

## PARANDUSED

**Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 852/2004 (toiduainete hügieeni kohta) parandus**

(Euroopa Liidu Teataja L 139, 30. aprill 2004, lk 1)

(Eestikeelne eriväljaanne 2004, 13. Tööstuspoliitika ja siseturg, 34. köide, lk 319)

Leheküljel 319 oleva määruse tekst asendatakse järgmisega:

**“EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 852/2004,****29. aprill 2004,****toiduainete hügieeni kohta**

EUROOPA PARLAMENT JA EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Ühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 95 ja artikli 152 lõike 4 punkti b,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut, <sup>(1)</sup>võttes arvesse Euroopa majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust, <sup>(2)</sup>

olles konsulteerinud regioonide komiteega,

vastavalt asutamislepingu artiklis 251 sätestatud menetlusele, <sup>(3)</sup>

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 178/2002 <sup>(4)</sup> kohaselt on toidualaste õigusnormide üheks põhieesmärgiks püüdlused inimeste elu ja tervise kaitse kõrge taseme saavutamiseks. Kõnealuses määruses on sätestatud ka muud riikliku ja ühenduse toidualaste õigusnormide ühised põhimõtted ja määratlused, sealhulgas toiduainete ühendusesisese vaba liikumise saavutamise eesmärk.

<sup>(1)</sup> EÜT C 365 E, 19.12.2000, lk 43.

<sup>(2)</sup> EÜT C 155, 29.5.2001, lk 39.

<sup>(3)</sup> Euroopa Parlamendi 15. mai 2002. aasta arvamus (ELT C 180 E, 31.7.2003, lk 267), nõukogu 27. oktoobri 2003. aasta ühiseisukoht (ELT C 48 E, 24.2.2004, lk 1), Euroopa Parlamendi 30. märtsi 2004. aasta seisukoht (*Euroopa Liidu Teatajas* seni avaldamata) ja nõukogu 16. aprilli 2004. aasta otsus.

<sup>(4)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toidualaste õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1). Määrust on muudetud määrusega (EÜ) nr 1642/2003 (ELT L 245, 29.9.2003, lk 4).

(2) Nõukogu 14. juuni 1993. aasta direktiivis 93/43/EMÜ toiduainete hügieeni kohta <sup>(5)</sup> on sätestatud toiduhügieeni üldeeskirjad ja kord nende eeskirjade järgmise kontrollimiseks.

(3) Kogemused on näidanud, et nimetatud eeskirjad ja kord moodustavad toidu ohutuse tagamiseks kindla aluse. Ühise põllumajanduspoliitika kontekstis on vastu võetud palju direktiive tervishoiu erieeskirjade kehtestamiseks asutamislepingu I lisas loetletud toodete tootmise ja turuleviimise kohta. Kõnealused tervishoiueeskirjad on vähendanud asjaomaste toodete kaubandustõkkeid, aidates kaasa siseturu loomisele ning tagades rahva tervisekaitse kõrge taseme.

(4) Rahvatervisega seoses sisaldavad kõnealused eeskirjad ja kord ühiseid põhimõtteid, eelkõige seoses valmistajate ja pädevate asutuste kohustustega, struktuursete ja talitluslike hügieeninõuetega ettevõtetele, asutuste tunnustamise korraga, nõuetega säilitamise, transpordi ja tervisemärkide kohta.

(5) Kõnealused põhimõtted moodustavad ühise aluse kõikide toiduainete hügieeniliseks tootmiseks, sealhulgas asutamislepingu I lisas loetletud loomse päritoluga toiduained.

(6) Lisaks ühisele alusele on teatavate toiduainete jaoks vaja kehtestada hügieeni erieeskirjad. Kõnealused eeskirjad kehtestati Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusega (EÜ) nr 853/2004, millega kehtestati loomset päritolu toiduainete hügieeni erieeskirjad. <sup>(6)</sup>

<sup>(5)</sup> EÜT L 175, 19.7.1993, lk 1. Direktiivi on muudetud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 1882/2003 (ELT L 284, 31.10.2003, lk 1).

<sup>(6)</sup> Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 22.

- (7) Uute hügieeni üld- ja erieeskirjade peamine eesmärk on tagada toiduohutusega seoses tarbijakaitse kõrge tase.
- (8) Toiduohutuse tagamiseks esmatootmisest kuni ja sealhulgas turule laskmiseni või eksportimiseni on vajalik integreeritud lähenemisviis. Kõik toiduahelasse kuuluvad toidukäitlejad peaksid tagama, et toiduohutust ei kahjustata.
- (9) Ühenduse eeskirju ei peaks kohaldama koduseks isikliku kasutamiseks mõeldud esmatoodangu suhtes ega koduseks isiklikuks tarvitamiseks mõeldud toidu koduse valmistamise, käsitsemise või hoiustamise suhtes. Lisaks sellele peaks neid kohaldama ainult ettevõtete korral, mille kontseptsioon viitab tegevuste teatavale jätkuvusele ning teatavale organiseerituse tasemele.
- (10) Käesoleva määruse eesmärkide saavutamise tagamiseks tuleb esmatootmisega seotud toiduainetest põhjustatud ohud kindlaks määrata ning neid vastavalt ohjata. Esmatoodete väikeste koguste otsetarnete korral neid tootvalt toidukäitlejalt lõpptarbijale või kohalikule jaekaubandusettevõttele on siiski asjakohane kaitsta rahvatervist riiklike õigusnormidega, eelkõige tootja ja tarbija lähedase suhte tõttu.
- (11) Ohuanalüüsi ja kriitiliste kontrollpunktide süsteemi (HACCP) põhimõtete kohaldamine esmatootmises ei ole veel üldiselt teostatav. Asjakohaste hügieenitavade kasutamisele talumajapidamise tasemel peaksid siiski kaasa aitama hea hügieenitava juhised. Vajaduse korral peaksid nimetatud juhiseid täiendada esmatootmise kohased hügieeni erieeskirjad. On asjakohane, et esmatootmises ja seotud toimingutes rakendatavad hügieeninõuded erinevad nõuetest muudele toimingutele.
- (12) Toiduohutus on mitme teguri koosmõju tulemus: õigusaktidega tuleks kehtestada minimaalsed hügieeninõuded; peab olema reguleeritud ametlik kontrollimine toidukäitlejate vastavuse kontrollimiseks ning toidukäitlejad peavad looma ja kasutama HACCP põhimõtetele põhinevaid toiduohutusprogramme ja menetlusi.
- (13) HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste edukaks rakendamiseks on vajalik toiduainetööstuse töötajate täielik koostöö ja pühendumine. Sel eesmärgil peavad töötajad saama vastava koolituse. HACCP süsteem on vahend, mis aitab toidukäitlejatel saavutada toiduohutuse kõrgemat taset. HACCP süsteemi ei tohiks käsitleda iseregulatsiooni meetodina ning see ei peaks asendama ametlikku kontrollimist.
- (14) Kuigi HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste loomise nõue ei peaks algelt kehtima esmatootmise kohta, on nende laiendamise teostatavus üheks komisjoni tehtava läbivaatamise osaks pärast käesoleva määruse rakendamist. Liikmesriikide poolt on siiski asjakohane julgustada käitlejaid kohaldama selliseid põhimõtteid võimalikult suures ulatuses esmatootmise tasandil.
- (15) HACCP nõuded peaksid arvestama *Codex Alimentarius*'es esitatud põhimõtetelega. Need peaksid võimaldama piisavat paindlikkust kohaldamiseks kõikides olukordades, sealhulgas väikeettevõtetes. Eelkõige on vaja tunnustada, et teatavates toiduainete tootmisharudes ei ole kriitilisi kontrollpunkte võimalik kindlaks määrata ning et mõnel juhul võivad head hügieenitavad asendada kriitiliste kontrollpunktide seire. Sarnaselt ei tähenda "kriitiliste piiride" kehtestamise nõue seda, et igal juhtumil on vaja määrata arvuline piir. Lisaks sellele peab dokumentide säilitamise nõue olema paindlik, et vältida põhjendamatu koormust väga väikestele ettevõtetele.
- (16) Paindlikkus on asjakohane ka traditsiooniliste meetodite jätkuva kasutamise võimaldamiseks toidu tootmise, töötlemise või turustamise mis tahes etapil ning ettevõtete struktuursete nõuete suhtes. Paindlikkus on eriti tähtis geograafiliste eripiirangutega piirkondadele, sealhulgas asutamislepingu artikli 299 lõikes 2 osutatud äärepoolseimatele piirkondadele. Paindlikkus ei tohi siiski kahjustada toiduhügieeni eesmärkide saavutamist. Kuna kõik hügieenieeskirjade kohaselt toodetud toiduained lähevad ühenduses vabasse ringlusesse, peab liikmesriikidele paindlikkuse teostamist võimaldavad menetlused olema täiesti läbipaistev. See peab vajaduse korral käsitlema vaidluste lahendamist määrusega (EÜ) nr 178/2002 loodud toiduahela ja loomatervishoiu alalise komiteega toimuvates aruteludes.
- (17) Hügieenieeskirjade rakendamist võib juhtida selliste eesmärkide seadmisega, nagu näiteks patogeenide vähendamise sihtnormid või jõudlustasemed. Seetõttu on vajalik luua vastavad menetlused. Sellised eesmärgid täiendaksid olemasolevaid toidualaseid õigusnorme, näiteks nõukogu 8. veebruari 1993. aasta määrus (EMÜ) nr 315/93, <sup>(1)</sup> milles on sätestatud ühenduse menetlused toidus sisalduvate saasteainete suhtes, milles on ette nähtud spetsiifiliste saasteainete piirnormide kehtestamine, ja määrus (EÜ) nr 178/2002, milles on keelatud ohtliku toidu turuleviimine ning on sätestatud ühtne alus ettevaatusprintsipi kasutamiseks.

<sup>(1)</sup> EÜT L 37, 13.2.1993, lk 1. Määrust on muudetud määrusega (EÜ) nr 1882/2003.

- (18) Teaduse ja tehnoloogia arengu arvestamiseks tuleks tagada komisjoni ja liikmesriikide tihe ja tõhus koostöö toiduahela ja loomatervishoiu alalises komitees. Käesolev määrus arvestab WTO sanitaar- ja fütosanitaarmeetmeid käsitlevas lepingus sätestatud rahvusvahelisi kohustusi ja *Codex Alimentarius*'es sisalduvaid rahvusvahelisi toiduohutuse standardeid.
- (19) Ametliku kontrollimise tõhusaks teostamiseks pädevate asutuste poolt on vajalik ettevõtete registreerimine ja toidukäitlejate koostöö.
- (20) Toiduohutuse tagamisel on oluline osa toidu ja toidu koostisosade jälgitavusel toiduahelas. Määrus (EÜ) nr 178/2002 sisaldab eeskirju toidu ja toidu koostisosade jälgitavuse tagamiseks ning selles on ette nähtud rakenduseeskirjade vastuvõtmine kõnealuste põhimõtete kohaldamiseks spetsiifiliste sektorite suhtes.
- (21) Ühendusse imporditud toit peab vastama määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud üldnõuetele või vastama ühenduse eeskirjadega samaväärsetele eeskirjadele. Käesolev määrus määratleb teatavad hügieeni erinõuded ühendusse imporditud toidule.
- (22) Ühendusest kolmandatesse riikidesse eksporditud toit peab vastama määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud üldnõuetele. Käesolev määrus määratleb teatavad hügieeni erinõuded ühendusest eksporditud toidule.
- (23) Ühenduse toiduhügieeni alased õigusaktid peavad põhinema teadusnõustamisel. Sel eesmärgil tuleks alati vajaduse korral konsulteerida Euroopa Toiduohutusametiga.
- (24) Kuna käesolev määrus asendab direktiivi 93/43/EMÜ, tuleks viimane kehtetuks tunnistada.
- (25) Käesoleva määruse nõudeid ei tohiks kohaldada enne uute toiduhügieeni õigusnormide kõikide osade jõustumist. Asjakohane on ka kehtestada 18 kuu pikkune üleminekuaeg uute eeskirjade jõustumisest nende kohaldamiseni, et võimaldada mõjutatavatele tootmisharudele aega kohandamiseks.
- (26) Käesoleva määruse rakendamiseks vajalikud meetmed tuleks vastu võtta vastavalt nõukogu 28. juuni 1999. aasta otsusele 1999/468/EÜ, millega sätestatakse komisjonile antud rakendusvolituste kasutamise menetlus, <sup>(1)</sup>

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

I PEATÜKK

## ÜLDSÄTTED

Artikkel 1

### Reguleerimisala

1. Käesolevas määruses sätestatakse toiduhügieeni üldeeskirjad toidukäitlejatele, võttes arvesse eriti järgmisi põhimõtteid:

- a) esmane vastutus toidu ohutuse eest lasub toidukäitlejal;
- b) vajalik on toiduohutuse tagamine kogu toiduahela ulatuses, alustades esmatootmisest;
- c) oluline on külmaahela säilitamine toidu jaoks, mida ei saa säilitada ümbritseva keskkonna temperatuuril, eelkõige külmutatud toidu puhul;
- d) HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste üldine rakendamine koos heade hügieenitavade kohaldamisega peaks tugedama toidukäitlejate vastutust;
- e) hea hügieenitava juhised on väärtuslik vahend toidukäitlejate aitamiseks kõikidel toiduahela tasanditel toiduhügieeni eeskirjadele vastavuse saavutamisel ja HACCP põhimõtete kohaldamisel;
- f) vajalik on teaduslikul riskihindamisel põhinevate mikrobioloogiliste kriteeriumide ja temperatuuri kontrollimise nõuete kehtestamine;
- g) vajalik on tagada imporditud toiduainete vastavus vähemalt ühenduse toodetud toiduga samale hügieeninormile või samaväärsele hügieeninormile.

Käesolevat määrust kohaldatakse kõikide toidu tootmise, töötlemise ja turustamise etappide ja ekspordi suhtes, ilma et see piiraks toiduhügieeniga seotud spetsiifilisemate nõuete kohaldamist.

<sup>(1)</sup> EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23.

2. Käesolevat määrust ei kohaldata:
- a) isiklikuks kasutamiseks mõeldud esmatootmise suhtes;
  - b) koduseks isiklikuks tarvitamiseks mõeldud toidu koduse valmistamise, käsitsemise või hoiustamise suhtes;
  - c) esmatoodete väikeste koguste otsetarnete suhtes neid tootvalt toidukäitlejalt lõpptarbijale või vahetult lõpptarbijat varustavatele kohalikele jaekaubandusettevõtetele;
  - d) kogumiskeskustele ja parkimistöökodadele, mis on hõlmatud toidukäitlemisettevõtte määratlusega ainult želatiini või kollageeni tooraine töötlemise tõttu.
3. Liikmesriigid kehtestavad riiklike õigusnormidega lõike 2 punktis c osutatud tegevusi reguleerivad eeskirjad. Selliste riiklike eeskirjadega tagatakse käesoleva määruse eesmärkide saavutamine.

#### Artikkel 2

#### Mõisted

1. Käesolevas määruses kasutatakse järgmisi mõisteid:
- a) *toiduhügieen*, edaspidi *hügieen* – meetmed ja tingimused ohtude ohjamiseks ning toidu kõlblikkuse tagamine inimtoiduks, võttes arvesse selle otstarbekohast kasutust;
  - b) *esmatooted* – esmatootmise tooted, sealhulgas põllundus-, loomakasvatuse-, jahindus- ja kalandustooted;
  - c) *ettevõte* – toidukäitlemisettevõtte mis tahes üksus;
  - d) *pädev asutus* – liikmesriigi keskasutus, mis on pädev käesoleva määruse nõuetele vastavuse tagamiseks või mis tahes muu asutus, millele kõnealune keskasutus on selle pädevuse delegeerinud; see määratlus hõlmab, ka kolmanda riigi vastavat asutust, kui on asjakohane;
  - e) *samaväärne* – võimeline saavutama samu eesmärke erinevate süsteemide puhul;
  - f) *saastumine* – ohu olemasolu või sisse toomine;
  - g) *joogivesi* – vesi mis vastab nõukogu 3. novembri 1998. aasta direktiivis 98/83/EÜ inimeste joogivee kvaliteedi kohta (<sup>1</sup>) sätestatud miinimumnõuetele;
  - h) *puhas merevesi* – looduslik, tehisklik või puhastatud merevesi või riimvesi, mis ei sisalda mikroorganisme, kahjulikke
- aineid ja mürgist mereplanktonit koguses, mis võib otseselt või kaudselt kahjustada toidu tervisekvaliteeti;
- i) *puhas vesi* – puhas merevesi ja sarnase kvaliteediga magevesi;
  - j) *pakendamine* – toidu paigutamine asjaomase toiduga vahetus kokkupuutes olevasse ümbrisesse või pakendisse ning ümbris või pakend ise;
  - k) *pakkimine* – ühe või enama pakendatud toidu paigutamine teise pakendisse ja pakend ise;
  - l) *hermeetiliselt suletud pakend* – pakend, mis on projekteeritud ja ette nähtud tagama kaitse ohtude sissepääsu vastu;
  - m) *töötlemine* – mis tahes algset toodet oluliselt muutev tegevus, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, soolamine, laagerdamine, kuivatamine, marineerimine, ekstraheerimine, ekstrudeerimine või nende protsesside kombinatsioon;
  - n) *töötlemata tooted* – töötlemata toidud, sealhulgas jaotatud, irrutatud, raiutud, viilutatud, konditustatud, hakitud, nülitud, peenestatud, lõigatud, puhastatud, trimmitud, kooritud, jahvatatud, jahutatud, külmutatud, sügavkülmutatud või sulatatud;
  - o) *töödeldud tooted* – töötlemata toodete töötlemise tulemusena saadavad toiduained. Nimetatud tooted võivad sisaldada koostisosi, mis on vajalikud nende valmistamiseks või spetsiifiliste omaduste tekitamiseks.
2. Kohaldatakse ka määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud mõisteid.
3. Käesoleva määruse lisades tähendavad mõisted “vajaduse korral”, “kui on asjakohane”, “vastav” ja “piisav” vastavalt, kui on vajalik, asjakohane, vastav või piisav käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks.

#### II PEATÜKK

#### TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED

#### Artikkel 3

#### Üldised kohustused

Toidukäitlejad tagavad, et kõik nende juhitud toidu tootmise, töötlemise ja turustamise etapid vastavad asjakohastele käesolevas määruses sätestatud hügieeninõuetele.

(<sup>1</sup>) EÜT L 330, 5.12.1998, lk 32. Direktiivi on muudetud määrusega (EÜ) nr 1882/2003.

## Artikkel 4

**Hügieeni üld- ja erinõuded**

1. Esmatootmisega ja I lisas loetletud seotud toimingutega tegelevad toidukäitlejad peavad täitma I lisa A-osas sätestatud hügieeni üldnõudeid ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud erinõudeid.

2. Toidukäitlejad, kes tegelevad toidu tootmise, töötlemise või turustamise mis tahes etapiga, mis teostatakse etappide järel, mille suhtes kohaldatakse lõiget 1, peavad täitma II lisas sätestatud hügieeni üldnõudeid ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud erinõudeid.

3. Toidukäitlejad võtavad, kui on asjakohane, järgmisi hügieeni erimeetmeid:

- a) vastavus toiduainete mikrobioloogilistele kriteeriumidele;
- b) käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks tehtud plaanide täitmiseks vajalikud menetlused;
- c) vastavus toiduainete temperatuuri kontrollimise nõuetele;
- d) külmaahela pidevuse tagamine;
- e) proovivõtmine ja analüüs.

4. Lõikes 3 osutatud kriteeriumid, nõuded ja eesmärgid võetakse vastu artikli 14 lõikes 2 sätestatud korras.

Nende juurde kuuluvad proovivõtu- ja analüüsimeetodid sätestatakse sama korra kohaselt.

5. Kui käesolev määrus, määrus (EÜ) nr 853/2004 ja nende rakendusmeetmed ei täpsusta proovivõtu- või analüüsimeetodeid, võivad toidukäitlejad kasutada asjakohaseid ühenduse või riiklikes õigusnormides sätestatud meetodeid, või selliste meetodite puudumisel meetodeid, mille kasutamisel saadavad tulemused on samaväärsed võrdlusmeetodi kasutamisel saadud tulemustega, kui need on teaduslikult valideeritud vastavalt rahvusvaheliselt tunnustatud eeskirjade või protokollidega.

6. Toidukäitlejad võivad kasutada vastavuse tagamiseks nende käesolevast määrusest tulenevate kohustuste osas abivahendina artiklites 7, 8 ja 9 sätestatud juhiseid.

## Artikkel 5

**Ohuanalüüs ja kriitilised kontrollpunktid**

1. Toidukäitlejad kehtestavad, rakendavad ja haldavad alalist HACCP põhimõtetele põhinevat menetlust või menetlusi.

2. Lõikes 1 osutatud HACCP põhimõtted koosnevad järgmisest:

- a) ohtude kindlakstegemine, mida tuleb vältida, mis tuleb kõrvaldada või vähendada vastuvõetavale tasemele;
  - b) kriitiliste kontrollpunktide kindlaksmääramine etapis või etappides, kus kontroll on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vastuvõetavale tasemele vähendamiseks hädavajalik;
  - c) kriitiliste piiride kehtestamine kriitilistes kontrollpunktides, mis eraldavad kindlakstehtud ohtude vältimise, kõrvaldamise ja vähendamise korral vastuvõetava või mittevastuvõetava piirkonna;
  - d) tõhusate seiretoimingute kehtestamine ja rakendamine kriitilistes kontrollpunktides;
  - e) korrigeerivate meetmete kehtestamine juhuks, kui seire tulemusel selgub, et kriitiline kontrollpunkt ei ole kontrolli all;
  - f) toimingute kehtestamine, mida teostatakse regulaarselt punktides a–e esitatud meetmete tõhususe kontrollimiseks,
- ja
- g) toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurusega vastavuses olevate dokumentide ja andmete loomine, mis tõendavad punktides a–f esitatud meetmete rakendamise tõhusust.

Toote, protsessi või toimingu mis tahes etapi mis tahes muudatuse korral vaatavad toidukäitlejad menetluse läbi ning teevad vajalikud muudatused.

3. Lõiget 1 kohaldatakse ainult toidukäitlejate suhtes, kelle tegevus hõlmab toidu tootmise, töötlemise ja turustamise mis tahes etappi pärast esmatootmist ja I lisas loetletud seotud toiminguid.

4. Toidukäitlejad:

- a) esitavad pädevale asutusele tõendid nende vastavuse kohta esimesele lõikele pädeva asutuse nõutavas vormis, võttes arvesse toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurust;

- b) tagavad vastavalt käesolevale artiklile loodud menetlusi kirjeldavate mis tahes dokumentide ajakohasuse;
- c) säilitavad asjakohases ajavahemikus kõik muud dokumendid ja andmed.

5. Käesoleva artikli üksikasjaliku rakenduskorra võib sätestada artikli 14 lõikes 2 osutatud korra kohaselt. Selline kord võib hõlbustada käesoleva artikli rakendamist teatavate toidukäitlejate poolt, eelkõige reguleerides HACCP põhimõtete kohaldamist juhistes sätestatud menetluste kasutamise lõikele 1 vastavuse tagamiseks. Sellises korras võib ka täpsustada ajavahemiku, mille jooksul toidukäitlejad peavad säilitama dokumente ja andmeid vastavalt lõike 4 punktile c.

#### Artikkel 6

##### Ametlik kontrollimine, registreerimine ja tunnustamine

1. Toidukäitlejad teevad pädevate asutustega koostööd vastavalt kohaldatavatele ühenduse õigusnormidele või nende puudumisel vastavalt riiklikele õigusnormidele.
2. Eelkõige teavitab iga toidukäitleja asjakohast pädevat asutust viimase nõutavas vormis igast tema juhitavast ettevõttest, mille tegevus hõlmab toidu tootmise, töötlemise ja turustamise mis tahes etappi, pidades silmas iga sellise ettevõtte registreerimist.

Toidukäitlejad tagavad alati ka ettevõtete kohase ajakohase teabe olemasolu pädevale asutusele, sealhulgas teavitades olemasoleva ettevõtte tegevuse igast olulisest muudatusest või selle sulgemisest.

3. Toidukäitlejad tagavad siiski ettevõtete tunnustamise pädeva asutuse poolt, mis järgneb vähemalt ühele kohapealsele kontrollkäigule, kui tunnustus on nõutav:

- a) selle liikmesriigi riiklike õigusnormide alusel, kus ettevõtte asub;
- b) määruse (EÜ) nr 853/2004 alusel

või

- c) artikli 14 lõikes 2 osutatud menetluse kohaselt vastu võetud otsuse alusel.

Iga liikmesriik, kes nõuab vastavalt punktile a teatavate tema territooriumil asuvate ettevõtete tunnustamist riiklike õigusnormide alusel, teavitab asjakohastest riiklikest eeskirjadest komisjoni ja teisi liikmesriike.

#### III PEATÜKK

##### HEA TAVA JUHISED

###### Artikkel 7

##### Juhiste väljatöötamine, levitamine ja kasutamine

Liikmesriigid soodustavad hügieeni ja HACCP põhimõtete kohaldamise riiklike juhiste väljatöötamist vastavalt artiklile 8. Ühenduse juhised töötatakse välja vastavalt artiklile 9.

Soodustatakse nii riiklike kui ka ühenduse juhiste levitamist ja kasutamist. Kõnealuste juhiste kasutamine on toidukäitlejatele vabatahtlik.

###### Artikkel 8

##### Riiklikud juhised

1. Riiklike hea tava juhiste väljatöötamise korral teevad seda ja levitavad juhiseid toidukäitlemissektorid:

- a) konsulteerides nende asjaosaliste esindajatega, kelle huve see oluliselt mõjutab, näiteks pädevad asutused ja tarbijarühmad;
  - b) arvestades asjakohaste *Codex Alimentarius*'e tegevusjuhistega
- ja
- c) kui need käsitlevad esmatootmist ja I lisas loetletud seotud toiminguid, võttes arvesse I lisa B-osas esitatud soovitusi.

2. Riiklike juhiseid võib välja töötada direktiivi 98/34/EÜ<sup>(1)</sup> II lisas osutatud riikliku standardiorganisatsiooni egiidi all.

3. Liikmesriigid hindavad riiklike juhiseid, et teha kindlaks:

- a) kas need on välja töötatud vastavalt lõikele 1;
- b) kas nende sisu on osutatud sektorites rakendatav

ja

<sup>(1)</sup> Euroopa Parlamendi ja nõukogu 22. juuni 1998. aasta direktiiv 98/34/EÜ, millega nähakse ette tehnilistest standarditest ja eeskirjadest teatamise kord (EÜT L 204, 21.7.1998, lk 37). Direktiivi on viimati muudetud 2003. aasta ühinemisaktiga.

c) kas need sobivad juhistena vastavuse tagamiseks artiklitega 3, 4 ja 5 asjaomastes sektorites ja asjaomaste toiduainete suhtes.

4. Liikmesriigid edastavad komisjonile lõikele 3 vastavad riiklikud juhised. Komisjon loob ja haldab kõnealuste juhiste registreerimissüsteemi ning võimaldab liikmesriikidele selle kasutamise.

5. Vastavalt direktiivile 93/43/EMÜ koostatud hea tava juhiste kohaldamine jätkub pärast käesoleva määruse jõustumist, tingimusel, et need on kooskõlas selle eesmärkidega.

#### Artikkel 9

### Ühenduse juhised

1. Enne hügieeni või HACCP põhimõtete kohaldamise ühenduse heatava juhiste väljatöötamist konsulteerib komisjon artiklis 14 osutatud komiteega. Nimetatud konsulteerimise eesmärk on käsitleda kõnealuste juhiste vajadust, nende ulatust ja sisu.

2. Ühenduse juhiste ettevalmistamisel tagab komisjon nende väljatöötamise ja levitamise:

a) Euroopa toidukäitlemis sektorite, sealhulgas väikese ja keskmise suurusega ettevõtete asjakohaste esindajate ja muude huvitatud asjaosalistega, nagu näiteks tarbijarühmadega konsulteerides;

b) koostöös asjaosalistega, kelle huve see oluliselt mõjutab, sealhulgas pädevate asutustega;

c) võttes arvesse asjakohaseid *Codex Alimentarius*'e tegevusjuhiseid

ja

d) kui need käsitlevad esmatootmist ja I lisa loetletud seotud toiminguid, võttes arvesse I lisa B-osas esitatud soovitusi.

3. Artiklis 14 osutatud komitee hindab ühenduse juhiste projekte, et teha kindlaks:

a) kas need on välja töötatud vastavalt lõikele 2;

b) kas nende sisu on osutatavates sektorites rakendatav kogu ühenduses

ja

c) kas need sobivad juhistena vastavuse tagamiseks artiklitega 3, 4 ja 5 asjaomastes sektorites ja asjaomaste toiduainete suhtes.

4. Komisjon kutsub artiklis 14 osutatud komiteed regulaarselt läbi vaatama kõiki vastavalt käesolevale artiklile ettevalmistatud ühenduse juhised, koostöös lõikes 2 nimetatud asutustega.

Kõnealuse läbivaatamise eesmärk on tagada juhiste rakendatavus ning võtta arvesse teaduse ja tehnoloogia arengut.

5. Käesoleva artikli kohaselt ettevalmistatud ühenduse juhiste pealkirjad ja viited nendele avaldatakse *Euroopa Liidu Teataja* C-seerias.

#### IV PEATÜKK

### IMPORT JA EKSPORT

#### Artikkel 10

#### Import

Imporditud toidu hügieeniga seoses hõlmavad määruse (EÜ) nr 178/2002 artiklis 11 osutatud toidualaste õigusnormide asjakohased nõuded käesoleva määruse artiklites 3–6 sätestatud nõudeid.

#### Artikkel 11

#### Eksport

Eksporditud või reeksporditud toidu hügieeniga seoses hõlmavad määruse (EÜ) nr 178/2002 artiklis 12 osutatud toidualaste õigusnormide asjakohased nõuded käesoleva määruse artiklites 3–6 sätestatud nõudeid.

#### V PEATÜKK

### LÕPPSÄTTED

#### Artikkel 12

### Rakendusmeetmed ja üleminekukord

Rakendusmeetmed ja üleminekukorra võib sätestada artikli 14 lõikes 2 osutatud korras.

#### Artikkel 13

### I ja II lisa muutmise ja kohandamine

1. I ja II lisa võib kohandada või ajakohastada artikli 14 lõikes 2 osutatud korras, võttes arvesse:

a) vajadust vaadata läbi I lisa B-osa lõikes 2 sätestatud soovitusid;

- b) artiklist 5 lähtuvate HACCP-põhiste süsteemide rakendamisel saadud kogemust;
- c) tehnoloogia arengut ja selle praktilisi tagajärgi ning tarbija ootusi toidu koostise suhtes;
- d) teadusnõustamist, eriti uusi riskihindamisi;
- e) toiduainete mikrobioloogilisi ja temperatuurinõudeid.

2. I ja II lisast võib lubada erandeid, eelkõige artikli 5 rakendamise hõlbustamiseks väikeettevõtete suhtes artikli 14 lõikes 2 osutatud korras, võttes arvesse asjakohaseid riskitegureid, tingimusel et sellised erandid ei kahjusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist.

3. Kui see ei ohusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist, võivad liikmesriigid kooskõlas käesoleva artikli lõigetega 4–7 võtta riiklikke meetmeid II lisas sätestatud nõuete kohandamiseks.

4. a) Lõikes 3 osutatud riiklike meetmete eesmärk on:

- i) traditsiooniliste meetodite jätkuva kasutamise võimaldamine toidu tootmise, töötlemise või turustamise mis tahes etapil

või

- ii) geograafiliste eripiirangutega piirkondades asuvate toidukäitlemisettevõtete vajaduste rahuldamine.

b) Muudel juhtudel kohaldatakse neid ainult ettevõtete ehituse, projektlaaduse ja seadmete suhtes.

5. Iga liikmesriik, kes soovib võtta lõikes 3 osutatud riiklikke meetmeid, teavitab sellest komisjoni ja liikmesriike. Teatis peab:

- a) sisaldama selle nõude üksikasjalikku kirjeldust, mille kohandamist liikmesriik peab vajalikuks, ja soovitava kohanduse sisu;
- b) kirjeldama asjaomaseid toiduaineid ja ettevõtteid;
- c) selgitama kohandamise põhjuseid, esitades sealhulgas asjakohasuse korral kokkuvõtte teostatud ohuanalüüsist ja kõiki võetavatest meetmetest, mis tagavad, et kohandamine ei ohusta käesoleva määruse eesmärke,

ja

d) sisaldama muud asjaomast teavet.

6. Teistel liikmesriikidel on komisjonile kirjalike märkuste esitamiseks aega kolm kuud alates lõikes 5 osutatud teatise kättesaamisest. Lõike 4 punktist b tulenevate kohanduste korral pikendatakse seda aega mis tahes liikmesriigi taotlusel nelja kuuni. Komisjon võib konsulteerida, ja kirjalike märkuste saamisel ühelt või enamalt liikmesriigilt konsulteerib liikmesriikidega artikli 14 lõikes 1 osutatud komitees. Komisjon võib artikli 14 lõikes 2 osutatud korras otsustada, kas kavandatud meetmeid rakendatakse vajadusel asjakohaste muudatustega. Kui on asjakohane, võib komisjon teha ettepaneku üldmeetmete võtmiseks vastavalt lõigetele 1 või 2.

7. Liikmesriik võib võtta riiklikke meetmeid II lisa nõuete kohandamiseks ainult:

- a) vastavalt lõikele 6 vastu võetud otsuse kohaselt

või

- b) sel juhul, kui komisjon ei ole ühe kuu möödumisel lõikes 6 osutatud aja lõppemisest teavitanud liikmesriike kirjalike märkuste saamisest või kavatsusest teha ettepanek otsuse vastuvõtmiseks vastavalt lõikele 6.

#### Artikkel 14

##### Komiteemenetlus

1. Komisjoni abistab alaline toiduahela ja loomatervishoiu komitee.

2. Kui viidatakse käesolevale lõikele, kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikleid 5 ja 7, võttes arvesse selle artiklis 8 sätestatud.

Otsuse 1999/468/EÜ artikli 5 lõikes 6 sätestatud tähtjaks kehtestatakse kolm kuud.

3. Komitee võtab vastu oma töökorra.

#### Artikkel 15

##### Konsulteerimine Euroopa Toiduohutusametiga

Komisjon konsulteerib Euroopa Toiduohutusametiga kõikides käesoleva määruse reguleerimisalasse kuuluvates küsimustes, millel võib olla oluline mõju rahvatervisele ja eelkõige enne ettepaneku tegemist kriteeriumide, nõuete või plaanide kohta vastavalt artikli 4 lõikele 4.



*Artikkel 16***Aruanne Euroopa Parlamendile ja nõukogule**

1. Komisjon esitab hiljemalt 20. maiks 2009 aruande Euroopa Parlamendile ja nõukogule.

2. Aruanne annab eelkõige ülevaate käesoleva määruse kohaldamisel saadud kogemusest ning käsitleb küsimust, kas artikli 5 nõuete laiendamine esmatootmisega ja I lisas loetletud seotud toimingutega tegelevatele toidukäitlejatele on soovitatav ja teostatav.

3. Vajaduse korral esitab komisjon koos aruandega asjakohased ettepanekud.

*Artikkel 17***Kehtetuks tunnistamine**

1. Direktiiv 93/43/EMÜ tunnistatakse alates käesoleva määruse kohaldamise kuupäevast kehtetuks.

2. Viiteid kehtetuks tunnistatud direktiivile käsitletakse viidena käesolevale määrusele.

3. Direktiivi 93/43/EMÜ artikli 3 lõike 3 ja artikli 10 kohaselt vastu võetud otsused kehtivad nende asendamiseni vastavalt käesolevale määrusele või määrusele (EÜ) nr 178/2002 vastu võetud otsustega. Käesoleva määruse artikli 4 lõike 3 punktides a–e osutatud kriteeriumide või nõuete määramiseni võivad liikmesriigid säilitada riiklikud eeskirjad, millega on kehtestatud sellised kriteeriumid või nõuded ning mis on vastu võetud vastavalt direktiivile 93/43/EMÜ.

4. Ühenduse uute õigusnormide kohaldamiseni, milles sätestatakse toidu ametliku kontrollimise eeskirjad, võtavad liikmesriigid asjakohaseid meetmeid käesolevas määruses või selle alusel sätestatud kohustuste täitmise tagamiseks.

*Artikkel 18***Jõustumine**

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Seda kohaldatakse 18 kuu möödumisel pärast kuupäeva, kui kõik järgmised õigusaktid on jõustunud:

a) määrus (EÜ) nr 853/2004;

b) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 854/2004, millega kehtestatakse erieeskirjad inimtoiduks ettenähtud loomse päritoluga toodete ametliku kontrollimise korralduse kohta, <sup>(1)</sup>

ja

c) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. aprilli 2004. aasta direktiiv 2004/41/EÜ, millega tunnistatakse kehtetuks teatavad direktiivid, mis käsitlevad teatavate inimtoiduks ettenähtud loomse päritoluga toodete tootmise ja turuleviimise toiduhügieeni ning tervishoiunõudeid. <sup>(2)</sup>

Seda ei kohaldata siiski enne 1. jaanuari 2006.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Strasbourg, 29. aprill 2004

*Euroopa Parlamendi nimel*

eesistuja

P. COX

*Nõukogu nimel*

eesistuja

P. M. McDOWELL

<sup>(1)</sup> Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 83.

<sup>(2)</sup> ELT L 157, 30.4.2004, lk 33.

## I LISA

## ESMATOOTMINE

## A-OSA: HÜGIEENI ÜLDSÄTTED ESMATOOTMISE JA SELLEGA SEOTUD TOIMINGUTE KOHTA

## I. Reguleerimisala

1. Käesolevat lisa kohaldatakse esmatootmisele ja järgmistele seotud toimingute suhtes:
  - a) esmatoodete vedu, hoidmine ja käsitsemine tootmiskohas, tingimusel et see ei muuda oluliselt nende laadi;
  - b) elusloomade vedu, kui see on vajalik käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks,  
ja
  - c) esmatoodete tootmiskohast ettevõttesse tarnimise veotoimingud taimse päritoluga toodete, kalandustoodete ja ulukite korral, mille laadi ei ole oluliselt muudetud.

## II. Hügieenisätted

2. Toidukäitlejad peavad tagama suurimas võimalikus ulatuses esmatoodete kaitse saastumise eest, võttes arvesse esmatoodete mis tahes järgnevat töötlemist.
3. Lõikes 2 sätestatud üldisest kohustusest olenemata peavad toidukäitlejad järgima asjakohaseid ühenduse ja riiklike õigusaktide sätteid ohuohje kohta esmatootmises ja sellega seotud toimingutes, sealhulgas:
  - a) meetmed õhust, pinnasest, veest, söödast, väetistest, veterinaarravimitest, taimekaitsevahenditest ja biotsiididest ning jäätmete säilitamisest, käsitisemisest ja kõrvaldamisest tuleneva saastumise ohjamiseks  
ja
  - b) loomade tervishoiu ja heaolu ning taimetervise seotud inimese tervist mõjutavad meetmed, sealhulgas zoonooside ja zoonootilise toimega mõjurite seire- ja ohjeprogrammid.
4. Loomade kasvatamisega, püügiga või jahiga või loomse päritoluga esmatoodete tootmisega tegelevad toidukäitlejad peavad võtma vastavaid meetmeid, kui on asjakohane:
  - a) esmatootmise ja sellega seotud toimingutega seoses kasutatavate üksuste, sealhulgas sööda hoidmiseks ja käsitisemiseks kasutatavate üksuste hoidmiseks puhtana ning vajaduse korral nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
  - b) seadmete, mahutite, salvede, veokite ja laevade hoidmiseks puhtana ning vajaduse korral nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
  - c) tapamajja minevate ja vajaduse korral produktiivloomade puhtuse tagamiseks suurimas võimalikus ulatuses;
  - d) joogivee või puhta vee kasutamiseks alati kui see on vajalik saastumise vältimiseks;
  - e) toiduaineid käsitseva personali hea tervisliku seisundi ja nende terviseriskide alase väljaõppe tagamiseks;
  - f) loomade ja kahjurite põhjustatava saastumise vältimiseks suurimas võimalikus ulatuses;

- g) jäätmete ja ohtlike ainete hoidmiseks ja käsitsemiseks saastumist vältivate meetoditega;
- h) toiduga inimesele edasikanduvate nakkushaiguste sissetoomise ja leviku vältimiseks, sealhulgas ettevaatusabinõude võtmine uute loomade sissetoomisel ning pädeva asutuse teavitamine selliste haiguste arvatavatest puhangutest;
- i) loomadelt võetud proove või muid proove kasutades tehtud asjakohaste analüüside inimese tervise seisukohast tähtsate tulemuste arvestamiseks
- ja
- j) söödalisandite ja veterinaarravimite õigeks kasutamiseks vastavalt asjakohastele õigusaktidele.
5. Taimsete toodete tootmisega või vastava saagi kogumisega tegelevad toidukäitlejad peavad võtma vastavaid meetmeid, kui on asjakohane:
- a) üksuste, seadmete, mahutite, salvede, veokite ja laevade hoidmiseks puhtana, ning vajaduse korral nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
- b) taimse toodangu hügieenilise tootmise, veo ja hoidmise ning puhtuse tagamiseks vajaduse korral;
- c) joogivee või puhta vee kasutamiseks, alati kui see on vajalik saastumise vältimiseks;
- d) toiduaineid käsitseva personali hea tervisliku seisundi ja nende terviseriskide alase väljaõppe tagamiseks;
- e) loomade ja kahjurite põhjustatava saastumise vältimiseks suurimas võimalikus ulatuses;
- f) jäätmete ja ohtlike ainete hoidmiseks ja käsitsemiseks saastumist vältivate meetoditega;
- g) taimedest võetud proove või muid proove kasutades tehtud asjakohaste analüüside inimese tervise seisukohast tähtsate tulemuste arvessevõtmiseks
- ja
- h) taimekaitsevahendite ja biotsiidide õigeks kasutamiseks vastavalt asjakohastele õigusaktidele.
6. Kui toidukäitlejaid on teavitatud ametliku kontrollimise ajal avastatud probleemidest, peavad nad võtma asjakohaseid heastamismeetmeid.

### III. Arvestuse pidamine

7. Toidukäitlejad peavad pidama arvestust ja säilitama andmeid asjakohasel viisil ja asjakohase aja jooksul ohtude ohjamiseks võetud meetmete kohta vastavalt toidukäitlemisettevõtte laadile ja suurusele. Toidukäitlejad peavad tegema neis arvepidamistes sisalduva asjaomase teabe kättesaadavaks pädevale asutusele ja toitu vastu võtvatele toidukäitlejatele nende taotluse korral.
8. Loomakasvatusega või loomse päritoluga esmatoodete tootmisega tegelevad toidukäitlejad peavad pidama arvestust eelkõige:
- a) loomadele söödetud sööda liigi ja päritolu kohta;
- b) loomade ravimiseks kasutatud veterinaarravimite või muude menetluste, nende kasutamise ja keeluaegade kuupäevade kohta;
- c) haiguste esinemise kohta, mis võivad vähendada loomse päritoluga toodete ohutust;

- d) loomadelt võetud proove või muudel diagnostilistel eesmärkidel võetud proove kasutades tehtud asjakohaste analüüside inimese tervise seisukohast tähtsate tulemuste kohta
  - ja
  - e) loomade või loomse päritoluga toodete kontrollimise asjakohaste aruannete kohta.
9. Taimsete toodete tootmisega või vastava saagi kogumisega tegelevad toidukäitlejad peavad pidama arvestust eelkõige:
- a) taimekaitsevahendite ja biotsiidide mis tahes kasutamise kohta;
  - b) kahjurite ja haiguste esinemise kohta, mis võivad vähendada taimse päritoluga toodete ohutust
  - ja
  - c) taimedest võetud proove või muid proove kasutades tehtud asjakohaste analüüside inimese tervise seisukohast tähtsate tulemuste kohta.
10. Toidukäitlejaid võivad arvestuse pidamisel abistada muud isikud, näiteks veterinaarid, agronoomid ja talumajapidamistehnikud.

#### B-OSA: SOOVITUSED HEA HÜGIEENITAVA JUHISTE KOHTA

1. Käesoleva määruse artiklites 7–9 osutatud riiklikud ja ühenduse juhised peaksid sisaldama hea hügieenitava juhiste ohuohjeks esmatootmises ja seotud toimingutes.
2. Hea hügieenitava juhised peaksid sisaldama asjakohast teavet esmatootmises ja seotud toimingutes tekkida võivate ohtude kohta ja meetmeid nende ohjamiseks, sealhulgas ühenduse ja riiklikes õigusaktides või riiklikes ja ühenduse programmides sätestatud asjakohased meetmed. Selliste ohtude ja meetmete hulka kuuluvad näiteks:
  - a) näiteks mükotoksiinidega, raskemetallidega või radioaktiivsete ainetega saastumise ohjamine;
  - b) vee, orgaaniliste jäätmete ja väetiste kasutamine;
  - c) taimekaitsevahendite ja biotsiidide õige ja asjakohane kasutamine ning nende jälgitavuse tagamine;
  - d) veterinaarravimite ja söödalisandite õige ja asjakohane kasutamine ning nende jälgitavuse tagamine;
  - e) sööda ettevalmistamine, hoidmine, kasutamine ja jälgitavus;
  - f) surnud loomade, jäätmete ja allapanu õige kõrvaldamine;
  - g) kaitsemeetmed toiduga inimesele edasikanduvate nakkushaiguste sissetoomise ja leviku vältimiseks ning mis tahes kohustus teavitada pädevat asutust;
  - h) toidu asjakohastele hügieeningimustele vastava tootmise, käsitlemise, pakendamise, hoidmise ja veo tagamise menetlused, tavad ja meetodid, sealhulgas tõhus puhastamine ja kahjuritõrje;
  - i) tapaloomade ja produktiivloomade puhtusega seotud meetmed;
  - j) arvestuse pidamisega seotud meetmed.

## II LISA

**HÜGIEENI ÜLDNÕUDED KÕIKIDELE TOIDUKÄITLJATELE (VÄLJA ARVATUD I LISA KOHALDAMISEL)**

## SISSEJUHATUS

V–XII peatükki kohaldatakse toidu tootmise, töötlemise ja turustamise kõikide etappide suhtes ning ülejäänud peatükke kohaldatakse järgmiselt:

- I kohaldatakse kõikide toidukäitlemishoonete suhtes, välja arvatud need toidukäitlemiskohad, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,
- II kohaldatakse kõikide ruumide suhtes, kus toimub toidu valmistamine või töötlemine, välja arvatud einetamisruumid ja toidukäitlemiskohad, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,
- III kohaldatakse peatüki pealkirjas loetletud toidukäitlemiskohtade suhtes,
- IV kohaldatakse kõikide transporditoimingute suhtes.

## I PEATÜKK

**Üldnõuded toidukäitlemishoonetele (välja arvatud III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad)**

1. Toidukäitlemishooned peavad olema puhtad ja heas seisukorras.
2. Toidukäitlemishoonete projektlahendus, planeering, ehitus, asukoht ja suurus peavad võimaldama:
  - a) piisavat hooldamist, puhastamist ja/või desinfitseerimist, vältida või minimeerida saastumist õhu vahendusel ning piisavat töötamisruumi kõikide toimingute hügieeniliseks teostamiseks;
  - b) vältida mustuse kogunemist, kokkupuudet toksiliste ainetega, võõrkehade sattumist toitu, kondensatsioonivee või soovimatu hallituse teket pindadel;
  - c) heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise eest ja eriti kahjuritõrjetja
  - d) vajaduse korral sobiva temperatuurikontrolliga käsitlemist ja piisava võimsusega hoiutingimusi toiduainete hoidmiseks asjakohasel temperatuuril ning olema konstrueeritud temperatuuri jälgimise ja vajaduse korral registreerimise võimaldamiseks.
3. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav hulk tõhusa äravoolusüsteemiga veeklosette. Klosetid ei tohi avaneda otse ruumi, kus käsitletakse toiduaineid.
4. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav hulk sobivalt paiknevaid valamuid, mis on määratud käte pesemiseks. Valamud peavad olema varustatud kuuma ja külma voolava veega, kätepuhastusvahenditega ning hügieeniliste kätekuivatusvahenditega. Vajaduse korral peavad toidu pesemise üksused paiknema kätepesukohast eraldi.
5. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav loomulik või mehhaaniline ventilatsioon. Tuleb vältida õhu mehhaanilist liikumist saastunud alast puhtasse alasse. Ventilatsioonisüsteemid peavad olema konstrueeritud nii, et filtritele ja muudele puhastatavatele või vahetatavatele osadele oleks hea juurdepääs.
6. Sanitaarruumid peavad olema varustatud piisava loomuliku või mehhaanilise ventilatsiooniga.

7. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav looduslik ja/või tehisluk valgustus.
8. Äravooluseadmed peavad olema piisavad ettenähtud otstarbel kasutamiseks. Need peavad olema konstrueeritud ja ehitatud eesmärgiga vältida toiduainete saastumise riski. Kui äravooluviimari on täielikult või osaliselt avatud, peavad need olema konstrueeritud eesmärgiga vältida jäätmete voolamist saastunud alast puhta ala poole, eriti alasse, kus lõpptarbija jaoks käideldakse toitu, mis võib olla kõrge riskiastmega.
9. Vajaduse korral peavad ettevõttes olema asjakohased personali riietumiskohad.
10. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse toiduaineid.

## II PEATÜKK

### **Erinõuded ruumidele, kus toimub toiduainete valmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad)**

1. Ruumides, kus toimub toiduainete valmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad, kuid kaasa arvates transpordivahendites olevad ruumid), peavad planeering ja projektlaheendus võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitses saastumise vastu toimingute vahel ja ajal. Eelkõige:
  - a) põrandapinnad peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada. Kui on asjakohane, peavad põrandad võimaldama piisavat pinnal äravoolu;
  - b) seinapinnad peavad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali ning toimingutest tingitud asjakohase kõrguseni siledat pinda, kui käitleja ei tõenda pädevale asutusele teistsuguste materjalide kasutamise sobivust;
  - c) lagi (või lagede puudumisel katuse sisepind) ja laealune armatuur peab olema ehitatud ja viimistletud eesmärgiga vältida mustuse kogunemist ning minimeerida kondensatsioonvee teket, soovimatu hallituse kasvu ja osakeste pudenumist;
  - d) aknad ja teised avad peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanavad aknad ja teised avad peavad vajaduse korral olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud aknad võib põhjustada saastumist, peavad aknad olema tootmise ajal suletud ja fikseeritud;
  - e) ukseid peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada sileda ja mitteimava pinnaga materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendadaja
  - f) pinnad (sealhulgas seadmete pinnad) toidukäsitsemise alades ja eriti toiduga kokkupuutuvad pinnad peavad olema heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada.
2. Vajaduse korral peavad olema asjakohased vahendid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks, desinfitseerimiseks ning hoidmiseks. Sellised vahendid peavad olema valmistatud korrosioonikindlatest materjalidest, need peavad olema kergesti puhastatavad ning neil peab olema piisav kuuma- ja külmaveearustus.

3. Vajaduse korral peab olema asjakohaselt ette nähtud toidu pesemise võimalus. Iga kraanikauss või muu vahend toidu pesemiseks, peab olema piisava kuuma ja/või külma joogiveevarustusega, mis vastab VII peatüki nõuetele ning see tuleb hoida puhas ja vajaduse korral desinfitseerida.

### III PEATÜKK

**Nõuded teisaldatavale ja/või ajutistele käitlemiskohtadele (näiteks müügitelgid, -kioskid ja -veokid), käitlemiskohtadele, mida põhiliselt kasutatakse eraelamuna, kuid kus toimub regulaarne toidu valmistamine turuleviimiseks, ning müügiautomaatidele**

1. Toidukäitlemiskohad ja müügiautomaadid paigaldatakse, projekteeritakse, ehitatakse ning hoitakse puhtad ja heas seisukorras nii, et oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud toiduainete saastumise risk, eelkõige kahjurite ja loomade tõttu.
2. Eelkõige, vajaduse korral:
  - a) peavad personali asjakohase hügieeni tagamiseks olema sobivad vahendid (sealhulgas vahendid hügieeniliseks kätepesuks ja kuivatamiseks ja hügieenilisteks sanitaartoiminguteks ning riietumiskohad);
  - b) toiduga kokkupuutuv pind peab olema heas seisukorras ja kergesti puhastatav ning vajaduse korral desinfitseeritav. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada;
  - c) tuleb ette näha vastavad meetmed käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks ja vajaduse korral desinfitseerimiseks;
  - d) kui toiduainete puhastamine on toidukäitlemistoiimingute osa, tuleb ette näha vastavad meetmed selle hügieenilise teostamise jaoks;
  - e) peab olema piisav kuuma ja/või külma joogivee varustus;
  - f) peab olema asjakohane kord ja/või vahendid ohtlike ainete, mittesöödavate ainete või jäätmete (vedelad või tahked) hügieeniliseks hoidmiseks ja kõrvaldamiseks;
  - g) peavad olema vastavad vahendid ja/või kord toiduainete jaoks sobiva temperatuuri tagamiseks ja seireks;
  - h) toiduaineid tuleb paigutada nii, et toidu saastumise risk oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud.

### IV PEATÜKK

#### Vedu

1. Toiduainete veoks kasutatavad veokid ja/või mahutid peavad olema puhtad ja heas seisukorras, et toiduained oleksid kaitsitud saastumise eest, ning vajaduse korral projekteeritud ja ehitatud selliselt, et võimaldada piisavat puhastamist ja/või desinfitseerimist.
2. Veokite nõudes ja/või mahutites ei tohi transportida midagi muud peale toiduainete, kui see võiks põhjustada toiduainete saastumist.
3. Kui veokeid ja/või mahuteid kasutatakse toiduainetele lisaks muude kaupade veoks või kui nendega koos veetakse erinevaid toiduaineid, siis peavad need vajaduse korral olema saastumise vältimiseks tõhusalt eraldatud.

4. Vedelaid, granuleeritud või pulbrilisi toiduaineid tuleb vedada nõudes ja/või mahutites/tankerites, mis on ette nähtud toiduainete veoks. Sellised mahutid peavad olema märgistatud selgesti nähtavalt ja püsivalt ühes või mitmes ühenduse keeles, et neid kasutatakse toiduainete veoks või kirjaga "ainult toidu jaoks".
5. Kui veokeid ja/või mahuteid on kasutatud lisaks toiduainetele muude kaupade veoks või kui nendega koos veetakse erinevaid toiduaineid, tuleb saastumise riski vältimiseks neid vedude vahepeal tõhusalt puhastada.
6. Toiduained peavad olema veokitel ja/või mahutites paigutatud ja kaitstud nii, et toiduainete saastumise risk oleks minimeeritud.
7. Veokites ja/või konteinerites, mida kasutatakse toiduainete veoks, peab vajaduse korral olema tagatud toiduainete hoidmine sobival temperatuuril ning temperatuuri seire võimalus.

#### V PEATÜKK

##### **Nõuded seadmetele**

1. Kõik toiduga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema:
  - a) tõhusalt puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud. Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma piisava sagedusega, et vältida toidu mis tahes saastumise riski;
  - b) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, et toidu saastumise risk oleks minimeeritud;
  - c) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises heas seisukorras, välja arvatud ühekordselt kasutatavad mahutid ja pakendid, et neid oleks võimalik puhtana hoida ja vajaduse korral desinfitseeridaja
  - d) olema paigaldatud nii, et oleks võimalik piisavalt puhastada seadmeid ja nende ümbrust.
2. Vajaduse korral peavad seadmed olema käesoleva määruse eesmärkide täitmiseks varustatud asjakohaste kontrollseadmetega.
3. Keemiliste lisandite kasutamisel seadmete ja mahutite korrosioonitõrjeks tuleb seda teha heade tavade kohaselt.

#### VI PEATÜKK

##### **Toidujäätmed**

1. Toidujäätmed, mittesöödavad kõrvalsaadused ja muud jäätmed tuleb nende kogunemise vältimiseks toidukäitlemisruumidest võimalikult kiiresti eemaldada.
2. Toidujäätmeid, mittesöödavaid kõrvalsaaduseid ja muid jäätmeid tuleb hoida suletavates mahutites, välja arvatud juhul, kui toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada muude mahutite või kõrvaldamissüsteemide sobivust. Kõnealused mahutid peavad olema sobiva konstruktsiooniga, heas seisukorras, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.
3. Peab olema ette nähtud toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine. Jäätmeladude planeering ja korraldus peab võimaldama nende hoidmist puhtana ja vajaduse korral kaitstuna loomade ja kahjurite eest.
4. Kõikide jäätmete kõrvaldamine peab toimuma hügieeniliselt ja keskkonnasõbralikult vastavalt asjakohastele kohaldatavatele ühenduse õigusaktidele ning need ei tohi muutuda otseseks või kaudseks saasteallikaks.



## VII PEATÜKK

**Veevarustus**

1. a) Käitlemisettevõttes peab olema piisav joogiveevarustus, mida kasutatakse alati kui vajalik toiduainete saastumise vältimise tagamiseks.  
  
b) Tervete kalandustoodete korral võib kasutada puhast vett. Elusate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomadete ja meritigude korral võib kasutada puhast merevett; puhast vett võib kasutada ka väliseks pesemiseks. Sellise vee kasutamisel peavad olema vastavad veevarustamisvahendid.
2. Tehnilise vee kasutamisel, näiteks tuletõrjeks, auru tootmiseks, külmutamiseks ja muudel sarnastel eesmärkidel, peab see ringlema eraldi süsteemis, mis on vastavalt tähistatud. Tehnilise vee süsteem ei tohi olla ühendatud joogiveesüsteemiga ega võimaldama tehnilise vee tagasivoolu viimasesse.
3. Töötlemisel või koostisosana kasutatava ümbertöödeldud veega ei tohi kaasned a saastumise risk. Selline vesi peab vastama joogiveega samadele normidele, välja arvatud juhul, kui pädev asutus on seisukohal, et vee kvaliteet ei kahjusta valmis toiduaine tervislikkust.
4. Toiduga kokkupuutuv jää või jää, mis võib põhjustada toidu saastumist, peab olema valmistatud joogiveest, tervete kalandustoodete jahutamiseks kasutatav jää puhtast veest. Jääd tuleb valmistada, käsitseta ja hoida tingimustes, mille korral see on kaitstud saastumise eest.
5. Toiduga otseses kokkupuutes kasutatav aur ei tohi sisaldada terviseohtlike aineid või aineid, mis võivad põhjustada toidu saastumist.
6. Toiduainete kuumtöötlemisel hermeetiliselt suletud pakendites peab tagama, et pärast kuumtöötlust mahutite jahutamiseks kasutatav vesi ei ole toiduainete saastumise allikaks.

## VIII PEATÜKK

**Isiklik hügieen**

1. Kõik toidu käsitsemise alas töötavad inimesed peavad tagama kõrgel tasemel isikliku puhtuse, kandma sobivat, puhast riietust, vajaduse korral kaitseriietust.
2. Ühtegi inimest, kes põeb sellist haigust või on sellise haiguse nakkuse kandja, mis võib levida toidu kaudu, näiteks infitseerunud haavad, nahahaigused, põletikud või kõhulahtisus, ei tohi lubada mingis ulatuses toitu käsitseta või siseneda toidukäitsemisalasse, kui mis tahes otsene või kaudne saastumine on tõenäoline. Kõik nimetatud probleemidega toidukäitsemisettevõttes töötavad isikud, kes võivad tõenäoliselt sattuda toiduga kokkupuutesse, peavad oma haigustest või sümptomitest ja võimaluse korral ka nende põhjustest toidukäitlejat kohe teavitama.

## IX PEATÜKK

**Toiduainete suhtes kohaldatavad sätted**

1. Toidukäitleja ei võta vastu toidutooret või koostisaineid, välja arvatud elusloomad, ja muid toodete töötlemisel kasutatavaid materjale, mille kohta on teada või alust arvata, et need on saastunud parasiitidega, patogeensete mikroobidega või mürgiste, lagunenu või võõrainetega sellises ulatuses, et isegi pärast toidukäitleja tehtud hügieenilist tava-sorteerimist ja/või eeltöötlust või töötlust on lõpptoodete nimetoiduks kõlbmatu.
2. Kõiki tooraineid ja koostisained tuleb käitlemisettevõttes hoida sobivates tingimustes, mis on ette nähtud nende tervistkahjustava rikkumise vältimiseks ja kaitseks saastumist eest.

3. Kõikidel tootmise, töötlemise ja turustamise etappidel peab toit olema kaitstud mis tahes saastumise vastu, mille tulemusel võivad tooted muutuda inimtoiduks kõlbmatuks, tervistkahjustavaks või selliselt saastunuks, et on põhjendamatu eeldada selle tarvitamist.
4. Tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid. Samuti tuleb rakendada vastavaid meetmeid koduloomade juurdepääsu vältimiseks toidu valmistamise, käsitsemise või hoidmise kohtadesse (või kui pädev asutus seda erijuhtudel lubab, tuleb rakendada meetmeid selle tulemusena saastumise vältimiseks).
5. Tooraineid, koostisaineid, vahetooteid ja lõpptooteid, milles võivad paljuneda patogeensed mikroobid või tekkida toksiinid, ei tohi hoida temperatuuril, mis võib põhjustada riski tervisele. Külmaahelat ei tohi katkestada. Siiski on lubatud ettenähtud temperatuurist kõrvalekaldumine piiratud ajaks, kui see on vajalik käsitsemisest tulenevatel asjaoludel toidu valmistamiseks, veoks, hoidmiseks, väljapanemiseks ja serveerimiseks, tingimusel et see ei põhjustata riski tervisele. Töödeldud toiduainete valmistamisega, käsitsemisega või pakendamisega tegelevates toidukäitlemisettevõtetes peavad olema sobivad ja piisavalt suured ruumid toorainete ja töödeldud toodete eraldi hoidmiseks ning piisav eraldatud külmahoiuruum.
6. Jahutatuna serveeritav või hoitav toit tuleb kohe pärast kuumtöötlemise etappi või kui kuumtöötlemist ei kasutata pärast lõpliku valmistamise etappi jahutada sellise temperatuurini, mis välistab riski tervisele.
7. Toiduainete sulatamine peab toimuma selliselt, et oleks minimeeritud patogeensete mikroobide kasvu või toksiinide tekkimise risk toidus. Sulatamise ajal tuleb toiduaineid hoida temperatuuril, mis ei põhjusta nende tõttu riski tervisele. Kui sulatamisel tekkiv vedelik võib põhjustada riski tervisele, tuleb tagada selle asjakohane äravool. Pärast sulatamist tuleb toitu käsitseda nii, et patogeensete mikroobide kasvu ja toksiinide tekke risk oleksid minimeeritud.
8. Ohtlikud ja/või mittesöödavad ained, sealhulgas loomasööt tuleb vastavalt märgistada ning neid tuleb hoida eraldi ja kindlates mahutites.

#### X PEATÜKK

##### **Toiduainete pakendamise ja pakkimise suhtes kohaldatavad sätted**

1. Pakendamis- ja pakkimismaterjal ei tohi olla saasteallikaks.
2. Pakendamismaterjale tuleb hoida kaitstuna saastumisrisiki eest.
3. Pakendamis- ja pakkimistoimingud tuleb teostada nii, et oleks välditud toodete saastumine. Kui on asjakohane ja eriti metallkarpide või klaaspurkide korral tuleb tagada, et pakendid oleksid terved ja puhtad.
4. Toiduainete korduvkasutatavad pakendamis- ja pakkimismaterjalid peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

#### XI PEATÜKK

##### **Kuumtöötlemine**

Järgmisi nõudeid kohaldatakse ainult hermeetiliselt suletud pakendites turule lastud toiduainete suhtes:

1. mis tahes kuumtöötlusprotsessi korral töötlemata toote töötlemiseks või töödeldud toote edasiseks töötlemiseks:
  - a) peab töödeldava toote temperatuur tõusma selle igas osas ettenähtud ajaks ettenähtud temperatuurile
  - ja
  - b) olema välditud toote saastumine protsessi ajal;

2. soovivate eesmärkide saavutamise tagamiseks kasutatava protsessi abil peavad toidukäitlejad regulaarselt kontrollima peamisi asjakohaseid parameetreid (eelkõige temperatuuri, rõhku sulgemist ja mikrobioloogilisi parameetreid), sealhulgas automaatseadiste kasutamisega;
3. kasutatav protsess peab vastama rahvusvaheliselt tunnustatud normidele (näiteks pastöriseerimine, kõrgkuumutamine või steriliseerimine).

## XII PEATÜKK

### Väljaõpe

Toidukäitlejad peavad tagama:

1. et toidu käsitsejad on vastavalt nende töötegevusele toidu hügieeni küsimustes juhendatud ja/või välja õpetatud;
  2. et käesoleva määruse artikli 5 lõikes 1 osutatud korra väljatöötamise ja haldamise eest või asjakohaste juhiste rakendamise eest vastutavad isikutel on vastav HACCP põhimõtete kohaldamise alane väljaõpe  
ja
  3. vastavuse teatavates toidukäitlemissektorites töötavate isikute väljaõppeprogramme käsitlevate riiklike õigusaktide nõuetele.”
-