

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2021/382**ze dne 3. března 2021,****kterým se mění přílohy nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin, pokud jde o řízení potravinových alergenů, přerodělování potravin a kulturu bezpečnosti potravin****(Text s významem pro EHP)**

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 13 odst. 1 písm. c) a d) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Nařízení (ES) č. 852/2004 stanoví obecná pravidla pro hygienu potravin vztahující se na provozovatele potravinářských podniků, přičemž přihlíží k zásadě, že je nezbytné zajistit bezpečnost potravin v celém potravinovém řetězci, počínaje prvovýrobou. Provozovatelé potravinářských podniků proto musí dodržovat obecná hygienická pravidla stanovená v přílohách I a II uvedeného nařízení.
- (2) Dne 30. října 2014 aktualizoval Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) své vědecké doporučení týkající se hodnocení alergenních potravin a složek potravin pro účely označování ⁽²⁾ a uvedl v něm, že výskyt potravinových alergií v Evropě se odhaduje na přibližně 3 až 4 % jak u dospělých, tak u dětí. Úřad dospěl k závěru, že potravinové alergie sice postihují relativně malý podíl populace, avšak alergická reakce může být závažná nebo dokonce potenciálně smrtelná, a že je stále více zřejmé, že lidé s potravinovými alergiemi nebo nesnášenlivostí mají velmi významně sníženou kvalitu života.
- (3) V září 2020 přijala Komise pro Codex Alimentarius kodex zásad v oblasti řízení potravinových alergenů pro provozovatele potravinářských podniků (CXC 80-2020), včetně doporučení týkajících se omezování potravinových alergenů pomocí harmonizovaného přístupu v potravinovém řetězci založeného na obecných hygienických požadavcích.
- (4) Vzhledem k přijetí globální normy CXC 80-2020 a k očekáváním spotřebitelů a obchodních partnerů, že potraviny vyrobené v EU splňují přinejmenším tuto globální normu, je nezbytné zavést požadavky zavádějící správnou hygienickou praxi s cílem zabránit přítomnosti nebo omezit přítomnost látek vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost uvedených v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 v zařízeních, dopravních prostředcích a/nebo kontejnerech používaných pro sklizeň, přepravu nebo skladování potravin. Jelikož může ke kontaminaci potravin docházet jak na úrovni prvovýroby, tak i v navazujících fázích, měla by být změněna jak příloha I, tak i příloha II nařízení (ES) č. 852/2004.
- (5) Strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“ pro spravedlivý a zdravý potravinový systém šetrný k životnímu prostředí, kterou přijala Komise, je klíčovou součástí iniciativy Zelená dohoda pro Evropu. Jedním z cílů strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“, který rovněž přispěje k dosažení oběhového hospodářství, je omezení plýtvání potravinami. Přerodělování přebytečných potravin k lidské spotřebě, zejména darováním potravin, pokud je to bezpečné, zajišťuje co nejlepší využití požitelných potravinových zdrojů a zároveň se jím předchází plýtvání potravinami.
- (6) Dne 27. září 2018 přijal úřad druhé vědecké stanovisko k přístupům využívajícím analýzu rizik u některých maloobchodních prodejen a potravinových darů ⁽³⁾. Ve stanovisku úřad uvádí, že k darování potravin se pojí několik nových problémů v oblasti bezpečnosti potravin na maloobchodní úrovni, a doporučuje v něm proto některé další obecné hygienické požadavky. Z toho důvodu je nezbytné stanovit určité požadavky s cílem podpořit a usnadnit přerodělování potravin a zároveň zaručit jeho bezpečnost pro spotřebitele.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 1.⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>⁽³⁾ *EFSA Journal* 2018; 16(11):5432.

- (7) V září 2020 přijala Komise pro Codex Alimentarius přepracované znění své globální normy *Všeobecné zásady hygieny potravin* (CXC 1-1969). Přepracovaný dokument CXC 1-1969 zavádí jako obecnou zásadu pojem „kultura bezpečnosti potravin“. Kultura bezpečnosti potravin zvyšuje bezpečnost potravin zlepšováním informovanosti a chování zaměstnanců v potravinářských zařízeních. Takovýto dopad na bezpečnost potravin prokázalo několik vědeckých publikací.
- (8) Vzhledem k přepracovanému znění globální normy a k očekáváním spotřebitelů a obchodních partnerů, že potraviny vyrobené v EU splňují přinejmenším uvedenou globální normu, je nezbytné zavést obecné požadavky na kulturu bezpečnosti potravin do nařízení (ES) č. 852/2004.
- (9) Nařízení (ES) č. 852/2004 by proto mělo být odpovídajícím způsobem změněno.
- (10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Přílohy I a II nařízení (ES) č. 852/2004 se mění v souladu s přílohou tohoto nařízení.

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 3. března 2021.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA

- 1) Příloha I nařízení (ES) č. 852/2004 se mění takto:

V oddíle II části A se vkládá nový bod 5a, který zní:

„5a. Zařízení, dopravní prostředky a/nebo kontejnery používané pro sklizeň, přepravu nebo skladování některé z látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost uvedených v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 se nesmí používat pro sklizeň, přepravu nebo skladování žádných potravin, které uvedenou látku nebo produkt neobsahují, pokud zařízení, dopravní prostředky a/nebo kontejnery nebyly vyčištěny a zkontrolovány alespoň z hlediska nepřítomnosti viditelných zbytků uvedené látky nebo produktu.“

- 2) Příloha II nařízení (ES) č. 852/2004 se mění takto:

- a) Znění části „Úvod“ se nahrazuje tímto:

„ÚVOD

Kapitoly V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, Xla a XII se použijí pro všechny fáze výroby, zpracování a distribuce potravin. Ostatní kapitoly se použijí takto:

- kapitola I se vztahuje na potravinářské prostory kromě těch, na které se vztahuje kapitola III,
- kapitola II se vztahuje na všechny prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin s výjimkou prostor pro stravování a prostor, na které se vztahuje kapitola III,
- kapitola III se vztahuje na prostory uvedené v nadpisu uvedené kapitoly,
- kapitola IV se vztahuje na veškerou přepravu.“

- b) Za kapitolu V se vkládá nová kapitola Va, která zní:

„KAPITOLA Va

Přerozdělování potravin

Provozovatelé potravinářských podniků mohou přerozdělovat potraviny pro účely jejich darování, jsou-li splněny tyto podmínky:

- 1) Provozovatelé potravinářských podniků rutinně kontrolují, zda potraviny, za něž nesou odpovědnost, nejsou škodlivé pro zdraví a zda jsou vhodné k lidské spotřebě v souladu s čl. 14 odst. 2 nařízení (ES) č. 178/2002 (*). Je-li provedená kontrola uspokojivá, mohou provozovatelé potravinářských podniků přerozdělit potraviny v souladu s bodem 2:
 - v případě potravin, u nichž je v souladu s článkem 24 nařízení (EU) č. 1169/2011 použito datum použitelnosti („spotřebujte do“), před uplynutím uvedeného data,
 - v případě potravin, u nichž je v souladu s čl. 2 odst. 2 písm. r) nařízení (EU) č. 1169/2011 použito datum minimální trvanlivosti, do uvedeného data a po uvedeném datu, nebo
 - v případě potravin, u nichž nemusí být v souladu s bodem 1 písm. d) přílohy X nařízení (EU) č. 1169/2011 datum minimální trvanlivosti uvedeno, kdykoli.
- 2) Provozovatelé potravinářských podniků, kteří manipulují s potravinami uvedenými v bodě 1, vyhodnotí, zda potraviny nejsou škodlivé pro zdraví a zda jsou vhodné k lidské spotřebě, se zohledněním alespoň těchto aspektů:
 - datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti, které zajišťuje dostatečnou zbývající dobu použitelnosti umožňující bezpečné přerozdělení potravin a jejich použití konečným spotřebitelem,
 - neporušenost dalšího balení, je-li použito,
 - řádné skladovací a přepravní podmínky, včetně příslušných požadavků na teplotu,
 - případně datum zmrazení v souladu s oddílem IV bodem 2 písm. b) přílohy II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 (**),
 - organoleptické podmínky,

— zajištění sledovatelnosti v souladu s prováděcím nařízením Komise (EU) č. 931/2011 (***) v případě produktů živočišného původu.“

- (*) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 ze dne 28. ledna 2002, kterým se stanoví obecné zásady a požadavky potravinového práva, zřizuje se Evropský úřad pro bezpečnost potravin a stanoví postupy týkající se bezpečnosti potravin (Úř. věst. L 31, 1.2.2002, s. 1).
- (**) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004, kterým se stanoví zvláštní hygienická pravidla pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 139, 30.4.2004, s. 55).
- (***) Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 931/2011 ze dne 19. září 2011 o požadavcích na sledovatelnost stanovených nařízením Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 pro potraviny živočišného původu (Úř. věst. L 242, 20.9.2011, s. 2).“

c) V kapitole IX se doplňuje nový bod 9, který zní:

„9. Zařízení, dopravní prostředky a/nebo kontejnery používané pro zpracování, manipulaci, přepravu nebo skladování některé z látek nebo produktů vyvolávajících alergie nebo nesnášenlivost uvedených v příloze II nařízení (EU) č. 1169/2011 se nesmí používat pro zpracování, manipulaci, přepravu nebo skladování žádných potravin, které uvedenou látku nebo produkt neobsahují, pokud zařízení, dopravní prostředky a/nebo kontejnery nebyly vyčištěny a zkontrolovány alespoň z hlediska nepřítomnosti viditelných zbytků uvedené látky nebo produktu.“

d) Za kapitolu XI se vkládá nová kapitola XIa, která zní:

„KAPITOLA XIa

Kultura bezpečnosti potravin

1. Provozovatelé potravinářských podniků zavedou náležitou kulturu bezpečnosti potravin, kterou dodržují a prokazují splněním následujících požadavků:
 - a) závazek vedení, v souladu s bodem 2, a všech zaměstnanců k bezpečné výrobě a distribuci potravin;
 - b) vedení směřující k výrobě bezpečných potravin a zapojení všech zaměstnanců do postupů týkajících se bezpečnosti potravin;
 - c) povědomí všech zaměstnanců podniku o nebezpečích, jež ohrožují bezpečnost potravin, a o významu bezpečnosti a hygieny potravin;
 - d) otevřená a jasná komunikace mezi všemi zaměstnanci podniku v rámci jedné činnosti i v rámci po sobě jdoucích činností, včetně sdělování odchylek a očekávání;
 - e) dostupnost dostatečných zdrojů k zajištění bezpečné a hygienické manipulace s potravinami.
2. Závazek vedení zahrnuje:
 - a) zajištění jasného informování o úlohách a odpovědnostech v rámci každé činnosti potravinářského podniku;
 - b) zachování integrity systému hygieny potravin při plánování a provádění změn;
 - c) ověření, že kontroly jsou prováděny včas a účinně a že dokumentace je aktuální;
 - d) zajištění, aby byla k dispozici odpovídající školení pro pracovníky a aby fungoval dohled nad pracovníky;
 - e) zajištění souladu s příslušnými regulačními požadavky;
 - f) podpora soustavného zlepšování systému řízení bezpečnosti potravin v podniku, případně s přihlédnutím k vývoji v oblasti vědy, technologií a osvědčených postupů.
3. Při provádění kultury bezpečnosti potravin se přihlíží k typu a velikosti potravinářského podniku.“