai nurodyti 2005 m. vasario 21 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų iš dalies keičiantis tarybos direktyvą 91/414/EEB (OL 2005 L 70, p.1) , tikrinami pagal poreikį bei įtarimus, kad gali jų būti, akredituotose laboratorijose ir fiksuojama laboratorijos žurnaluose ir/ ar kituose įmonės dokumentuose.
- 8.5. Įtarus ar gavus informacijos apie nesaugius ar galimai nesaugius grūdus, nustačius teršalų kiekius, viršijančius didžiausius leistinus kiekius, įmonė praneša kompetentingai institucijai, situacijai vertinti ir priimti atitinkamus sprendimus, stabdo tokių grūdų pardavimą, o jei grūdai parduoti, informuoja grūdų pirkėją ir visus ūkio subjektus, kuriems galėjo būti pateikti nesaugūs grūdai.

**SRAUTO DIAGRAMA**  
( proceso etapai ir valdymo taškai)



**RIZIKOS VEIKSNIŲ, PREVCINIŲ PRIEMONIŲ IR KOREGAVIMO VEIKSMŲ BEI PRIEMONIŲ  
APRAŠYMAS**

Proceso etapas srauto diagramoje	Rizikos veiksniai	Rizikos veiksnių aprašymas	Prevcinių priemonių aprašymas,	Koregavimo veiksmai ar priemonės
1	2	3	4	5
1. Priėmimas	Cheminiai	Gali neatitikti kokybės reikalavimų numatytų pirkimo sutartyse, LST bei kituose norminiuose dokumentuose.	Atliekamas superkamų ir priimamų grūdų ir sėklų kokybės (turi atitikti norminių techninių dokumentų bei sutartinius reikalavimus) ir juos lydinčių dokumentų vertinimas.	Neatitinkantys nurodytų reikalavimų grūdai gali būti nepriimami ir/ar priimami (pagal susitarimą). Jei priimami per drėgni grūdai, jie yra džiovinami, jei neatitinka kitų kokybės rodiklių, atitinkamai gali būti sumažinta jų kokybės klasė arba surašius aktą, gražinami tiekėjui.
	Biologiniai	Grūdai gali būti užteršti mikroorganizmais, patogeninėmis bakterijomis, užsikrėtę vabzdžiais ir kitais kenkėjais	Atliekamas juslinis įvertinimas, apžiūrima grūdo spalva, kuri turi būti būdinga tos rūšies, grūdams, iš grūdo ar jo malinio nustatomas grūdo kvapas, tikrinamas užkrėstumas vabzdžiais kenkėjais.	Nustačius nebūdingą kvapą tos rūšies grūdams, užkrėtimą grūdų kenkėjais grūdai gražinami tiekėjui. Jei vis dėlto grūdai priimami, tik nestipraus pašalinio kvapo ir mikroorganizmų sunaikinimui atliekamas grūdų džiovinimas, kurio metu panaikinamas nestiprus kvapas, esantys mikroorganizmai sunaikinami. Jei priimami grūdai užkrėsti pvz. erkėmis, jie taip pat džiovinami ir papildomai valomi.
	Fiziniai	Grūduose gali pasitaikyti metalo dalelių, akmenukų.	Supirkti, priimti grūdai valomi valymo įrenginiais.	Supirkti, priimti grūdai valomi valymo įrenginiais.
2. Išpylimas iš automobilių ir vagonų	Biologiniai	Į duobę ir ant automobilių išverstuvo gali patekti vanduo ir ten pradėti daugintis mikroorganizmai.	Išpylimo duobė dengta stogeliu ar kita danga ir valoma.	Duobė ir autoišverstuvus valomi pagal poreikį ir įrangos valymo grafiką. Pagal poreikį atliekama dezinfekcija.
	Fiziniai	Iškraunant į duobę gali patekti pašalinių priemaišų.	Duobės viršus uždengtas, stogeliu, grotelėmis ar kita medžiaga.	Duobė valoma mechaninėmis priemonėmis

3. Transportavimas	Fiziniai	Ant transportavimo įrangos gali patekti žemių ar kitų nešvarumų.	Transportavimo įranga valoma pagal poreikį ir grafiką.	Patekę nešvarumai išvalomi ir pašalinami iš patalpų į atliekų surinkimo talpas.
4. Drėgnų grūdų saugojimas	Biologiniai ir cheminiai	Laikant grūdus, ypač drėgnus, gali pradėti vystytis mikroorganizmai ir atsirasti toksinų. Esant palankiai temperatūrai gali daugintis pelėsiai, grūdai pradėti gesti.	Grūdų drėgmė tikrinama pagal grafiką.	Drėgni grūdai kuo greičiau išdžiovinami džiovyklose. Netinkami tolesniam naudojimui grūdai atskiriami ir paženklinami kaip neatitinkantys saugos reikalavimų.
	Fiziniai	Pavojaus nėra.	-	-
5. Priemaišų, atskirimas valymo įrengimais	Fiziniai	Nuo nešvarių įrenginių į grūdus gali patekti žemės, metalo priemaišos ir kiti teršalai. Netvarkingi valymo įrenginiai gali veikti neefektyviai.	Reguliariai vykdoma naudojamų įrengimų techninė priežiūra. Įrenginiai valomi pagal grafiką. Grūdų atliekos ir aspiracijos dulės laikomos atskirose talpyklose.	Pastebėjus priemaišų įrenginiai valomi.
	Biologiniai	Pavojaus nėra.	-	-
6. Drėgnų grūdų džiovinimas	Biologiniai	Džiovinimo metu grūdai gali sudegti, apanglėti, nepakankamai išdžiovinti, saugomi grūdai gali pradėti gesti.	Grūdų ir sėklų džiovinimo temperatūros kontrolė, jų kokybinė būklė, drėgnis. Grūdai išdžiovinami iki 14 %, IV klasės kviečiai iki 14,5%, rapsas iki 8,5%, ataušinami iki 24-27 °C. Džiovykla valoma pagal grafiką.	Nepakankamai išdžiovinus, džiovinimą pakartoti. Sudegę apanglėję grūdai pašalinami. Netinkami tolesniam naudojimui grūdai atskiriami ir paženklinami kaip neatitinkantys saugos reikalavimų.
	Cheminiai ir fiziniai	Pavojaus nėra.	-	-
7. Sausų grūdų saugojimas aruoduose, sandėliuose	Biologiniai ir cheminiai	Laikant grūdus ilgesnį laiką, gali pradėti vystytis mikroorganizmai ir atsirasti toksinų, taip pat susidarius palankiai temperatūrai gali suaktyvėti biologiniai ir cheminiai procesai, kurių metu pasigamina sveikatai kenksmingos medžiagos, dauginasi vabzdžiai kenkėjai.	Pagal grafiką tikrinama grūdų temperatūra, drėgnis, užkrėstumas grūdų kenkėjais, būklė (kaitimas, gedimas). Grūdų temperatūra tikrinama: kai grūdų masės temperatūra iki +10 °C – kartą per mėnesį, kai iki +20 °C – du kartus per mėnesį, kai daugiau nei +20 °C – kas 10 dienų.	Kylant įtarimų dėl mikroorganizmų veiklos suaktyvėjimo atliekamos visi galimi koregavimo veiksmai pagal poreikį - džiovinimas, ozonavimas, (pagal gamintojo instrukciją) dezinfekcija. Atsiradus vabzdžiams kenkėjams arba graužikams, atliekama deratizacija, dezinfekcija, esant poreikiui vykdoma fumigacija.
	Fiziniai	Pro nesandarius aruodų dangčius, sandėliuose per nesandarius langus, plyšius, nesandarų stogą gali patekti pašalinių priemaišų ir kritulių.	Aruodų dangčius būtina laikyti uždarytus, tikrinamas jų sandarumas. Aruodų pripylimo angos turi būti su dangčiais ir metalinėmis grotelėmis. Sandėliuose, elevatoriuose langai turi būti įstiklinti, stogas sandarus. Metalinės talpos sandarios.	Atsiradus nesandarumams, šie sutvarkomi. Jei susidaro netinkami tolesniam naudojimui grūdai, jie atskiriami ir paženklinami kaip neatitinkantys saugos reikalavimų.
8. Išsiuntimas	Fiziniai	Transporto priemonėse gali būti nešvarumų.	Prieš pradėdant krovą kiekvieną kartą, patikrinama pakrovimo įrengimų, automobilių, vagonų švara.	Transporto priemonės esant nešvarumams išvalomos.

### Svarbių valdymo taškų nustatymo lentelė

Proceso etapas	Rizikos veiksniai (RV)	1 kl.		2 kl.	3 kl.	4 kl.	Išvada
		Ar yra prevencinė priemonė RV šiame etape?	Ar būtina proceso kontrolė šiame proceso etape produkto saugai užtikrinti?	Ar proceso etapas suprojektuotas RV pašalinti ar sumažinti iki priimtino lygio?	Ar gali užtersimas atsirasti ar pakilti iki nepriimtino lygio?	Ar paskesnis proceso etapas pašalina ar sumažina RV iki priimtino lygio?	
1. Priėmimas	Cheminiai Biologiniai Fiziniai	Ne Taip Taip	Taip Taip Taip	-	- Taip Taip	Ne Ne Ne	SVT
2. Išpylimas iš automobilių ir (ar) vagonų	Biologiniai Fiziniai	Taip Taip	Ne Ne	Taip Taip	Ne Ne	Ne Ne	Ne
3. Transportavimas	Fiziniai	Taip	Ne		Ne	Ne	Ne
4. Drėgnų grūdų saugojimas	Biologiniai Cheminiai	Taip Taip	Taip Taip	Taip Taip	Taip Taip	Taip Taip	SVT
5. Priemaišų atskyrimas	Fiziniai	Taip	Taip	Taip	Ne	Ne	Ne
6. Drėgnų grūdų džiovinimas	Biologiniai	taip	taip	taip	ne	-	SVT
7. Sausų grūdų saugojimas	Biologiniai	taip	taip	taip	taip	taip	SVT
8. Išsiuntimas	Fiziniai	Taip	Ne		Ne	Ne	Ne











**TERITORIJOS, PATALPŲ IR ĮRANGOS VALYMAS**  
(Išsikabiname periodiškumą ir jo laikomės, nepildant žurnalų)

pavadinimas	Valymo dažnumas (ne rečiau kaip)	Valymo būdas	Aatsakingas u (pareigos,
a	Du kartus per mėnesį	Autošepečiais, šepečiais (šluotomis)	
špylimo duobė	Du kartus per mėnesį	Sausas (šepečiais, siurbliais.)	
, elevatoriaus patalpos	Kartą per dieną	Sausas (šepečiais, siurbliais)	
talpyklos	Keturis kartus per mėnesį	Sausas (šepečiais, siurbliais)	
pdorojimo įranga, transporto ai	Du kartus per savaitę	Sausas (šepečiais, siurbliais)	
patalpos, tualetai	Kartą per dieną	Drėgnas. Dezinfekuoti pagal preparato vartojimo instrukciją	
	Kartą per mėnesį Kartą per pusmetį Kartą per metus	Sausas (šepečiais) Sausas (šepečiais) Vandeni	

