

Powiadomienie o wytycznych dobrej praktyki Unii Europejskiej

(2012/C 8/06)

Na podstawie wyników przeprowadzonej oceny Stały Komitet ds. Łańcucha Pokarmowego i Zdrowia Zwierząt zgodził się na publikację tytułów i adresów internetowych następujących wytycznych dobrej praktyki Unii Europejskiej zgodnie z art. 9 rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych ⁽¹⁾:

Tytuł: Wytyczne dobrej praktyki wytwarzania „produktów jajecznych w formie płynnej, stężonej, mrożonej lub suszonej” przeznaczonych na składniki żywności (produkty jajeczne niegotowe do spożycia)

Autor: Europejskie Stowarzyszenie Przetwórców Jaj (EPA)

Adres internetowy: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm

Tytuł: Wspólnotowy przewodnik dobrych praktyk higienicznych w chowie kurcząt i kur niosek

Autor: Komitet Rolniczych Organizacji Zawodowych i Generalna Konfederacja Spółdzielni Rolniczych przy Unii Europejskiej (COPA-COGECA), Europejska Unia Obrót Hurtowy Jajami, Produktami z Jaj, Drobiami i Dziką (EUWEP)

Adres internetowy: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/impl_reg_en.htm

Tytuł: Wytyczne dobrej praktyki higienicznej w zakresie zapobiegania rozprzestrzenianiu się chorobotwórczych mikroorganizmów oraz ich zwalczania ze szczególnym uwzględnieniem salmonelli u brojlerów (*Gallus gallus*) hodowanych na ubój w gospodarstwach oraz w trakcie ich chwytania, załadunku i transportu

Autor: Komitet Rolniczych Organizacji Zawodowych i Generalna Konfederacja Spółdzielni Rolniczych przy Unii Europejskiej (COPA-COGECA), Stowarzyszenie Przetwórców Drobiu i Przedstawiciele Handlu Drobiami w UE (AVEC)

Adres internetowy: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/salmonella/impl_reg_en.htm

Tytuł: Wspólnotowe wytyczne dobrej praktyki higieny i zastosowania zasad HACCP w produkcji naturalnych osłonek kielbasianych

Autor: Europejskie Stowarzyszenie Naturalnych Osłonek Kielbasianych (ENSCA)

Adres internetowy: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/good_practice_en.htm

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.