

31993L0043

19.7.1993

ÚŘEDNÍ VĚSTNÍK EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ

L 175/1

SMĚRNICE RADY 93/43/EHS**ze dne 14. června 1993****o hygieně potravin**

RADA EVROPSKÝCH SPOLEČENSTVÍ,

zlepšení úrovně hygieny potravin a zvýšení důvěry v úroveň hygieny potravin ve volném oběhu;

s ohledem na Smlouvu o založení Evropského hospodářského společenství, a zejména na článek 100a této smlouvy,

vzhledem k tomu, že obecná hygienická pravidla pro potraviny, která mají být dodržována v době přípravy, zpracování, výroby, balení, skladování, přepravy, distribuce, manipulace a nabízení k prodeji nebo dodávání spotřebiteli, musejí být harmonizována tak, aby chránila lidské zdraví;

s ohledem na návrh Komise,

ve spolupráci s Evropským parlamentem ⁽¹⁾,

vzhledem k tomu, že používání analýzy rizik a jiných technik řízení je uznávaným prostředkem pro zjišťování, kontrolu a sledování kritických bodů;

s ohledem na stanovisko Hospodářského a sociálního výboru ⁽²⁾,

vzhledem k tomu, že volný pohyb potravin je základním předpokladem pro dotvoření vnitřního trhu; že tato zásada předpokládá důvěru v určitou úroveň bezpečnosti potravin určených k lidské spotřebě, které jsou ve volném oběhu, a zejména úroveň jejich hygieny po celou dobu ve všech fázích přípravy, zpracování, výroby, balení, skladování, přepravy, distribuce, manipulace a nabízení k prodeji nebo dodávání spotřebiteli;

vzhledem k tomu, že pro určité skupiny potravin smějí být přijata mikrobiologická kritéria a kritéria pro kontrolu teploty; že jsou-li tato kritéria přijata, mají být v souladu s vědecky uznávanými obecnými zásadami;

vzhledem k tomu, že ochrana lidského zdraví je prvořadou záležitostí;

vzhledem k tomu, že členské státy podporují a podílejí se na vypracování pokynů pro správnou hygienickou praxi opírajících se popřípadě o doporučená mezinárodní pravidla praxe – obecné zásady hygieny potravin stanovené v *Codex Alimentarius* ⁽⁴⁾, na které se mohou potravinářské podniky odvolávat;vzhledem k tomu, že tato ochrana je již předmětem směrnice Rady 89/397/EHS ze dne 14. června 1989 o úředním dozoru nad potravinami ⁽³⁾ i podrobnějších pravidel v této oblasti; že důležitým cílem takového dozoru je hygiena potravin; že směrnice 89/397/EHS se soustřeďuje na inspekci, odběr vzorků a analýzu a má být doplněna ustanoveními směřujícími ke

vzhledem k tomu, že Komise za pomoci členských států a ostatních zúčastněných stran podporuje vypracování pokynů pro správnou hygienickou praxi, na které se mohou odvolávat v případě potřeby potravinářské podniky v celém Společenství;

⁽¹⁾ Úř. věst. C 174, 23.11.1992 a
Úř. věst. C 150, 31.5.1993.

⁽²⁾ Úř. věst. C 223, 31.8.1992, s. 16.

⁽³⁾ Úř. věst. L 186, 30.6.1989, s. 23.

⁽⁴⁾ *Codex Alimentarius*, svazek A, doporučená mezinárodní pravidla praxe – obecné zásady hygieny potravin, druhé přepracované vydání (1985). Organizace pro zemědělství a výživu Organizace spojených národů, Řím, 1988.

vzhledem k tomu, že však potravinářský podnik je odpovědný za hygienické podmínky ve svém potravinářském podniku; že tato směrnice proto nestanoví závaznost pokynů pro správnou hygienickou praxi, jež nejsou právně závazná;

vzhledem k tomu, že se pro zavedení obecných hygienických předpisů pro potraviny a pokynů pro správnou hygienickou praxi doporučuje používání norem řady EN 29 000;

vzhledem k tomu, že nad dodržováním obecných hygienických předpisů pro potraviny mají podle směrnice 89/397/EHS vykonávat dozor příslušné orgány členských států s cílem předcházet poškozování spotřebitele potravinami nevhodnými pro lidskou spotřebu nebo potravinami potenciálně nebezpečnými pro lidské zdraví;

vzhledem k tomu, že potravinářské podniky musejí zajistit, aby na trh byly uváděny pouze zdravotně nezávadné potraviny, a příslušným orgánům by měly být poskytnuty odpovídající pravomoci pro ochranu veřejného zdraví; že by však měly být zajištěny oprávněné zájmy potravinářských podniků;

vzhledem k tomu, že Komisi má být sděleno, které orgány členských států jsou příslušné pro úřední kontrolu hygieny potravin,

PŘIJALA TUTO SMĚRNICI:

Článek 1

1. Tato směrnice stanoví obecná hygienická pravidla pro potraviny a postupy pro ověřování dodržování těchto pravidel.

2. Tato směrnice se použije, aniž jsou dotčena opatření přijatá v souvislosti s podrobnějšími pravidly Společenství o hygieně potravin. Do tří let od přijetí této směrnice přezkoumá Komise vztah mezi zvláštními pravidly Společenství o hygieně potravin a pravidly stanovenými v této směrnici a popřípadě předloží návrhy.

Článek 2

Pro účely této směrnice se rozumí:

— „hygienou potravin“ (dále jen „hygiena“) veškerá opatření nezbytná k zajištění bezpečnosti a hygienické nezávadnosti potravin. Tato opatření se týkají všech fází, které následují po prvovýrobě (která zahrnuje například sklizeň, porážku a dojení), jakými jsou příprava, zpracování, výroba, balení, skladování, přeprava, distribuce, manipulace a nabízení k prodeji nebo dodávání spotřebiteli,

— „potravinářským podnikem“ jakýkoli veřejný nebo soukromý podnik založený za účelem zisku nebo jinak, který se zabývá jakoukoli nebo všemi z těchto činností: příprava, zpracování, výroba, balení, skladování, přeprava, distribuce, manipulace nebo nabízení k prodeji nebo dodávání potravin,

— „hygienicky nezávadnými potravinami“ potraviny vhodné z hygienického hlediska k lidské spotřebě.

Článek 3

1. Příprava, zpracování, výroba, balení, skladování, přeprava, distribuce, manipulace a nabízení k prodeji nebo dodávání potravin se provádějí hygienickým způsobem.

2. Potravinářský podnik určí každý krok v rámci svých činností, který je kritický pro zajištění bezpečnosti potravin, a zajistí stanovení odpovídajících bezpečnostních opatření, jejich zavádění, dodržování a posuzování na základě těchto zásad, použitých při vývoji systému HACCP (analýza rizik a kritické kontrolní body):

— analýza potenciálních rizik pro potraviny v provozu potravinářského podniku,

— určení okamžiků („bodů“) procesů, v nichž se mohou vyskytovat rizika pro potraviny,

— rozhodnutí, které z určených bodů jsou pro bezpečnost potravin určující („kritické body“),

— určení a zavedení účinných kontrolních a sledovacích postupů v těchto kritických bodech

a

— posuzování analýzy rizik pro potraviny, kritických kontrolních bodů a kontrolních a sledovacích postupů pravidelně a při každé změně procesů v potravinářském podniku.

3. Potravinářské podniky musejí dodržovat hygienická pravidla stanovená v příloze. Odchytky od některých ustanovení přílohy mohou být uděleny postupem podle článku 14.

Článek 4

Aniž jsou dotčena podrobnější pravidla Společenství, mohou být mikrobiologická kritéria a kritéria pro kontrolu teploty pro určité skupiny potravin stanovena postupem podle článku 14 a po konzultaci s Vědeckým výborem pro potraviny, zřízeným rozhodnutím 74/234/EHS (1).

(1) Úř. věst. L 136, 20.5.1974, s. 1.

Článek 5

1. Členské státy podporují vypracování pokynů pro správnou hygienickou praxi, které mohou potravinářské podniky dobrovolně používat jako pokyn k dodržování článku 3.

2. Pokud se vypracovávají pokyny pro správnou hygienickou praxi podle odstavce 1, jsou vypracovány

— odvětvími potravinářské výroby a zástupci dalších zúčastněných skupin, jakými jsou příslušné orgány a sdružení spotřebitelů,

— po konzultaci s těmi, kterých se podstatně dotýkají, včetně příslušných orgánů,

— popřípadě na základě doporučených mezinárodních pravidel praxe – obecných zásad hygieny potravin stanovených v *Codex Alimentarius*.

3. Pokyny podle odstavců 1 a 2 mohou být vypracovány pod záštitou vnitrostátního normalizačního orgánu uvedeného v seznamu 2 přílohy směrnice Rady 83/189/EHS ze dne 28. března 1983 o postupu při poskytování informací v oblasti norem a technických předpisů⁽¹⁾.

4. Členské státy posoudí pokyny pro správnou hygienickou praxi podle odstavců 1 a 2 s ohledem na to, do jaké míry lze předpokládat jejich soulad s článkem 3.

5. Členské státy předají Komisi pokyny pro správnou hygienickou praxi, u nichž předpokládají soulad s článkem 3.

Komise zpřístupní tyto pokyny členským státům.

6. Pokud se jeden nebo více členských států nebo Komise domnívají, že se za účelem harmonizace může vyskytnout požadavek na vypracování pokynů pro správnou hygienickou praxi na evropském základě (dále jen „evropské pokyny pro správnou hygienickou praxi“), konzultuje Komise podle článku 14 členské státy v rámci Stálého výboru pro potraviny. Předmětem této konzultace je zvážit důvody pro takové dobrovolné pokyny v daných odvětvích nebo pro dané činnosti a pokud jsou takové pokyny považovány za nezbytné,

— uvést zamýšlený rozsah, předmět a harmonogram pro vypracování takových dobrovolných pokynů, přičemž se bere

⁽¹⁾ Úř. věst. L 109, 26.4.1983, s. 8. Směrnice naposledy pozměněná rozhodnutím 92/400/EHS (Úř. věst. L 221, 6.8.1992, s. 55).

v úvahu čas potřebný pro konzultaci s těmi, kterých se tyto pokyny podstatně dotýkají

a

— postoupit vypracování nebo posouzení takových dobrovolných pokynů pod záštitu některého evropského normalizačního orgánu.

7. Při vypracování evropských pokynů pro správnou hygienickou praxi podle odstavce 6 se přijmou veškerá nezbytná opatření, aby bylo zajištěno, že

— tyto pokyny vypracují zástupci odvětví potravinářské výroby a zástupci těch, kterých se tyto pokyny podstatně dotýkají, například příslušné orgány a sdružení spotřebitelů,

— obsah takových pokynů je v souladu s článkem 3 a popřípadě jsou vzata v úvahu doporučená mezinárodní pravidla praxe – obecné zásady hygieny potravin stanovené v *Codex Alimentarius*,

— obsah takových pokynů je prakticky použitelný v odvětvích potravinářského průmyslu, na která se tyto pokyny vztahují, v celém Společenství,

— budou vzaty v úvahu související pokyny pro správnou hygienickou praxi vypracované podle odstavců 1 až 3,

— budou konzultováni všichni, kterých se takové pokyny podstatně dotýkají, včetně členských států, a že jejich připomínky budou vzaty v úvahu.

8. Názvy evropských pokynů pro správnou hygienickou praxi vypracované postupem podle odstavců 6 a 7 a odkazy na ně se zveřejní v řadě C *Úředního věstníku Evropských společenství*. Členské státy zajistí, aby byly na jejich území na takto zveřejněné pokyny upozorněny dotyčná odvětví potravinářských podniků a příslušné orgány.

Článek 6

Členské státy, pokud to považují za vhodné, doporučí potravinářským podnikům pro zavedení obecných pravidel pro hygienu a pokynů pro správnou hygienickou praxi použít evropské normy řady EN 29 000.

Článek 7

1. Pokud Smlouva nestanoví jinak, mohou členské státy zachovat, změnit nebo zavést vnitrostátní hygienické předpisy, které jsou podrobnější než ustanovení této směrnice, pokud tyto předpisy

— nejsou méně přísné než ustanovení uvedená v příloze,

— nevytvářejí omezení, zábranu nebo překážku obchodu s potravinami vyráběnými v souladu s touto směrnicí.

2. Dokud nebudou stanovena podrobnější pravidla podle článku 4, mohou členské státy zachovat, změnit nebo zavést související vnitrostátní předpisy v souladu se Smlouvou.

3. Pokud některý členský stát považuje za nezbytné v případech uvedených v odstavcích 1 a 2 přijmout nové právní předpisy nebo změnit stávající právní předpisy, sdělí Komisi a ostatním členským státům zamýšlená opatření a uvede důvody, na kterých se zakládají. Komise konzultuje členské státy v rámci Stálého výboru pro potraviny, zřízeného rozhodnutím 69/414/EHS⁽¹⁾, pokud považuje takovou konzultaci za prospěšnou nebo pokud o to některý stát požádá.

Členský stát může přijmout zamýšlená opatření nejdříve po uplynutí tří měsíců od tohoto sdělení za předpokladu, že neobdrží žádné záporné stanovisko Komise.

Pokud obdrží záporné stanovisko Komise, zahájí Komise před uplynutím lhůty stanovené ve druhém pododstavci postupu stanovený v článku 14, aby rozhodla, zda mohou být zamýšlená opatření provedena, popřípadě s vhodnými změnami.

Článek 8

1. Příslušné orgány vykonávají dozor podle směrnice 89/397/EHS, aby zajistily dodržování článku 3 této směrnice a popřípadě jakýchkoli předpisů přijatých podle článku 4 této směrnice potravinářskými podniky. Přitom berou v úvahu pokyny pro správnou hygienickou praxi uvedené v článku 5 této směrnice, pokud existují.

2. Inspekce prováděné příslušnými orgány zahrnují obecné posuzování potenciálních rizik souvisejících s bezpečností potravin, spojených s činnostmi podniku. Příslušné orgány věnují zejména pozornost kritickým kontrolním bodům určeným potravinářským podnikem, aby posoudily, zda je prováděno nezbytné sledování a ověřovací kontroly.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 291, 19.11.1969, s. 9.

Členské státy stanoví četnost inspekcí pro všechny potravinářské provozy s ohledem na riziko, které je s těmito provozy spojeno.

3. Příslušné orgány zajistí, aby byl dozor nad potravinami dováženými do Společenství vykonáván podle směrnice 89/397/EHS, aby bylo zajištěno dodržování článku 3 a popřípadě jakýchkoli předpisů přijatých podle článku 4.

Článek 9

1. Pokud příslušné orgány při výkonu dozoru podle článku 8 zjistí, že nedodržení článku 3 nebo popřípadě jakýchkoli předpisů přijatých podle článku 4 může mít za následek rizika z hlediska bezpečnosti nebo hygienické nezávadnosti potravin, přijmou odpovídající opatření, která mohou vést až ke stažení potravin z oběhu nebo jejichmu zničení, nebo k uzavření celého podniku nebo jeho části na přiměřenou dobu.

Při určování rizika z hlediska bezpečnosti nebo hygienické nezávadnosti potravin se bere ohled na povahu potravin, způsob, jakým se s ní zachází a jak se balí, a každý jiný proces, kterému je potrava podrobena před dodáním spotřebiteli, jakož i podmínky, za kterých je nabízena k prodeji nebo skladována.

2. Členské státy přijmou veškerá nezbytná opatření, aby zajistily, že jakákoli fyzická nebo právnická osoba dotčená dozorem má právo podat opravný prostředek proti opatřením přijatým příslušným orgánem v důsledku výkonu dozoru.

Článek 10

1. Pokud se na území třetí země vyskytne nebo rozšíří hygienický problém, který může představovat vážné nebezpečí pro lidské zdraví, přijme Komise, buď z vlastního podnětu, nebo na žádost členského státu neprodleně tato opatření v závislosti na závažnosti situace:

— pozastaví dovoz z celého území dotčené třetí země nebo jeho části, a je-li to nezbytné, i průvoz třetí zemí

nebo

— stanoví zvláštní podmínky pro potraviny z celého území dotčené třetí země nebo jeho části.

2. Komise může v případě uvedeném v odstavci 1 přijmout předběžná ochranná opatření týkající se dotčených potravin.

3. S výjimkou naléhavých případů konzultuje Komise před přijetím opatření podle odstavců 1 a 2 členské státy.

Článek 13

4. Komise neprodleně oznámí Radě a členským státům každé rozhodnutí přijaté podle odstavců 1 a 2.

Změny v odkazech na mezinárodní normy, které jsou uvedeny v této směrnici, například na *Codex Alimentarius*, mohou být přijímány postupem podle článku 14.

Každý členský stát může Radě předložit rozhodnutí Komise ve lhůtě 30 dní od oznámení podle prvního pododstavce. Rada může kvalifikovanou většinou potvrdit, změnit nebo zrušit rozhodnutí Komise. Pokud Rada nepřijme rozhodnutí ve lhůtě 30 dní, je rozhodnutí Komise považováno za zrušené.

Článek 14

5. Pokud některý členský stát úředně uvědomí Komisi o nezbytnosti přijmout ochranná opatření a Komise nepoužije odstavce 1 a 2, může tento členský stát přijmout předběžná ochranná opatření týkající se dovozu dotyčných potravin.

Komisi je nápomocen Stálý výbor pro potraviny (dále jen „výbor“).

Pokud členský stát přijme předběžná ochranná opatření, uvědomí o tom ostatní členské státy a Komisi.

Zástupce Komise předloží výboru návrh opatření, která mají být přijata. Výbor zaujme stanovisko k návrhu ve lhůtě, kterou může předseda stanovit podle naléhavosti věci. Stanovisko se přijímá většinou stanovenou v čl. 148 odst. 2 Smlouvy pro přijímání rozhodnutí, která má Rada přijímat na návrh Komise. Hlasům zástupců členských států ve výboru je přidělena váha stanovená v uvedeném článku. Předseda nehlasuje.

Ve lhůtě deseti pracovních dní přednese Komise věc Stálému výboru pro potraviny postupem podle článku 14 s cílem tato vnitrostátní předběžná ochranná opatření prodloužit, změnit nebo zrušit.

Komise přijme zamýšlená opatření, jsou-li v souladu se stanoviskem výboru.

Článek 11

1. Pokud má členský stát na základě nových údajů nebo na základě přezkoumání stávajících údajů závažný důvod k podezření, že použití předpisů přijatých podle článku 4 představuje zdravotní riziko, může na svém území dočasně používání dotyčných ustanovení pozastavit nebo omezit. Uvědomí o tom neprodleně ostatní členské státy a Komisi a uvede důvody svého rozhodnutí.

Pokud zamýšlená opatření nejsou v souladu se stanoviskem výboru nebo pokud výbor žádné stanovisko nezaujme, předloží Komise Radě neprodleně návrh opatření, která mají být přijata. Rada se usnese kvalifikovanou většinou.

Pokud se Rada neusnese do tří měsíců ode dne, kdy jí byl návrh předán, přijme navrhovaná opatření Komise, s výjimkou případů, kdy se Rada proti opatřením vysloví prostou většinou.

Článek 15

2. Komise přezkoumá ve Stálém výboru pro potraviny důvody uvedené členským státem podle odstavce 1, jakmile je to možné, a zaujme stanovisko a přijme nezbytná opatření postupem podle článku 14.

Komise předloží do 31. prosince 1998 zprávu Evropskému parlamentu a Radě o zkušenostech získaných při uplatňování této směrnice spolu s vhodnými návrhy.

Článek 12

Členské státy určí orgány příslušné pro úřední kontrolu hygieny a oznámí je Komisi.

Článek 16

Členské státy uvedou v účinnost právní a správní předpisy nezbytné pro dosažení souladu s touto směrnicí nejpozději do 30 měsíců od jejího přijetí. Neprodleně o nich uvědomí Komisi.

Tato opatření přijatá členskými státy musejí obsahovat odkaz na tuto směrnici nebo musí být takový odkaz učiněn při jejich úředním vyhlášení. Způsob odkazu si stanoví členské státy.

Článek 17

Tato směrnice je určena členskými státy.

V Lucemburku dne 14. června 1993.

Členské státy sdělí Komisi znění hlavních ustanovení vnitrostátních právních předpisů, které přijmou v oblasti působnosti této směrnice.

Za Radu
předseda
J. TRØJBORG

PŘÍLOHA

Úvod

1. Kapitoly V až X této přílohy se použijí po celou dobu ve všech fázích následujících po prvovýrobě, v průběhu přípravy, zpracování, výroby, balení, skladování, přepravy, distribuce, manipulace a nabízení k prodeji nebo dodávání spotřebiteli.

Ostatní kapitoly přílohy se použijí takto:

- kapitola I pro všechny potravinářské provozy kromě těch, které spadají do kapitoly III,
 - kapitola II pro všechny prostory, ve kterých se potraviny připravují, ošetřují nebo zpracovávají, kromě prostorů, které spadají do kapitoly III, a s výjimkou prostorů pro stravování,
 - kapitola III pro provozy uvedené v nadpisu uvedené kapitoly,
 - kapitola IV pro veškerou přepravu.
2. Výrazy „popřípadě“ nebo „je-li to nezbytné“ uvedenými v této příloze se rozumí „k zajištění bezpečnosti a hygienické nezávadnosti potravin“.

I

Obecné požadavky na potravinářské provozy (kromě provozů uvedených v kapitole III)

1. Potravinářské provozy musejí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu.
2. Uspořádání, vnější úprava, konstrukce a velikost potravinářských provozů musejí:
 - a) umožňovat odpovídající čištění nebo dezinfekci;
 - b) být takové, aby se zabránilo hromadění nečistot, styku s toxickými materiály, odlučování částecek do potravin a vytváření kondenzátu nebo výskytu nežádoucích plísní na povrchu;
 - c) umožňovat správnou hygienickou praxi, včetně ochrany proti křížové kontaminaci potravinami, zařízením, materiály, vodou, přívodem vzduchu nebo zaměstnanci a vnějšími zdroji znečištění, například škůdci, mezi operacemi a v jejich průběhu;
 - d) je-li nezbytné, zajistit vhodné teplotní podmínky pro hygienické zpracování a skladování výrobků.
3. K dispozici musí být odpovídající počet umyvadel na mytí rukou vhodně rozmístěných a označených. K dispozici musí být odpovídající počet splachovacích záchodů připojených na účinný kanalizační systém. Záchody nesmějí vést přímo do prostor, kde se manipuluje s potravinami.
4. Umyvadla na mytí rukou musejí být vybavena přívodem teplé a studené tekoucí vody, prostředky na mytí rukou a hygienické osušení. Je-li to nezbytné, musí být mytí potravin odděleno od zařízení na mytí rukou.
5. K dispozici musí být vhodné a dostatečné prostředky pro přirozené nebo nucené větrání. Nesmí docházet k tomu, aby proudění vzduchu při nuceném větrání směřovalo ze znečištěné oblasti do čisté. Větrací systémy musejí být konstruovány takovým způsobem, aby umožňovaly snadný přístup k filtrům a ostatním součástem vyžadujícím čištění nebo výměnu.
6. Všechna sanitární zařízení uvnitř potravinářských provozů musejí být vybavena odpovídajícím přirozeným nebo nuceným větráním.
7. Potravinářské provozy musejí mít odpovídající přírodní nebo umělé osvětlení.
8. Kanalizační zařízení musejí odpovídat požadovanému účelu; musejí být navržena a konstruována takovým způsobem, aby nevzniklo riziko kontaminace potravin.
9. Je-li nezbytné, musí být zajištěno odpovídající příslušenství pro převlékání personálu.

II

Zvláštní požadavky na prostory pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin (s výjimkou prostorů pro stravování a provozů uvedených v kapitole III)

1. V prostorech pro přípravu, ošetření nebo zpracování potravin (s výjimkou prostorů pro stravování) musejí být:
 - a) podlahové povrchy udržovány v bezvadném stavu a musejí být snadno čistitelné a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů, pokud potravinářské podniky nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů. Podlahy musejí popřípadě umožňovat vyhovující odvod vody z povrchu;
 - b) povrchy stěn udržovány v bezvadném stavu a musejí být snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití odolných, nenasákavých, omyvatelných a netoxických materiálů a hladký povrch až do výšky odpovídající pracovním operacím, pokud potravinářské podniky nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;
 - c) stropy a stropní instalace navrženy, konstruovány a opatřeny takovou konečnou úpravou, aby se zabránilo hromadění nečistot a omezila kondenzace, růst nežádoucích plísní a odlučování částic;
 - d) okna a jiné otvory konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot. Okna a otvory, které jsou otevíratelné do vnějšího prostředí, musejí být, je-li to nezbytné, vybaveny sítěmi proti hmyzu, které lze při čištění snadno vyjmout. Pokud by otevřenými okny mohlo dojít ke kontaminaci potravin, musejí okna během výroby zůstat zavřená a zajištěná;
 - e) dveře snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých a nenasákavých povrchů, pokud potravinářské podniky nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;
 - f) povrchy (včetně povrchů zařízení) přicházející do styku s potravinami udržovány v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a netoxických materiálů, pokud potravinářské podniky nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů.
2. Je-li to nezbytné, musí být k dispozici odpovídající příslušenství pro čištění a dezinfekci pracovních nástrojů a zařízení. Tato příslušenství musejí být konstruována z materiálů odolných vůči korozi a musejí být snadno čistitelná, s odpovídajícím přívodem teplé a studené vody.
3. Odpovídajícím způsobem musí být popřípadě zajištěno jakékoli nezbytné mytí potravin. Každá výlevka nebo jiné takové zařízení určené k mytí potravin musí mít odpovídající přívod teplé nebo studené pitné vody podle požadavků a musí být udržováno v čistotě.

III

Požadavky na pojízdné nebo přechodné provozy (například prodejní stany, stánky na trhu, pojízdné prodejny), provozy užívané především jako soukromý obytný dům, provozy používané příležitostně pro veřejné stravování a prodejní automaty

1. Provozy a prodejní automaty musejí být umístěny, navrženy, konstruovány a udržovány v čistotě a v dobrém stavu tak, aby v prakticky dosažitelné míře nedocházelo k riziku kontaminace potravin a nevznikalo příznivé prostředí pro výskyt škůdců.
2. Zejména a je-li to nezbytné:
 - a) musejí být k dispozici vhodná zařízení pro udržování odpovídající osobní hygieny (včetně zařízení pro hygienické mytí a osušování rukou, hygienické sanitární systémy a příslušenství pro převlékání);
 - b) musejí být povrchy přicházející do styku s potravinami v bezvadném stavu a snadno čistitelné, a je-li to nezbytné, snadno dezinfikovatelné. To vyžaduje použití hladkých, omyvatelných a netoxických materiálů, pokud potravinářské podniky nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných použitých materiálů;

- c) musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění a je-li to nezbytné, dezinfekce pracovních nástrojů a zařízení;
- d) musí být odpovídajícím způsobem zajištěno čištění potravin;
- e) musí být k dispozici odpovídající přívod teplé nebo studené vody;
- f) musejí být k dispozici odpovídající systémy nebo zařízení pro hygienické skladování a likvidaci nebezpečných nebo nepoživatelných látek a odpadů (ať kapalných nebo pevných);
- g) musí být k dispozici odpovídající zařízení nebo systémy pro udržování a sledování vhodných teplotních podmínek pro potraviny;
- h) potraviny musejí být ukládány tak, aby v prakticky dosažitelné míře nedocházelo k riziku kontaminace.

IV

Přeprava

1. Dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin musejí být udržovány v čistotě a v dobrém stavu, aby chránily potraviny před kontaminací, a je-li to nezbytné, musejí být navrženy a konstruovány tak, aby umožnily odpovídající čištění nebo dezinfekci.
2. Skříňe ve vozidlech nebo kontejnery se nesmějí používat na přepravu ničeho jiného než potravin, pokud by to mohlo způsobit kontaminaci potravin.

Potraviny bez obalu v tekutém nebo granulovaném stavu nebo v prášku se musejí přepravovat v nádobách nebo v kontejnerech/cisternách vyhrazených pro přepravu potravin. Tyto nádrže musejí být označeny zřetelným a nesmazatelným způsobem v jednom nebo více jazycích Společenství, aby bylo zřejmé, že jsou používány pro přepravu potravin, nebo musejí být označeny slovy „Pouze pro potraviny“.

3. Pokud jsou dopravní prostředky nebo kontejnery používány k přepravě čehokoli jiného kromě potravin nebo pokud se různé druhy potravin přepravují současně, musejí být výrobky, je-li to nezbytné, účinně odděleny tak, aby byly chráněny před rizikem kontaminace.
4. Pokud byly dopravní prostředky nebo kontejnery použity pro přepravu čehokoli jiného kromě potravin nebo pro přepravu různých druhů potravin, musí být mezi jednotlivými nakládkami provedeno účinné čištění, aby se zabránilo riziku kontaminace.
5. Potraviny v dopravních prostředcích nebo v kontejnerech musejí být uloženy a chráněny tak, aby riziko kontaminace bylo sníženo na minimum.
6. Je-li to nezbytné, musejí být dopravní prostředky nebo kontejnery používané pro přepravu potravin schopné udržovat potraviny při vhodných teplotách a popřípadě musejí být navrženy tak, aby bylo umožněno sledování těchto teplot.

V

Požadavky na zařízení

Všechny předměty, instalace a zařízení, se kterými přicházejí potraviny do styku, musejí být udržovány v čistotě a

- a) konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby riziko kontaminace potravin bylo sníženo na minimum;
- b) s výjimkou nevratných obalů konstruovány takovým způsobem, z takových materiálů a udržovány v takovém pořádku a dobrém stavu, aby bylo umožněno jejich důkladné čištění, a je-li to nezbytné, jejich dezinfekci dostačující pro zamýšlené účely;
- c) instalovány takovým způsobem, aby bylo umožněno odpovídající čištění okolních prostor.

VI

Potravinářské odpady

1. Potravinářské a jiné odpady se nesmějí shromažďovat v prostorách, kde jsou potraviny, s výjimkou nevyhnutelných případů souvisejících s normálním chodem podniku.
2. Potravinářské a jiné odpady se musejí ukládat do uzavíratelných nádob, pokud potravinářské podniky nepřesvědčí příslušný orgán o vhodnosti jiných typů nádob. Tyto nádoby musejí mít vhodnou konstrukci, musejí být udržovány v bezvadném stavu, a je-li to nezbytné, musejí být snadno čistitelné a dezinfikovatelné.
3. Musejí být učiněna přiměřená opatření pro odstraňování a skladování potravinářských a jiných odpadů. Úložiště odpadů musejí být označena a obhospodařována tak, aby bylo možné je udržovat v čistotě a zamezit přístupu škůdců a kontaminaci potravin, pitné vody, zařízení nebo provozů.

VII

Zásobování vodou

1. Musí být zajištěno odpovídající zásobování pitnou vodou podle směrnice Rady 80/778/EHS ze dne 15. července 1980 o jakosti vody určené k lidské spotřebě⁽¹⁾. Tato pitná voda musí být použita vždy, pokud je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin.
2. Je-li popřípadě používán led, musí být vyráběn z vody, která vyhovuje požadavkům směrnice 80/778/EHS. Tento led musí být použit vždy, pokud je nezbytné zajistit, aby nedošlo ke kontaminaci potravin. Jeho výroba, manipulace a skladování musejí probíhat v takových podmínkách, aby byl chráněn před veškerou kontaminací.
3. Pára používaná v přímém styku s potravinou nesmí obsahovat žádnou látku, která představuje zdravotní riziko nebo může výrobek kontaminovat.
4. Uživatelská voda používaná k výrobě páry, chlazení, požární ochraně a jiným podobným účelům, které nesouvisí s potravinami, musí být vedena v oddělených systémech, musí být snadno rozeznatelná a nesmí mít žádné propojení ani jakoukoli možnost zpětného toku do systémů pitné vody.

VIII

Osobní hygiena

1. Každá osoba pracující v oblasti, kde se zachází s potravinami, musí udržovat vysoký stupeň osobní čistoty a musí nosit vhodný, čistý a popřípadě ochranný oděv.
2. Osoby, o kterých je známo nebo jsou v podezření, že trpí nemocí nebo jsou přenašeči nemoci, která může být přenášena potravinami, nebo jsou-li postiženy například infikovanými poraněními, kožními infekcemi, vředy nebo průjmy, mají zakázáno pracovat v jakékoli oblasti, kde se zachází s potravinami, pokud vzniká i minimální možnost přímé nebo nepřímé kontaminace potravin patogenními mikroorganismy.

IX

Ustanovení týkající se potravin

1. Potravinářský podnik nesmí přijímat žádné suroviny ani složky, pokud je o nich známo nebo pokud by se dalo důvodně očekávat, že jsou natolik kontaminovány parazity, patogenními mikroorganismy nebo toxickými, rozkladnými nebo cizorodými látkami, že po normálním vytřídění nebo po přípravných nebo zpracovatelských procesech týkajících se hygieny v potravinářských podnicích zůstávají stále nevhodné k lidské spotřebě.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 229, 30.8.1980, s. 11. Směrnice naposledy pozměněná směrnicí 91/692/EHS (Úř. věst. L 377, 31.12.1991, s. 48).

2. Suroviny a složky skladované v podniku musejí být uloženy při vhodných podmínkách navržených tak, aby zabráňovaly jejich kažení, které ohrožuje zdraví, a chránily je před kontaminací.
3. Všechny potraviny, se kterými se manipuluje, které jsou skladovány, baleny, nabízeny k prodeji a přepravovány, musejí být chráněny proti jakékoli kontaminaci, která by mohla způsobit, že potraviny budou nevhodné k lidské spotřebě, budou zdraví škodlivé nebo budou kontaminovány takovým způsobem, že by bylo nesmyslné očekávat, že by se mohly v takovém stavu konzumovat. Potraviny musejí být uloženy nebo chráněny zejména takovým způsobem, aby bylo minimalizováno jakékoli riziko kontaminace. Musejí být používány odpovídající postupy pro zajištění kontroly výskytu škůdců.
4. Suroviny, složky, meziprodukty a hotové výrobky, které mohou podporovat růst patogenních mikroorganismů nebo tvorbu toxinů, musejí být udržovány při teplotách, které nevedou k ohrožení zdraví. Pokud je zachována bezpečnost potravin, jsou povolena krátká období mimo prostředí s řízenou teplotou, je-li nezbytné se přizpůsobit praktickým podmínkám při manipulaci během přípravy, přepravy, skladování, nabízení potravin k prodeji a při jejich podávání.
5. Pokud mají být potraviny uchovávány nebo podávány při chladírenských teplotách, musejí být po konečném tepelném opracování nebo – pokud není žádný tepelný proces použit – po konečné přípravě co nejrychleji ochlazeny na teplotu, která nevede k ohrožení zdraví.
6. Nebezpečné nebo nepoživatelné látky, včetně krmiv, musejí být odpovídajícím způsobem označeny a skladovány v oddělených a zajištěných nádobách.

X

Školení

Potravinářské podniky musejí zajistit, aby byl nad osobami zacházejícími s potravinami prováděn dohled a aby byly tyto osoby poučeny nebo vyškoleny v otázkách hygieny potravin přiměřeně ke své pracovní činnosti.
