

ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2021/382 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 3ης Μαρτίου 2021

για την τροποποίηση των παραρτημάτων του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για την υγιεινή των τροφίμων όσον αφορά τη διαχείριση των αλλεργιογόνων τροφίμων, την αναδιανομή των τροφίμων και τη νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων

(Κείμενο που παρουσιάζει ενδιαφέρον για τον ΕΟΧ)

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για την υγιεινή των τροφίμων ⁽¹⁾, και ιδίως το άρθρο 13 παράγραφος 1 στοιχεία γ) και δ),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 θεσπίζει γενικούς κανόνες για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων όσον αφορά την υγιεινή των τροφίμων, λαμβάνοντας υπόψη την αρχή ότι είναι αναγκαίο να διασφαλίζεται η ασφάλεια των τροφίμων σε ολόκληρη την τροφική αλυσίδα, αρχής γενομένης από την πρωτογενή παραγωγή. Ως εκ τούτου, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων πρέπει να συμμορφώνονται με τις γενικές διατάξεις υγιεινής που ορίζονται στα παραρτήματα I και II του εν λόγω κανονισμού.
- (2) Στις 30 Οκτωβρίου 2014 η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (στο εξής: Αρχή) επικαιροποίησε τις επιστημονικές συμβουλές της σχετικά με την αξιολόγηση των αλλεργιογόνων τροφίμων και των συστατικών τροφίμων για σκοπούς επισήμανσης ⁽²⁾, αναφέροντας ότι η παρουσία τροφικών αλλεργιών σε ολόκληρη την Ευρώπη εκτιμάται σε 3 % έως 4 % για τους ενήλικες και τα παιδιά. Η Αρχή κατέληξε στο συμπέρασμα ότι, ενώ οι τροφικές αλλεργίες επηρεάζουν σχετικά μικρό ποσοστό του πληθυσμού, μια αλλεργική αντίδραση μπορεί να είναι σοβαρή, ακόμη και δυνητικά θανατηφόρα, και ότι καθίσταται όλο και πιο εμφανές ότι τα άτομα με τροφικές αλλεργίες ή δυσανεξίες βιώνουν πολύ σημαντική υποβάθμιση της ποιότητας ζωής.
- (3) Τον Σεπτέμβριο του 2020 η Επιτροπή του Codex Alimentarius ενέκρινε κώδικα πρακτικής για τη διαχείριση των αλλεργιογόνων τροφίμων για τους υπευθύνους επιχειρήσεων τροφίμων (CXC 80-2020), ο οποίος περιλαμβάνει συστάσεις για τον μετριασμό των αλλεργιογόνων τροφίμων με εναρμονισμένη προσέγγιση στην τροφική αλυσίδα με βάση τις γενικές απαιτήσεις υγιεινής.
- (4) Λαμβανομένων υπόψη της έγκρισης του παγκόσμιου προτύπου CXC 80-2020 και των προσδοκιών των καταναλωτών και των εμπορικών εταιρών να συμμορφώνονται τα τρόφιμα που παράγονται στην ΕΕ τουλάχιστον με το εν λόγω παγκόσμιο πρότυπο, είναι αναγκαίο να θεσπιστούν απαιτήσεις για την καθιέρωση ορθών πρακτικών υγιεινής με σκοπό την πρόληψη ή τον περιορισμό της παρουσίας ουσιών που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες, όπως αναφέρεται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, σε εξοπλισμό, μεταφορικά μέσα και/ή περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη συγκομιδή, τη μεταφορά ή την αποθήκευση τροφίμων. Δεδομένου ότι η μόλυνση των τροφίμων μπορεί να συμβεί τόσο στο επίπεδο της πρωτογενούς παραγωγής όσο και σε στάδια πέραν της εν λόγω παραγωγής, θα πρέπει να τροποποιηθούν αμφότερα τα παραρτήματα I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004.
- (5) Η στρατηγική «Από το αγρόκτημα στο πιάτο» για ένα δίκαιο, υγιεινό και φιλικό προς το περιβάλλον σύστημα τροφίμων, που εγκρίθηκε από την Επιτροπή, αποτελεί βασική συνιστώσα της πρωτοβουλίας για την Ευρωπαϊκή Πράσινη Συμφωνία. Η μείωση της σπατάλης τροφίμων είναι ένας από τους στόχους της στρατηγικής «Από το αγρόκτημα στο πιάτο», η οποία θα συμβάλει επίσης στην επίτευξη κυκλικής οικονομίας. Η αναδιανομή των πλεονασμάτων τροφίμων για κατανάλωση από τον άνθρωπο, ιδίως μέσω δωρεών τροφίμων, όπου αυτό είναι ασφαλές, εξασφαλίζει την ύψιστης αξίας χρήση των βρώσιμων επισιτιστικών πόρων, προλαμβάνοντας παράλληλα τη σπατάλη τροφίμων.
- (6) Στις 27 Σεπτεμβρίου 2018 η Αρχή εξέδωσε δεύτερη επιστημονική γνώμη σχετικά με τις προσεγγίσεις ανάλυσης κινδύνου για ορισμένα μικρά καταστήματα λιανικής πώλησης και δωρεές τροφίμων ⁽³⁾. Στη γνώμη της αναφέρει ότι οι δωρεές τροφίμων παρουσιάζουν πολλές νέες προκλήσεις όσον αφορά την ασφάλεια των τροφίμων σε επίπεδο λιανικής πώλησης και, ως εκ τούτου, συνιστά διάφορες πρόσθετες γενικές απαιτήσεις υγιεινής. Συνεπώς, είναι αναγκαίο να καθοριστούν ορισμένες απαιτήσεις για την προώθηση και τη διευκόλυνση της αναδιανομής των τροφίμων, με παράλληλη κατοχύρωση της ασφάλειάς τους για τους καταναλωτές.

⁽¹⁾ ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 1.

⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>

⁽³⁾ EFSA Journal 2018· 16(11):5432.

- (7) Τον Σεπτέμβριο του 2020 η Επιτροπή του Codex Alimentarius ενέκρινε αναθεώρηση του παγκόσμιου προτύπου της σχετικά με τις Γενικές αρχές υγιεινής των τροφίμων (CXC 1-1969). Το αναθεωρημένο πρότυπο CXC 1-1969 εισάγει την έννοια της «νοοτροπίας ασφάλειας των τροφίμων» ως γενική αρχή. Η νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων ενισχύει την ασφάλεια των τροφίμων με την αύξηση της ευαισθητοποίησης και τη βελτίωση της συμπεριφοράς των εργαζομένων στις επιχειρήσεις τροφίμων. Ο αντίκτυπος της νοοτροπίας αυτής στην ασφάλεια των τροφίμων έχει καταδειχθεί σε διάφορες επιστημονικές δημοσιεύσεις.
- (8) Λαμβανομένων υπόψη της αναθεώρησης του παγκόσμιου προτύπου και των προσδοκιών των καταναλωτών και των εμπορικών εταιρών να συμμορφώνονται τα τρόφιμα που παράγονται στην ΕΕ τουλάχιστον με αυτό το παγκόσμιο πρότυπο, είναι αναγκαίο να συμπεριληφθούν στον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 852/2004 γενικές απαιτήσεις σχετικά με τη νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων.
- (9) Ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 852/2004 θα πρέπει να τροποποιηθεί αναλόγως.
- (10) Τα μέτρα που προβλέπονται στον παρόντα κανονισμό είναι σύμφωνα με τη γνώμη της μόνιμης επιτροπής φυτών, ζώων, τροφίμων και ζωοτροφών,

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Τα παραρτήματα I και II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 2

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 3 Μαρτίου 2021.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

- 1) Το παράρτημα I του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 τροποποιείται ως εξής:

Στο μέρος Α τμήμα II, παρεμβάλλεται το ακόλουθο σημείο 5α:

«5α. Ο εξοπλισμός, τα μεταφορικά μέσα και/ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη συγκομιδή, τη μεταφορά ή την αποθήκευση μίας από τις ουσίες ή ενός από τα προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες, που αναφέρονται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, δεν χρησιμοποιούνται για τη συγκομιδή, τη μεταφορά ή την αποθήκευση τροφίμων που δεν περιέχουν την εν λόγω ουσία ή προϊόν, εκτός εάν ο εξοπλισμός, τα μεταφορικά μέσα και/ή οι περιέκτες έχουν καθαριστεί και ελεγχθεί τουλάχιστον για την απουσία ορατών υπολειμμάτων της εν λόγω ουσίας ή προϊόντος.»

- 2) Το παράρτημα II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 852/2004 τροποποιείται ως εξής:

α) Η εισαγωγή αντικαθίσταται από τα ακόλουθα:

«ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Τα κεφάλαια V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII και XIII εφαρμόζονται σε όλα τα στάδια παραγωγής, μεταποίησης και διανομής τροφίμων. Τα υπόλοιπα κεφάλαια εφαρμόζονται ως εξής:

- το κεφάλαιο I εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους τροφίμων, εκτός εκείνων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III,
- το κεφάλαιο II εφαρμόζεται σε όλους τους χώρους όπου παρασκευάζονται και υφίστανται χειρισμούς ή μεταποίηση τροφίμων, εκτός των τραπεζαριών και των χώρων που καλύπτονται από το κεφάλαιο III,
- το κεφάλαιο III εφαρμόζεται στους χώρους που παρατίθενται στον τίτλο του εν λόγω κεφαλαίου,
- το κεφάλαιο IV εφαρμόζεται σε όλες τις μεταφορές,»

β) Μετά το κεφάλαιο V, παρεμβάλλεται το ακόλουθο κεφάλαιο Va:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ Va

Αναδιανομή τροφίμων

Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να αναδιανέμουν τρόφιμα με σκοπό τη δωρεά τροφίμων υπό τους ακόλουθους όρους:

- 1) Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων ελέγχουν συστηματικά αν τα τρόφιμα υπ' ευθύνη τους δεν είναι επιβλαβή για την υγεία και είναι κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο σύμφωνα με το άρθρο 14 παράγραφος 2 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 178/2002 (*). Εάν ο έλεγχος που διενεργήθηκε είναι ικανοποιητικός, οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων μπορούν να αναδιανέμουν τα τρόφιμα σύμφωνα με το σημείο 2:
 - για τρόφιμα για τα οποία εφαρμόζεται τελική ημερομηνία ανάλωσης σύμφωνα με το άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, πριν από τη λήξη της εν λόγω ημερομηνίας,
 - για τρόφιμα για τα οποία εφαρμόζεται η ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας σύμφωνα με το άρθρο 2 παράγραφος 2 στοιχείο η) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, έως και μετά την ημερομηνία αυτή, ή
 - για τρόφιμα για τα οποία δεν απαιτείται ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας σύμφωνα με το σημείο 1 στοιχείο δ) του παραρτήματος X του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, ανά πάσα στιγμή.
- 2) Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων που χειρίζονται τα τρόφιμα που αναφέρονται στο σημείο 1 αξιολογούν αν τα τρόφιμα δεν είναι επιβλαβή για την υγεία και είναι κατάλληλα για κατανάλωση από τον άνθρωπο, λαμβάνοντας υπόψη τουλάχιστον τα ακόλουθα:
 - την ημερομηνία ελάχιστης διατηρησιμότητας ή την τελική ημερομηνία ανάλωσης, εξασφαλίζοντας επαρκή εναπομένονσα διάρκεια διατήρησης, ώστε να καθίσταται δυνατή η ασφαλής αναδιανομή και χρήση από τον τελικό καταναλωτή,
 - την ακεραιότητα της συσκευασίας, κατά περίπτωση,
 - τις κατάλληλες συνθήκες αποθήκευσης και μεταφοράς, συμπεριλαμβανομένων των ισχυουσών απαιτήσεων θερμοκρασίας,
 - την ημερομηνία κατάψυξης σύμφωνα με το σημείο 2 στοιχείο β) του τμήματος IV του παραρτήματος II του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου (**), κατά περίπτωση,
 - τις οργανοληπτικές συνθήκες,

- τη διασφάλιση της ανιχνευσιμότητας σύμφωνα με τον εκτελεστικό κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 931/2011 της Επιτροπής (**), στην περίπτωση προϊόντων ζωικής προέλευσης.

- (*) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 28ης Ιανουαρίου 2002, για τον καθορισμό των γενικών αρχών και απαιτήσεων της νομοθεσίας για τα τρόφιμα, για την ίδρυση της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλεια των Τροφίμων και τον καθορισμό διαδικασιών σε θέματα ασφαλείας των τροφίμων (ΕΕ L 31 της 1.2.2002, σ. 1).
- (**) Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 853/2004 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 29ης Απριλίου 2004, για τον καθορισμό ειδικών κανόνων υγιεινής για τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 139 της 30.4.2004, σ. 55).
- (***) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 931/2011 της Επιτροπής, της 19ης Σεπτεμβρίου 2011, σχετικά με τις απαιτήσεις ανιχνευσιμότητας που ορίζει ο κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 178/2002 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τρόφιμα ζωικής προέλευσης (ΕΕ L 242 της 20.9.2011, σ. 2).».

γ) Στο κεφάλαιο IX παρεμβάλλεται το ακόλουθο σημείο 9:

«9. Ο εξοπλισμός, τα μεταφορικά μέσα και/ή οι περιέκτες που χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση, τον χειρισμό, τη μεταφορά ή την αποθήκευση μίας από τις ουσίες ή ενός από τα προϊόντα που προκαλούν αλλεργίες ή δυσανεξίες, που αναφέρονται στο παράρτημα II του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1169/2011, δεν χρησιμοποιούνται για τη μεταποίηση, τον χειρισμό, τη μεταφορά ή την αποθήκευση τροφίμων που δεν περιέχουν την εν λόγω ουσία ή προϊόν, εκτός εάν ο εξοπλισμός, τα μεταφορικά μέσα και/ή οι περιέκτες έχουν καθαριστεί και ελεγχθεί τουλάχιστον για την απουσία ορατών υπολειμμάτων της εν λόγω ουσίας ή προϊόντος.».

δ) Μετά το κεφάλαιο XI παρεμβάλλεται το ακόλουθο κεφάλαιο XIα:

«ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIα

Νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων

1. Οι υπεύθυνοι επιχειρήσεων τροφίμων συγκεντρώνουν, διατηρούν και παρέχουν αποδεικτικά στοιχεία για την κατάλληλη νοοτροπία ασφάλειας των τροφίμων, εκπληρώνοντας τις ακόλουθες απαιτήσεις:
 - α) δέσμευση της διεύθυνσης, σύμφωνα με το σημείο 2, και όλων των εργαζομένων για την ασφαλή παραγωγή και διανομή τροφίμων·
 - β) ανάληψη ηγετικού ρόλου στην παραγωγή ασφαλών τροφίμων και συμμετοχή όλων των εργαζομένων σε πρακτικές για την ασφάλεια των τροφίμων·
 - γ) ευαισθητοποίηση σχετικά με τους κινδύνους για την ασφάλεια των τροφίμων και τη σημασία της ασφάλειας και της υγιεινής των τροφίμων από όλους τους εργαζομένους στην επιχείρηση·
 - δ) ανοικτή και σαφή επικοινωνία μεταξύ όλων των εργαζομένων στην επιχείρηση, στο πλαίσιο μιας δραστηριότητας και μεταξύ διαδοχικών δραστηριοτήτων, συμπεριλαμβανομένης της κοινοποίησης αποκλίσεων και προσδοκιών·
 - ε) διαθεσιμότητα επαρκών πόρων για τον ασφαλή και υγιεινό χειρισμό των τροφίμων.
2. Οι δεσμεύσεις της διεύθυνσης περιλαμβάνουν:
 - α) διασφάλιση ότι οι ρόλοι και οι αρμοδιότητες γνωστοποιούνται με σαφήνεια στο πλαίσιο κάθε δραστηριότητας της επιχείρησης τροφίμων·
 - β) διατήρηση της ακεραιότητας του συστήματος υγιεινής των τροφίμων όταν προγραμματίζονται και εφαρμόζονται αλλαγές·
 - γ) επαλήθευση ότι οι έλεγχοι διενεργούνται εγκαίρως και αποτελεσματικά και ότι η τεκμηρίωση είναι επικαιροποιημένη·
 - δ) διασφάλιση της κατάλληλης κατάρτισης και εποπτείας για το προσωπικό·
 - ε) διασφάλιση της συμμόρφωσης με τις σχετικές κανονιστικές απαιτήσεις·
 - στ) ενθάρρυνση της συνεχούς βελτίωσης του συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων της επιχείρησης, κατά περίπτωση, λαμβανομένων υπόψη των εξελίξεων στην επιστήμη, την τεχνολογία και τις βέλτιστες πρακτικές.
3. Η εφαρμογή της νοοτροπίας ασφάλειας των τροφίμων λαμβάνει υπόψη τον χαρακτήρα και το μέγεθος της επιχείρησης τροφίμων.»