Ilmoitus Euroopan unionin hyvän käytännön oppaista

(2012/C 8/06)

Elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevä pysyvä komitea päätti arvioinnin perusteella, että seuraavien Euroopan unionin hyvän käytännön oppaiden otsikot ja viitetiedot julkaistaan elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 9 artiklan mukaisesti [1].

Otsikko: Guide to good manufacturing practice for "liquid, concentrated, frozen and dried egg products" used as food ingredients (non-ready to eat egg products) (Elintarvikkeiden ainesosina käytettäviä "nestemäisiä, tiivistettyjä, pakastettuja ja kuivattuja munavalmisteita" (muita kuin syömävalmiita munavalmisteita) koskeva hyvän tuotantokäytännön opas)
Laatija: European Egg Processors Association (EEPA) (Euroopan munanjalostajien liitto (EEPA))
Viite: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm

Otsikko: Yhteisön hyvien hygieniakäytäntöjen opas koskien nuorikkojen kasvatusta ja munivia parvia
Laatija: Committee of Professional Agricultural Organisations and General Confederation of Agricultural Co-operatives in the European Union (COPA-COGECA), European Union of wholesale with eggs, egg products, poultry and game (EUWEP) (Euroopan unionin maataloustuottajien ja maatalousosuuskuntien keskusjärjestö (COPA-COGECA), Euroopan unionin munien, munavalmisteiden, siipikarjan ja riistan tukkukaupan liitto (EUWEP))
Viite: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/impl_reg_en.htm

Otsikko: Guide to Good Hygiene Practice for the Prevention and Control of Pathogenic Microorganisms with particular Reference to *Salmonella* in *Gallus gallus* (Broilers) reared for meat on farms, and during catching, loading and transport (Hyvän hygieniakäytännön opas patogeenisten mikro-organismien, erityisesti lihantuotantoon kasvatettavassa *Gallus gallus* -lajissa (broilereissa) esiintyvän *Salmonellan* ehkäisemistä ja valvontaa varten maatiloilla sekä kiinniottamisen, lastauksen ja kuljetuksen aikana)
Laatija: Committee of Professional Agricultural Organisations and General Confederation of Agricultural Co-operatives in the European Union (COPA-COGECA), Association of Poultry Processors and Poultry Trade in the EU (AVEC) (Euroopan unionin maataloustuottajien ja maatalousosuuskuntien keskusjärjestö (COPA-COGECA), EU:n siipikarjan jalostajien ja kauppiaiden liitto (AVEC))
Viite: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/impl_reg_en.htm

Otsikko: Community Guide to Good Practice for Hygiene and the application of the HACCP principles in the production of natural sausage casings (Makkaran luonnonkuorten tuotantoon liittyviä hyviä hygieniakäytäntöjä ja HACCP-järjestelmän soveltamista koskeva yhteisön opas)
Laatija: European Natural Sausage Casings Association (ENSCA) (Euroopan makkaroiden luonnonkuorten tuottajien järjestön (ENSCA))
Viite: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm

[1] EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.