

31993L0043

1993.7.19.

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK HIVATALOS LAPJA

L175/1

A TANÁCS 93/43/EGK IRÁNYELVE**(1993. június 14.)****az élelmiszer-higiéniáról**

AZ EURÓPAI KÖZÖSSÉGEK TANÁCSA,

tekintettel az Európai Gazdasági Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 100a. cikkére,

tekintettel a Bizottság javaslatára,

együttműködve az Európai Parlamenttel ⁽¹⁾,

tekintettel a Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽²⁾,

mivel az élelmiszerek szabad mozgása a belső piac megvalósításának elengedhetetlen előfeltétele; mivel ez az elv magában foglalja a szabad mozgásban résztvevő, emberi fogyasztásra alkalmas élelmiszer biztonsági színvonalába és különösen higiéniai színvonalába vetett bizalmat valamennyi műveletben az előkészítés, a feldolgozás, a gyártás, a csomagolás, a tárolás, a szállítás, a forgalmazás, a kezelés, az árusítás és a fogyasztók ellátása során;

mivel az emberi egészség védelme kiemelkedően fontos;

mivel az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről szóló, 1989. június 14-i 89/397/EGK tanácsi irányelv ⁽³⁾, valamint e területen további különös szabályok már foglalkoztak e védelemmel; mivel ezen ellenőrzések fontos célja az élelmiszer-higiénia; mivel a 89/397/EGK irányelv a vizsgálatra, a mintavételre és

az elemzésre irányul, és ezen irányelvet ki kellene egészíteni olyan rendelkezésekkel, amelyek az élelmiszer-higiénia szintjének javítására és a szabad mozgásban résztvevő élelmiszerek higiéniai színvonalába vetett bizalom erősítésére szolgálnak;

mivel az emberi egészség védelme érdekében össze kell hangolni az élelmiszer-higiénia általános szabályait, amely szabályokat az előkészítés, a feldolgozás, a gyártás, a csomagolás, a raktározás, a szállítás, a forgalmazás, a kezelés, az árusítás és a fogyasztók ellátása során be kell tartani;

mivel a veszélyelemzés, a kockázatbecslés és egyéb, a kritikus pontokat azonosító, ellenőrző és megfigyelő szabályozó technikák ismertek;

mivel az élelmiszerek bizonyos csoportjaira mikrobiológiai és hőmérséklet-ellenőrzési feltételeket lehet elfogadni; mivel ha ilyeneket elfogadnak, azoknak összhangban kell lenniük a tudományosan elfogadott általános alapelvekkel;

mivel a tagállamok ösztönzik és részt vesznek az élelmiszeripari vállalkozásoknál alkalmazható helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatók kidolgozásában, amelyek adott esetben az ajánlott nemzetközi útmutató, a *Codex Alimentarius* élelmiszer-higiéniájának általános elvein alapulnak ⁽⁴⁾;

mivel a Bizottság a tagállamok és más érdekelt felek támogatásával ösztönzi a helyes higiéniai gyakorlat részére olyan útmutatók kidolgozását, amelyeket az élelmiszeripari vállalkozások szükség szerint a Közösség egész területén alkalmazhatnak;

⁽¹⁾ HL C 174., 1992.11.23., és
HL C 150., 1993.5.31.

⁽²⁾ HL C 223., 1992.8.31., 16. o.

⁽³⁾ HL L 186., 1989.6.30., 23. o.

⁽⁴⁾ Codex Alimentarius A. Kötet Ajánlott nemzetközi útmutató, Az élelmiszerhigiénia általános elvei. Második átdolgozott kiadás, 1985. Kiadta az ENSZ Élelmezésügyi és Mezőgazdasági Szervezete és az Egészségügyi Világszervezet (FAO/WHO), Róma, 1988.

mivel az élelmiszeripari vállalkozások azonban saját tevékenységük higiéniai viszonyaiért felelősek; mivel ezen irányelv nem írja elő olyan, a helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatók kötelező erejét, amelyeknek nincs jogi hatálya;

mivel az élelmiszer-higiénia általános szabályai és a helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatók alkalmazása érdekében javasolni kell az EN 29000 sorozatú szabvány alkalmazását;

mivel az élelmiszer-higiénia általános szabályainak betartását a 89/397/EGK irányelvvel összhangban a tagállamok illetékes hatóságainak kell ellenőrizniük azzal a céllal, hogy a fogyasztót megóvják az emberi fogyasztásra alkalmatlan vagy az emberi egészségre esetleg veszélyes élelmiszerek által okozott ártalmaktól;

mivel az élelmiszeripari vállalkozásoknak biztosítaniuk kell, hogy csak az egészségre ártalmatlan élelmiszerek kerüljenek forgalomba, és az illetékes hatóságokat megfelelő jogkörrel kell felruházni ahhoz, hogy a közegészséget megóvhassák; mivel az élelmiszeripari vállalkozások törvényes jogait azonban biztosítani kell;

mivel a Bizottság tudomására kell hozni, hogy az egyes tagállamokban az élelmiszer-higiénia hatósági ellenőrzéséért mely illetékes hatóságok felelősek,

ELFOGADTA EZT AZ IRÁNYELVET:

1. cikk

(1) Ezen irányelv megállapítja az élelmiszer-higiénia általános szabályait és azokat az eljárásokat, amelyekkel e szabályok betartását ellenőrizni lehet.

(2) Ezen irányelvet az egyéb egyedi közösségi élelmiszer-higiéniai szabályok keretében megállapított rendelkezések sérelme nélkül kell alkalmazni. Az ezen irányelv elfogadását követő három éven belül a Bizottság megvizsgálja az egyedi közösségi jogszabályok és az ezen irányelv élelmiszer-higiéniai rendelkezéseinek viszonyát, és szükség szerint javaslatokat tesz.

2. cikk

Ezen irányelv alkalmazásában:

– „élelmiszer-higiénia”: (a továbbiakban „higiénia”) az élelmiszerek biztonságának és fogyasztásra alkalmas voltának biztosításához szükséges intézkedések. Ezen intézkedések az elsődleges termelést (amely magában foglalja pl. a betakarítást, a vágást, a fejést) követő valamennyi műveletre kiterjednek az előkészítés, a feldolgozás, a gyártás, a csomagolás, a tárolás, a szállítás, a forgalmazás, a kezelés, az árusítás és a fogyasztók ellátása során,

– „élelmiszeripari vállalkozás”: mindazon köz- vagy magánvállalkozások, akár nyereségérdekelt, akár nem, amelyek az alábbiak valamelyikével vagy mindegyikével foglalkoznak: élelmiszerek előkészítése, feldolgozása, gyártása, csomagolása, tárolása, szállítása, forgalmazása, kezelése, árusítása vagy a fogyasztók ellátása,

– „fogyasztásra alkalmas élelmiszer”: olyan élelmiszer, amely higiéniai szempontból emberi fogyasztásra alkalmas.

3. cikk

(1) Az élelmiszerek előkészítését, feldolgozását, gyártását, csomagolását, tárolását, szállítását, forgalmazását, kezelését, árusítását, valamint a fogyasztók élelmiszerral való ellátását higiénikus módon kell végezni.

(2) Az élelmiszeripari vállalkozásoknak tevékenységük során azonosítaniuk kell azon lépéseket, amelyek az élelmiszer biztonsága szempontjából kritikusak, és gondoskodniuk kell megfelelő biztonsági eljárások kiválasztásáról, végrehajtásáról, fenntartásáról, illetve felülvizsgálatáról a következő, a HACCP-rendszer (veszélyelemzés, kritikus ellenőrzési pontok) kifejlesztéséhez használt elvek alapján:

– az élelmiszereket érintő esetleges kockázatok elemzése az élelmiszeripari vállalkozások tevékenysége során,

– e tevékenységek során azon pontok azonosítása, ahol a fenti, élelmiszereket érintő kockázat megjelenhet,

– annak meghatározása, hogy az azonosított pontok közül az élelmiszer biztonsága szempontjából mely pontok kritikusak – „kritikus pontok”,

– a fenti kritikus pontokon hatékony ellenőrzési és megfigyelési eljárások meghatározása és végrehajtása,

és

– az élelmiszereket érintő kockázat elemzése, a kritikus ellenőrzési pontok és az ellenőrzési és a megfigyelési eljárások felülvizsgálata rendszeresen és az élelmiszeripari vállalkozások tevékenységei változásakor.

(3) Az élelmiszeripari vállalkozásoknak be kell tartaniuk a mellékletben felsorolt higiéniai szabályokat. A melléklet bizonyos rendelkezéseitől eltérést lehet engedélyezni a 14. cikkben megállapított eljárással összhangban.

4. cikk

Az egyedi közösségi jogszabályok sérelme nélkül az élelmiszerek bizonyos csoportjaira mikrobiológiai feltételeket és hőmérséklet-ellenőrzési feltételeket lehet elfogadni a 14. cikkben megállapított eljárással összhangban és a 74/234/EGK⁽¹⁾ határozattal létrehozott élelmiszerügyi tudományos bizottsággal folytatott konzultációt követően.

⁽¹⁾ HL L 136., 1974.5.20., 1. o.

5. cikk

(1) A tagállamoknak ösztönözniük kell olyan helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatók kidolgozását, amelyeket az élelmiszeripari vállalkozások önkéntesen használhatnak, és amelyek útmutatóként szolgálhatnak a 3. cikk rendelkezéseinek betartására.

(2) Amennyiben az (1) bekezdésben említett helyes higiéniai gyakorlati részére készített útmutatókat kidolgozzák, ez a következőképpen történik:

- részt vesznek benne az élelmiszeripari vállalkozások és más érintett felek képviselői, így például a megfelelő hatóságok és fogyasztói csoportok,
- konzultálnak a lényegesen érintett érdekszférákkal, beleértve az illetékes hatóságokat is,
- adott esetben figyelembe veszik az ajánlott nemzetközi útmutató, a *Codex Alimentarius* élelmiszer-higiénijának általános elveit.

(3) A műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról szóló, 1983. március 28-i 83/189/EGK tanácsi irányelv⁽¹⁾ mellékletének 2. listájában említett nemzeti szabványügyi testületek égíse alatt is ki lehet dolgozni az (1) és a (2) bekezdésben említett útmutatókat.

(4) Az (1) és a (2) bekezdésben említett, a helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatókat a tagállamok felülvizsgálják, hogy meghatározzák, feltehetően milyen mértékben felelnek meg a 3. cikknek.

(5) A tagállamok a Bizottság részére továbbítják azon helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatókat, amelyekről feltételezik, hogy a 3. cikknek megfelelnek.

A Bizottság ezen útmutatókat a tagállamok számára hozzáférhetővé teszi.

(6) Ha egy vagy több tagállam, illetve a Bizottság úgy ítéli meg, hogy a harmonizálás céljából szükséges lehet, hogy a helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatókat egységes európai alapon dolgozzák ki (a továbbiakban „helyes higiéniai gyakorlat részére készített európai útmutatók”), akkor az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság keretében a 14. cikkel összhangban a Bizottság konzultál a tagállamokkal. E konzultációnak célja, hogy vizsgálja az ilyen önkéntes útmutatók alkalmazhatóságát az érintett ágazatban, illetve tevékenységi területeken, és amennyiben az ilyen útmutatókat szükségesnek tartják:

- megjelölje a szándékolt alkalmazási területet, tárgykört és az önkéntes útmutatók kidolgozásának menetrendjét, figyelembe véve az útmutató által érintett felekkel folytatott konzultációhoz szükséges időt,

és

- ezen önkéntes útmutatókat kidolgozás és/vagy értékelés céljából egy európai szabványügyi testület égíse alá utalja.

(7) A (6) bekezdésben említett helyes higiéniai gyakorlat részére készített európai útmutatók kidolgozásakor minden szükséges intézkedést meg kell tenni a következők érdekében:

- biztosítani, hogy az ilyen útmutatók kidolgozása az élelmiszeripari vállalkozások képviselői és más, lényegileg érintett érdekelt felek képviselői, így például az illetékes hatóságok és fogyasztói csoportok közreműködésével történjék,
- biztosítani, hogy az ilyen útmutatók megfeleljenek a 3. cikk rendelkezéseinek, és ahol szükséges, figyelembe vegyék az ajánlott nemzetközi útmutató, a *Codex Alimentarius* élelmiszer-higiénijának általános elveit,
- biztosítani, hogy az ilyen útmutatókat – azon élelmiszer-gazdasági ágazatban, amelyre vonatkoznak – az egész Közösségben alkalmazni lehessen,

- biztosítani, hogy az (1)–(3) bekezdéssel összhangban kidolgozott, a helyes higiéniai gyakorlati részére készített útmutatókat figyelembe vegyék,

- biztosítani, hogy konzultáljanak az ilyen útmutatók által lényegesen érintett valamennyi féllel, beleértve a tagállamokat is, és azok észrevételeit figyelembe vegyék.

(8) A (6) és (7) bekezdésben szereplő eljárással összhangban kidolgozott helyes higiéniai gyakorlat részére készített európai útmutatók címeit és hivatkozásait az Európai Közösségek Hivatalos Lapjának C sorozatában teszik közzé. A tagállamok biztosítják, hogy a területükön így közzétett útmutatókat az érintett élelmiszeripari vállalkozások és a megfelelő hatóságok tudomására hozzák.

6. cikk

Amennyiben ezt célszerűnek tartják, a tagállamok javasolhatják az élelmiszeripari vállalkozások számára az EN 29000 sorozatú európai szabványok alkalmazását az általános higiéniai szabályok és a helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutató végrehajtására.

⁽¹⁾ HL L 109., 1983.4.26., 8. o. A legutóbb a 92/400/EGK határozattal (HL L 221., 1992.8.6., 55. o.) módosított irányelv.

7. cikk

(1) A Szerződés értelmében a tagállamok fenntarthatnak, módosíthatnak és bevezethetnek az irányelvben megállapítottakhoz képest egyedibb nemzeti higiéniai rendelkezéseket, feltéve hogy e rendelkezések

– legalább olyan szigorúak, mint a mellékletben szereplők,

– nem korlátozzák, hátráltatják vagy akadályozzák az irányelvvel összhangban előállított élelmiszerek kereskedelmét.

(2) Amíg a 4. cikkel összhangban részletes rendelkezéseket nem állapítanak meg, addig a Szerződés értelmében a tagállamok fenntarthatják, módosíthatják vonatkozó nemzeti rendelkezéseiket vagy bevezethetnek ilyen rendelkezéseket.

(3) Ha valamely tagállam az (1) és a (2) bekezdésben meghatározott esetekben új jogszabályok elfogadását vagy meglévő jogszabályok módosítását tartja szükségesnek, közli a tervezett intézkedéseket a Bizottsággal és a tagállamokkal, és megjelöli azok indokait. A Bizottság konzultációt folytat a tagállamokkal a 69/414/EGK határozattal⁽¹⁾ létrehozott Élelmiszerügyi Állandó Bizottságban, amennyiben ezt hasznosnak ítéli meg, vagy ha egy tagállam ezt indítványozza.

A fenti tagállam a tervezett intézkedéseket csak az ilyen közlést követő három hónap elteltével teheti meg, feltéve hogy a Bizottságtól nem kapott ellentétes véleményt.

Az utóbbi esetben a második albekezdésben említett határidő lejárta előtt a Bizottság megindítja a 14. cikkben foglalt eljárást annak meghatározására, hogy a tervezett intézkedéseket szükség szerint esetleges módosításokkal be lehet-e vezetni.

8. cikk

(1) Az illetékes hatóságok a 89/397/EGK irányelvvel összhangban ellenőrzéseket folytatnak annak biztosítására, hogy az élelmiszeripari vállalkozások megfeleljenek az ezen irányelv 3. cikkében foglalt rendelkezéseknek, és adott esetben az ezen irányelv 4. cikke értelmében hozott más rendelkezéseknek. Ezek során megfelelő figyelmet kell fordítani az ezen irányelv 5. cikkében említett helyes higiéniai gyakorlat részére készített útmutatókra, amennyiben ilyeneket kidolgoztak.

(2) Az illetékes hatóságok vizsgálata kiterjed a tevékenységgel kapcsolatos esetleges élelmiszereket érintő kockázatok általános felmérésére. Az illetékes hatóságok különös figyelmet fordítanak az élelmiszeripari vállalkozások által meghatározott kritikus szabályozási pontokra, hogy értékeljék, a szükséges ellenőrzés és megfigyelés működik-e.

⁽¹⁾ HL L 291., 1969.11.19., 9. o.

A tagállamok rendelkeznek arról, hogy az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyeket, az ilyen helyekkel kapcsolatos kockázatot figyelembe véve, megfelelő gyakorisággal ellenőrizzék.

(3) Az illetékes hatóságok biztosítják, hogy a Közösségbe behozott élelmiszerek ellenőrzését a 89/397/EGK irányelvvel összhangban végzik el, annak érdekében, hogy biztosítsák a 3. cikk rendelkezései, és adott esetben a 4. cikk értelmében hozott más rendelkezések betartását.

9. cikk

(1) Ha a 8. cikkben említett ellenőrzések lefolytatása során az illetékes hatóságok megbizonyosodnak arról, hogy a 3. cikk rendelkezései, vagy adott esetben a 4. cikk értelmében hozott más rendelkezések megszegése esetleg az élelmiszerek biztonságát vagy fogyasztásra alkalmas voltát veszélyezteti, megteszik a megfelelő intézkedéseket, amelyek kiterjedhetnek az élelmiszer forgalomból való kivonására és/vagy megsemmisítésére, vagy az előállító hely egészének vagy egy részének megfelelő időtartamra való bezárására.

Az élelmiszer biztonságát vagy fogyasztásra alkalmas voltát fenyegető veszély megítélésénél figyelembe kell venni az élelmiszer jellegét, kezelésének és csomagolásának módját és minden olyan eljárást, amelynek az élelmiszert alávetik mielőtt a fogyasztóhoz eljutna, valamint azon körülményeket, amelyek között az árut kiállítják és/vagy tárolják.

(2) A tagállamok megteszik a szükséges intézkedéseket annak biztosítására, hogy bármely, az ellenőrzés által érintett természetes vagy jogi személy jogorvoslattal élhessen az illetékes hatóságnak az ellenőrzés során hozott intézkedései ellen.

10. cikk

(1) Ha harmadik ország területén olyan higiéniai probléma merül fel, amelyről feltételezni lehet, hogy az emberi egészségre komoly veszélyt jelent, a Bizottság saját kezdeményezésére vagy valamely tagállam indítványára, az eset súlyosságától függően haladéktalanul megteszi a következő intézkedéseket:

– felfüggeszti a behozatalt az érintett harmadik országból vagy annak egy részéből és, adott esetben, a harmadik tranzit-országból is,

és/vagy

– egyedi feltételeket ír elő az érintett harmadik országból vagy annak egy részéből származó élelmiszerekre.

(2) A Bizottság az (1) bekezdésben említett esetben az érintett élelmiszerre vonatkozóan átmeneti védintézkedéseket hozhat.

(3) A szükséghelyzetet kivéve, a Bizottság az (1) és a (2) bekezdésben említett intézkedések megtétele előtt konzultál a tagállamokkal.

13. cikk

(4) A Bizottság a Tanácsot és a tagállamokat haladéktalanul értesíti az (1) és a (2) bekezdés értelmében hozott határozatokról.

A Bizottság határozatával bármelyik tagállam a Tanácshoz fordulhat az első albekezdésben említett értesítés kézhezvételétől számított 30 napon belül. A Bizottság által elfogadott határozatot a Tanács minősített többséggel megerősítheti, módosíthatja vagy hatályon kívül helyezheti. Ha a Tanács 30 napon belül nem hozott határozatot, a Bizottság határozatát visszavontnak kell tekinteni.

14. cikk

(5) Ha egy tagállam hivatalosan tájékoztatja a Bizottságot a védintézkedések megtételének szükségességéről, és a Bizottság nem járt el az (1) és (2) bekezdés rendelkezései szerint, akkor az érintett tagállam átmeneti védintézkedéseket tehet az érintett élelmiszer behozatalára vonatkozóan.

Az ezen irányelvben szereplő nemzetközi szabályok hivatkozásainak, mint például a *Codex Alimentarius* hivatkozásainak módosításait a 14. cikkben megállapított eljárással összhangban lehet elfogadni.

A Bizottságot munkájában az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság (a továbbiakban: „bizottság”) segíti.

A Bizottság képviselője a bizottság elé terjeszti a meghozandó intézkedések tervezetét. A bizottság, az elnöke által az ügy sürgősségétől függően megállapított határidőn belül, véleményt nyilvánít a tervezetről. A véleményt a Szerződés 148. cikkének (2) bekezdésében arra az esetre megállapított többséggel kell meghozni, amikor a határozatokat a Tanácsnak a Bizottság javaslata alapján kell elfogadnia. A bizottságban a tagállamok képviselőinek szavazatait az említett cikkben meghatározott módon kell súlyozni. Az elnök nem szavaz.

Ha egy tagállam átmeneti védintézkedéseket tesz, értesíti erről a többi tagállamot és a Bizottságot.

A Bizottság a tervezett intézkedéseket elfogadja, ha azok összhangban vannak a bizottság véleményével.

A 14. cikkben megállapított eljárással összhangban, a Bizottság az ügyet 10 munkanapon belül az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság elé terjeszti a nemzeti átmeneti védintézkedések kiterjesztése, módosítása vagy elvetése céljából.

Ha a tervezett intézkedések nincsenek összhangban a bizottság véleményével, vagy a bizottság nem nyilvánított véleményt, a Bizottság a meghozandó intézkedésekről haladéktalanul javaslatot terjeszt a Tanács elé. A Tanács minősített többséggel határoz.

11. cikk

(1) Ha valamely tagállam új információ, vagy meglévő információ újraértékelése alapján megalapozottan feltételezi, hogy a 4. cikk értelmében meghozott részletes rendelkezések alkalmazása egészségügyi kockázatot jelent, saját területén a szóban forgó rendelkezések alkalmazását ideiglenesen felfüggesztheti vagy korlátozhatja. A tagállam erről haladéktalanul értesíti a többi tagállamot és a Bizottságot, döntése indokainak megjelölésével.

Ha a javaslatnak a Tanács elé terjesztésétől számított három hónapon belül a Tanács nem döntött, a javaslatot a Bizottság fogadja el, kivéve ha a Tanács egyszerű többséggel az érintett intézkedéseket elvetette.

15. cikk

(2) A Bizottság a lehető legrövidebb időn belül megvizsgálja az (1) bekezdésben említett tagállam indokait az Élelmiszerügyi Állandó Bizottság keretében, véleményt nyilvánít, és a 14. cikkben megállapított eljárással összhangban megteszi a szükséges intézkedéseket.

A Bizottság 1998. december 31-ig jelentést nyújt be az Európai Parlamenthez és a Tanácshoz, mellékelve az ezen irányelv végrehajtása során gyűjtött tapasztalatokat és az azok alapján szükséges javaslatokat.

16. cikk

A tagállamok kijelölik a higiéniai ellenőrzésért felelős illetékes hatóságokat, és erről értesítik a Bizottságot.

A tagállamok hatályba léptetik azokat a törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezéseket, amelyek szükségesek ahhoz, hogy ennek az irányelvnek az elfogadásától számított 30 hónapon belül megfeleljenek. Erről haladéktalanul tájékoztatják a Bizottságot.

Amikor a tagállamok elfogadják ezeket a rendelkezéseket, azokban hivatkozni kell erre az irányelvre, vagy azokhoz hivatalos kihirdetésük alkalmával ilyen hivatkozást kell fűzni. A hivatkozás módját a tagállamok határozzák meg.

17. cikk

Ennek az irányelvnek a tagállamok a címzettjei.

Kelt Luxembourgban, 1993. június 14-én.

A tagállamok közlik a Bizottsággal nemzeti joguknak azokat a rendelkezéseit, amelyeket az ezen irányelv által szabályozott területen fogadnak el.

a Tanács részéről

az elnök

J. TRØJBORG

MELLÉKLET

Bevezetés

1. A melléklet V–X. fejezetét az elsődleges termelést követően alkalmazni kell valamennyi műveletben, így az előkészítés, a feldolgozás, a gyártás, a csomagolás, a tárolás, a forgalmazás, a kezelés és a fogyasztók ételmisszerrel való ellátása során.

A melléklet további fejezeteit a következőkre kell alkalmazni:

- az I. fejezetet valamennyi ételmisszer-előállító és -forgalmazó helyre, kivéve azokat, amelyekre a III. fejezetet kell alkalmazni,
 - a II. fejezetet valamennyi helyiségre, ahol ételmisszert állítanak elő, kezelnek vagy dolgoznak fel, kivéve azokat, amelyekre a III. fejezetet kell alkalmazni és kivéve az étkező helyiségeket,
 - a III. fejezetet azon helyiségre, amelyet a fejezet fejlécében felsoroltak,
 - a IV. fejezetet valamennyi szállításra.
2. E melléklet alkalmazásában „adott esetben” vagy „szükség szerint”: az ételmisszerek biztonságának és fogyasztásra alkalmas voltának biztosítása végett.

I.

(A III. fejezetben felsoroltaktól eltérő) ételmisszer-előállító és -forgalmazó helyre vonatkozó általános követelmények

1. Az ételmisszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.
2. Az ételmisszer-előállító és -forgalmazó hely elhelyezése, tervezése, szerkezete és mérete:
 - a) lehetővé teszi a megfelelő takarítást és/vagy fertőtlenítést;
 - b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, mérgező anyagokkal való érintkezés, idegen anyag ételmisszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;
 - c) lehetővé teszi helyes higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve az ételmisszerrel végzett műveletek alatt és között történő keresztszennyeződés elleni védelmet, a berendezések, az anyagok, a víz, a levegő vagy a személyzet által bekerülő és a külső forrásból származó (például kártevők általi) szennyeződés megelőzését;
 - d) szükség szerint megfelelő hőmérsékleti feltételeket biztosít a higiénikus feldolgozáshoz és a termékek raktározásához.
3. Kellő számú, kézmosásra kijelölt mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia a megfelelő pontokon elhelyezve. Megfelelő számban vízőblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az ételmisszert kezelik.
4. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus kézzárítási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az ételmisszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.
5. Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.
6. Az ételmisszer-előállító és -forgalmazó helyen belül lévő valamennyi szaniterberendezést megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.
7. Az ételmisszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.
8. A vízelvezető berendezésnek a kívánt célnak meg kell felelnie, és azt úgy kell megtervezni és megépíteni, hogy az ételmisszerek szennyeződését el tudják kerülni.
9. A személyi állomány részére, szükség szerint, megfelelő öltözt kell rendelkezésre bocsátani.

II.

Különleges követelmények olyan helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott üzemeket)

1. Azon helyiségekben, ahol élelmiszer készítését, kezelését vagy feldolgozását végzik (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket):
 - a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem abszorbens, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;
 - b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem abszorbens, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;
 - c) a mennyezetet és a függő szerkezeteket úgy kell tervezni, építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemlését és csökkentsék a páráképződést, a nemkívánatos penészképződést és idegen anyagnak a termékbe hullását;
 - d) az ablakokat és nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemlését meggátolják. Szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető szúnyoghálósával kell ellátni. Ha a nyitott ablak az élelmiszer szennyeződéséhez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt zártan rögzítve kell tartani;
 - e) az ajtóknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint, fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem abszorbens felületek alkalmazását, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;
 - f) az élelmiszerrel kapcsolatba kerülő felületeknek (beleértve a berendezések felületeit) könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint, fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.
2. Szükség szerint a munkaeszközök és a berendezések tisztításához megfelelő eszközöket kell biztosítani. E berendezéseknek korrózióknak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvízellátással kell rendelkezniük.
3. Adott esetben az élelmiszer mosásáról megfelelően kell gondoskodni. Minden e célra szolgáló mosogató vagy más eszközt megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel kell ellátni.

III.

Mozgó és/vagy ideiglenes előállító és forgalmazó helyekre (sátrak, piaci árusítóhelyek, mozgóárusok járművei), elsődlegesen magánlakóházként és közétkeztetésre csak alkalmilag használt előállító és forgalmazó helyekre és árusító automatákra vonatkozó követelmények

1. A fenti létesítményeket és automatákat úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jól karbantartani, hogy ésszerűen megvalósítható mértékig elkerüljék az élelmiszerek szennyeződésének kockázatát és a kártevők megtelepedését.
2. Különösen és szükség szerint:
 - a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszárításhoz szükséges eszközöket, a higiénikus szaniterberendezéseket és öltözőhelyiségeket);
 - b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;

- c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és a berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;
- d) megfelelő berendezést kell biztosítani az élelmiszerek tisztításához;
- e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;
- f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;
- g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;
- h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.

IV.

Szállítás

1. Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatók és/vagy fertőtleníthetők legyenek.
2. A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállításra nem szabad használni, amennyiben ez az élelmiszerek szennyeződéséhez vezetne.

Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszerszállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.

3. Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani az áruk között a szennyeződések kockázatának elhárítására.
4. Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.
5. Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.
6. Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszer megfelelő hőmérsékletét tartsák, és amennyiben szükségesnek bizonyul, azt úgy kell megtervezni, hogy a hőmérsékletet ellenőrizni lehessen.

V.

Berendezésre vonatkozó követelmények

Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely élelmiszerral kerül kapcsolatba, tisztán kell tartani és:

- a) úgy kell kialakítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben és karbantartani, hogy az élelmiszer bármilyen szennyeződésének kockázata a legkisebb legyen;
- b) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben és karbantartani, hogy szándékolt felhasználásuknak megfelelően alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek;
- c) úgy kell elhelyezni, hogy a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.

VI.**Élelmiszerhulladék**

1. Az élelmiszer- és egyéb hulladékok felhalmozódását azon helyiségben, ahol élelmiszerrel foglalkoznak, csak olyan mértékig szabad megengedni, ameddig az a tevékenység megfelelő folytatása érdekében elkerülhetetlen.
2. Az élelmiszer- és egyéb hulladékokat zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszeripari vállalkozás véleményét, hogy másfajta szállítótartály is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúaknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.
3. Az élelmiszer- és egyéb hulladék eltávolításáról és tárolásáról megfelelően kell rendelkezni. A hulladéktároló helyeket úgy kell tervezni és üzemeltetni, hogy tisztántartásuk és a kártevők távoltartása lehetséges legyen, és el lehessen kerülni az élelmiszer, az ivóvíz, a berendezések és a létesítmény szennyeződését.

VII.**Vízellátás**

1. Az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1980. július 15-i 80/778/EGK tanácsi irányelvben ⁽¹⁾ meghatározottak szerint megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia. Ezt az ivóvizet kell használni, amikor szükséges biztosítani, hogy az élelmiszereket a szennyeződésektől megóvják.
2. Szükség szerint a jeget olyan vízből kell készíteni, amely megfelel a 80/778/EGK irányelvben említett előírásoknak. Ezt a jeget kell használni, amikor szükséges biztosítani, hogy az élelmiszereket szennyeződéstől megóvják. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt mindenfajta szennyeződéstől megóvják.
3. A közvetlenül az élelmiszerrel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet, vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.
4. A gőzfejlesztésre, a fagyasztásra, a tűzvédelemre és egyéb, nem az élelmiszerrel kapcsolatos célokra használt nem ivóvíz minőségű vizet elkülönített, könnyen azonosítható rendszerekben kell vezetni, amelyek nincsenek kapcsolatban az ivóvízrendszerekkel, és azokba nem folyhatnak vissza.

VIII.**Személyi higiénia**

1. Minden személy, aki az élelmiszerrel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniát fenntartani és megfelelő, tiszta öltözetet, és adott esetben védőöltözetet viselni.
2. Olyan személy, akiről tudott vagy gyanítható, hogy élelmiszerrel közvetített betegségben szenved vagy ilyennek hordozója, vagy akinek elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, nem dolgozhat az élelmiszerüzemben olyan munkakörben, ahol bármilyen lehetőség is felmerülhet az élelmiszerek kórokozó mikroorganizmusokkal közvetlen vagy közvetett módon történő fertőződésére.

IX.**Élelmiszerekre vonatkozó rendelkezések**

1. Az élelmiszeripari vállalkozás élelmiszerrel kapcsolatos célokra nem vehet át olyan nyersanyagot vagy összetevőt, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal vagy kórokozó mikroorganizmusokkal oly módon fertőzött, vagy mérgező, bomlott vagy idegen anyagokkal oly módon szennyezett, hogy az élelmiszeripari vállalkozás által végzett, élelmiszereknél alkalmazott higiéniai célú válogatási és/vagy előkészítési és feldolgozási eljárás után emberi fogyasztásra még mindig alkalmatlan lenne.

⁽¹⁾ HL L 229., 1980.8.30., 11. o. A legutóbb a 91/692/EGK irányelvvel (HL L 377., 1991.12.31., 48. o.) módosított irányelv.

2. A létesítményben tárolt nyersanyagokat és összetevőket megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.
3. A kezelt, a tárolt, a csomagolt, az árusításra kihelyezett és a szállított élelmiszert minden olyan szennyeződéstől óvni kell, amely azt emberi fogyasztásra alkalmatlanná, egészségre ártalmassá tenné, vagy pedig olyan módon szennyezné, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvárni. Különösen fontos, hogy az élelmiszert úgy helyezzék el és/vagy olyan módon óvják, hogy a szennyezés kockázata minimális legyen. A kártevők elleni védekezést megfelelő eljárásokkal kell biztosítani.
4. Olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok keletkezése várható, olyan hőmérsékleten kell tartani, amely nem jelent egészségügyi kockázatot. Az előkészítést, a szállítást, a tárolást, az árusításra kihelyezést és az kiszolgálást az élelmiszer biztonsági szempontjainak betartásával, korlátozott ideig környezeti hőmérsékleten is meg lehet engedni.
5. Ha az élelmiszert hűtve kell tárolni vagy feldolgozni, akkor ennél az utolsó hőkezelésnél, vagy ennek hiányában az utolsó feldolgozási lépést követően azt a lehető leggyorsabban le kell hűteni olyan hőmérsékletre, amely nem jelent egészségügyi kockázatot.
6. Veszélyes és/vagy emberi fogyasztásra alkalmatlan anyagokat, beleértve az állati takarmányokat, megfelelően kell címkézni, és elkülönített, biztonságos szállítótartályokban kell tárolni.

X.

Képzés

Az élelmiszeripari vállalkozásoknak gondoskodniuk kell arról, hogy az élelmiszerral foglalkozó dolgozókat tevékenységükkel arányos módon felügyeljék, az élelmiszerhigiénéiára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy ilyen képzésben részesítsék.
