

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2021/382

af 3. marts 2021

om ændring af bilagene til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 om fødevarerhygiejne for så vidt angår håndtering af fødevarerallergener, omfordeling af fødevarer og fødevareressikkerhedskultur

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 852/2004 af 29. april 2004 om fødevarerhygiejne ⁽¹⁾, særlig artikel 13, stk. 1, litra c) og d), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Ved forordning (EF) nr. 852/2004 fastsættes der generelle hygiejnebestemmelser for fødevarer gældende for ledere af fødevareressikkerheder, idet der tages hensyn til princippet om, at der er behov for fødevareressikkerhed igennem hele fødevareressikkekæden fra og med primærproduktionen. Ledere af fødevareressikkerheder skal derfor overholde de almindelige hygiejnebestemmelser i bilag I og II til nævnte forordning.
- (2) Den 30. oktober 2014 ajourførte Den Europæiske Fødevareressikkerhedsautoritet («autoriteten») sin videnskabelige rådgivning om evaluering af allergifremkaldende fødevarer og fødevareressikkestoffer med henblik på mærkning ⁽²⁾, hvoraf det fremgår, at forekomsten af fødevareressikkestoffer i hele Europa er blevet anslået til 3-4 % for både voksne og børn. Autoriteten konkluderede, at selv om fødevareressikkestoffer berører en forholdsvis lille del af befolkningen, kan en allergisk reaktion være alvorlig, endog dødelig, og at det i stigende grad kan konstateres, at folk med fødevareressikkestoffer eller intolerans oplever en meget betydelig forringelse af deres livskvalitet.
- (3) I september 2020 vedtog Codex Alimentarius-Kommissionen en adfærdskodeks om håndtering af fødevareressikkestoffer for ledere af fødevareressikkerheder (CXC 80-2020), herunder henstillinger om begrænsning af fødevareressikkestoffer ved hjælp af en harmoniseret tilgang i fødevareressikkekæden baseret på generelle hygiejnekrav.
- (4) I betragtning af vedtagelsen af den globale standard CXC 80-2020 og forbrugernes og handelspartnernes forventninger om, at fødevarer, der er produceret i EU, som minimum er i overensstemmelse med en sådan global standard, er det nødvendigt at indføre krav om god hygiejnepraksis for at forhindre eller begrænse forekomsten af stoffer, der forårsager allergier eller intolerans, jf. bilag II til forordning (EU) nr. 1169/2011, i udstyr, transportmidler og/eller containere, der anvendes til høst, transport eller oplagring af fødevarer. Da forurening af fødevarer kan ske både i primærproduktionen og på senere stadier, bør både bilag I og II til forordning (EF) nr. 852/2004 ændres.
- (5) Jord til bord-strategien for et fair, sundt og miljøvenligt fødevareressikkestofsystem, der er vedtaget af Kommissionen, er et centralt element i initiativet om en europæisk grøn pagt. Reduktion af madspild er et af målene i jord til bord-strategien, som også vil bidrage til at opnå en cirkulær økonomi. Omfordeling af fødevareressikkestofoverskud til konsum, navnlig gennem fødevareressikkestofdonationer, hvor dette er sikkert, sikrer den højeste nytteværdi af spiselige fødevareressikkestofressourcer, og samtidig forhindres madspild.
- (6) Den 27. september 2018 vedtog autoriteten en ny videnskabelig udtalelse om fareanalysemetoder for visse små detailforretninger og fødevareressikkestofdonationer ⁽³⁾. Det hedder i udtalelsen, at fødevareressikkestofdonationer indebærer flere nye udfordringer i forbindelse med fødevareressikkerhed i detailledet, og den indeholder derfor en anbefaling om flere supplerende generelle hygiejnekrav. Der er derfor behov for at fastsætte visse krav for at fremme og lette omfordelingen af fødevarer, samtidig med at sikkerheden for forbrugerne sikres.

⁽¹⁾ EUT L 139 af 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) I september 2020 vedtog Codex Alimentarius-Kommissionen en revision af sin globale standard for *generelle principper for levnedsmiddelhygiejne* (CXC 1-1969). Med den reviderede CXC-1-1969 indføres begrebet »fødevaresikkerhedskultur« som et generelt princip. Fødevaresikkerhedskultur øger fødevaresikkerheden ved at øge bevidstheden og forbedre adfærden blandt medarbejderne i fødevarevirksomheder. Denne indvirkning på fødevaresikkerheden er blevet påvist i flere videnskabelige publikationer.
- (8) I betragtning af revisionen af den globale standard og forbrugernes og handelspartneres forventninger om, at fødevarer, der er produceret i EU, som minimum er i overensstemmelse med en sådan global standard, er det nødvendigt at medtage generelle krav til fødevaresikkerhedskultur i forordning (EF) nr. 852/2004.
- (9) Forordning (EF) nr. 852/2004 bør ændres i overensstemmelse hermed.
- (10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag I og II til forordning (EF) nr. 852/2004 ændres som angivet i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 2

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 3. marts 2021.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG

1) I bilag I til forordning (EF) nr. 852/2004 foretages følgende ændringer:

I del A, afsnit II, indsættes som punkt 5a:

- »5a. Udstyr, transportmidler og/eller containere, der anvendes til høst, transport eller oplagring af et af de stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, som er omhandlet i bilag II til forordning (EU) nr. 1169/2011, må ikke anvendes til høst, transport eller oplagring af fødevarer, der ikke indeholder det pågældende stof eller produkt, medmindre udstyret, transportmidlerne og/eller containerne er blevet rensset og som minimum kontrolleret for fravær af synlige rester af det pågældende stof eller produkt.«

2) I bilag II til forordning (EF) nr. 852/2004 foretages følgende ændringer:

a) Indledningen affattes således:

»INDLEDNING

Kapitel V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa og XII omfatter alle led i produktionen, forarbejdningen og distributionen af fødevarer. De resterende kapitler finder anvendelse som følger:

- Kapitel I gælder for alle fødevarerfaciliteter undtagen dem, som er omfattet af kapitel III.
- Kapitel II gælder for alle lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer, bortset fra spiseområder og faciliteter, der er omfattet af kapitel III.
- Kapitel III gælder for de faciliteter, der er nævnt i samme kapitels overskrift.
- Kapitel IV gælder for al transport.«

b) Følgende kapitel Va indsættes efter kapitel V:

»KAPITEL Va

Omfordeling af fødevarer

Ledere af fødevarer virksomheder kan omfordele fødevarer til fødevareredonation på følgende betingelser:

1. Ledere af fødevarer virksomheder kontrollerer rutinemæssigt, at fødevarer, der henhører under deres ansvar, ikke er sundhedsskadelige og er egnede til konsum, jf. artikel 14, stk. 2, i forordning (EF) nr. 178/2002 (*). Hvis den udførte kontrol er tilfredsstillende, kan lederne af fødevarer virksomheder omfordele fødevarerne i overensstemmelse med stk. 2:
 - for fødevarer, for hvilke der er anvendt en »sidste anvendelsesdato«, jf. artikel 24 i forordning (EU) nr. 1169/2011, inden denne dato udløber
 - for fødevarer, for hvilke der gælder en dato for mindste holdbarhed, jf. artikel 2, stk. 2, litra r), i forordning (EU) nr. 1169/2011, inden og efter denne dato, eller
 - for fødevarer, for hvilke der ikke kræves en dato for mindste holdbarhed, jf. punkt 1, litra d), i bilag X til forordning (EU) nr. 1169/2011, på ethvert tidspunkt.
2. Ledere af fødevarer virksomheder, der håndterer fødevarer omhandlet i punkt 1, vurderer, om fødevarer er sundhedsskadelige eller ej og egnede til konsum, idet der som minimum tages hensyn til følgende:
 - datoen for mindste holdbarhed eller »sidste anvendelsesdato«, så der sikres en resterende holdbarhedsperiode, der er tilstrækkelig til, at fødevarerne kan omfordeles og anvendes på sikker vis af den endelige forbruger
 - emballagens integritet, hvis det er relevant
 - korrekt oplagrings- og transportbetingelser, herunder gældende temperaturkrav
 - datoen for nedfrysning i overensstemmelse med afsnit IV, punkt 2, litra b), i bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 (**), hvis det er relevant
 - de organoleptiske betingelser

— sporbarhedsgaranti i overensstemmelse med Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 931/2011 (**), hvis der er tale om animalske produkter.«

- (*) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 af 28. januar 2002 om generelle principper og krav i fødevarerlovgivningen, om oprettelse af Den Europæiske Fødevarsikkerhedsautoritet og om procedurer vedrørende fødevarsikkerhed (EFT L 31 af 1.2.2002, s. 1).
- (**) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 853/2004 af 29. april 2004 om særlige hygiejnebestemmelser for animalske fødevarer (EUT L 139 af 30.4.2004, s. 55).
- (***) Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 931/2011 af 19. september 2011 om de sporbarhedskrav, der i henhold til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 178/2002 gælder for animalske fødevarer (EUT L 242 af 20.9.2011, s. 2).

c) I kapitel IX tilføjes følgende punkt 9:

- »9. Udstyr, transportmidler og/eller containere, der anvendes til forarbejdning, håndtering, transport eller oplagring af et af de stoffer eller produkter, der forårsager allergier eller intolerans, som er omhandlet i bilag II til forordning (EU) nr. 1169/2011, må ikke anvendes til forarbejdning, håndtering, transport eller oplagring af fødevarer, der ikke indeholder det pågældende stof eller produkt, medmindre udstyret, transportmidlerne og/eller containerne er blevet rensat og som minimum kontrolleret for fravær af synlige rester af det pågældende stof eller produkt.«

d) Efter kapitel XI indsættes som kapitel XIa:

»KAPITEL XIa

Fødevarsikkerhedskultur

- Ledere af fødevarer virksomheder skal etablere, vedligeholde og fremlægge dokumentation for en passende fødevarsikkerhedskultur ved at opfylde følgende krav:
 - engagement hos ledelsen, jf. punkt 2, og alle medarbejdere i sikker produktion og distribution af fødevarer
 - lederskab med henblik på produktion af sikre fødevarer og inddragelse af alle medarbejdere i virksomhedens praksis med hensyn til fødevarsikkerhed
 - bevidsthed om farer i forbindelse med fødevarsikkerhed og om betydningen af fødevarsikkerhed og -hygiejne hos alle virksomhedens medarbejdere
 - åben og klar kommunikation mellem alle virksomhedens medarbejdere inden for en aktivitet og mellem på hinanden følgende aktiviteter, herunder meddelelse om afgang og forventninger
 - adgang til tilstrækkelige ressourcer til at garantere sikker og hygiejnisk håndtering af fødevarer.
- Ledelsens engagement omfatter:
 - at sikre, at roller og ansvar kommunikeres klart inden for hver enkelt aktivitet i fødevarer virksomheden
 - at bevare fødevarerhygiejnesystemets integritet, når der planlægges og gennemføres ændringer
 - at verificere, at der rettidigt og effektivt gennemføres kontroller, og at dokumentationen er ajourført
 - at sikre, at der er passende uddannelse og tilsyn på plads for personalet
 - at sikre overholdelse af de relevante lovkrav
 - at fremme løbende forbedringer af virksomhedens system til styring af fødevarsikkerheden, hvis det er relevant, under hensyntagen til udviklingen inden for videnskab, teknologi og bedste praksis.
- Gennemførelsen af fødevarsikkerhedskulturen sker under hensyntagen til fødevarer virksomhedens art og størrelse.«