

32004R0852

L 139/1

EUROOPA LIIDU TEATAJA

30.4.2004

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, ⁽¹⁾võttes arvesse Euroopa majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust, ⁽²⁾

olles konsulteerinud regionide komiteega

vastavalt asutamislepingu artiklis 251 sätestatud menetlusele ⁽³⁾

ning arvestades järgmist:

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

(2) Nõukogu 14. juuni 1993. aasta direktiivis 93/43/EMÜ toiduainete hügieeni kohta ⁽⁵⁾ 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 turulelaskmise

kohta. Kõnealuselised tervishoiueeskirjad on vähendanud asjaoomaste toodete kaubandustõkkeid, aidates kaasa siseturu loomisele ning tagades rahva tervisekaitse kõrge taseme.

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

(5) Kõnealuselised 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. Kõnealuselised eeskirjad kehtestati Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrusega (EÜ) nr 853/2004, millega kehtestati loomset päritolu toiduainete hügieeni erieeskirjad. ⁽⁶⁾

(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 toidukaitlejad peaksid tagama, et toiduohutust ei kahjustata.

(9) Ühenduse eeskirju ei peaks kohaldama koduseks isiklikuks kasutamiseks mõeldud esmatoodangu suhtes ega koduseks isiklikuks tarvitamiseks mõeldud toidu koduse valmistamise, töötlemise või hoiustamise suhtes. Lisaks sellele peaks neid kohaldama ainult ettevõtete korral, mille kontseptsioon viitab tegevuste teatavale jätkuvusele ning teatavale organiseerituse tasemele.

⁽¹⁾ EÜT C 365 E, 19.12.2000, lk 43.

⁽²⁾ EÜT C 155, 29.5.2001, lk 39.

⁽³⁾ 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 (ELTs seni avaldamata) ja nõukogu 16. aprilli 2004. aasta otsus.

⁽⁴⁾ 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).

⁽⁵⁾ 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).

⁽⁶⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 22.

- (10) Käesoleva määruse eesmärkide saavutamise tagamiseks tuleb esmatootmisega seotud toiduainetest põhjustatud ohud kindlaks määrata ning neid asjakohaselt 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. Sobivate hügieenitavade kasutamisele talumajapidamise tasemel peaksid siiski kaasa aitama suunised heade tavade kohta. Vajadusel peaksid nimetatud suuniseid täiendama 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 põhimõtetel põhinevaid toiduohutusprogramme ja menetlusi.
- (13) HACCP põhimõtetel 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 põhimõtetel põhinevate menetluste loomise nõue ei peaks algselt 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 suure ulatuses esmatootmise tasandil.
- (15) HACCP nõuded peaksid arvestama *Codex Alimentarius*'es esitatud põhimõtetega. Need peaksid võimaldama piisavat paindlikkust kohaldamiseks kõikides olukordades, sealhulgas väikeettevõtetes. Eelkõige on vaja tunnistada, et teatavates toiduainete tootmisharudes ei ole kriitilisi kontrollpunkte võimalik kindlaks määrata ning et mõnel juhul võivad head hügieenitavad asendada kriitiliste kontrollpunktide jälgimise. 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 võimaldav menetlus olema täiesti läbipaistev. See peab vajadusel 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 patogeeni vähendamise sihtnormid või jõudlustasemed. Seetõttu on vaja luua vastavad menetlused. Sellised eesmärgid täiendaksid olemasolevaid toidualaseid õigusnorme, näiteks nõukogu 8. veebruari 1993. aasta määrus (EMÜ) nr 315/93, ⁽¹⁾ 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 turulelaskmine ning on sätestatud ühtne alus ettevaatusprintsipi kasutamiseks.
- (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 fütosanitaarmedeid 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.

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

- (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 kui vajalik 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, ⁽¹⁾
- b) vajalik on toiduohutuse tagamine kogu toiduahela ulatuses, alustades esmatootmisest;
- c) kuna toitu ei ole võimalik ohutult säilitada ümbritseva keskkonna temperatuuril, on tähtis tagada külmaahela pidevus, eelkõige külmutatud toidu korral;
- d) HACCP põhimõtetele põhinevate menetluste üldine rakendamine koos heade hügieenitavade kohaldamisega peaks tugedama toidukäitlejate vastutust;
- e) suunised heade tavade kohta on väärtuslik vahend toidukäitlejate aitamiseks kõikidel toiduahela tasanditel toiduhügieeni eeskirjadele vastavuse saavutamisel ja HACCP põhimõtete kohaldamisel;
- f) vajalik on teaduslikul riskianalüüsil 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.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

I PEATÜKK

ÜLDSÄTTED

Artikkel 1

Kohaldamisala

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

a) esmane vastutus toidu ohutuse eest lasub toidukäitlejal;

2. Käesolevat määrust ei kohaldata:

a) isiklikuks kasutamiseks mõeldud esmatoodangu suhtes;

b) koduseks isiklikuks tarvitamiseks mõeldud toidu koduse valmistamise, töötlemise või hoiustamise suhtes;

c) esmatoodete väikeste koguste otsetarnete suhtes neid tootvalt toidukäitlejalt lõpptarbijale või vahetult lõpptarbijat varustavatele kohalikele jaekaubandusettevõtetele;

⁽¹⁾ EÜT L 184, 17.7.1999, lk 23.

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* – mis tahes toidukäitlemisüksus;
- 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 vajaduse korral ka kolmanda riigi vastavat asutust;
- e) *samaväärne* – võimeline saavutama samu eesmärgi erinevate süsteemide suhtes;
- f) *saastumine* – ohu olemasolu või levimine;
- g) *joogivesi* – vesi mis vastab nõukogu 3. novembri 1998. aasta direktiivis 98/83/EÜ inimeste joogivee kvaliteedi kohta ⁽¹⁾ sätestatud miinimumnõuetele;

h) *puhas merevesi* – looduslik, tehisk 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) *ümbristamine ja ümbris* – toidu paigutamine asjaomase toiduga vahetus kokkupuutes olevasse ümbrisesse;

k) *pakendamine ja pakend* – ühe või enama ümbristatud toidu paigutamine teise pakendisse;

l) *hermeetiliselt suletud pakend* – pakend, mis on projekteeritud ja ette nähtud tagama kaitse ohtude levimise vastu;

m) *töötlemine* – mis tahes algset toodet oluliselt muutev tegevus, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, 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 tootmiseks või spetsiifiliste omaduste tekitamiseks.

2. Kohaldatakse ka määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud mõisteid.

3. Käesoleva määruse lisades tähendavad mõisted “vajadusel”, “kui on asjakohane”, “adekvaatne” ja “piisav” vastavalt kui on vajalik, asjakohane, adekvaatne või piisav käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks.

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

II PEATÜKK

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

TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED

Artikkel 3

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

Üldised kohustused

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

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

Artikkel 4

Hügieeni üld- ja erinõuded

1. Esmatootmisega ja I lisa loetletud seotud toimingutega tegelevad toidukäitlejad peavad vastama I lisa A osas sätestatud hügieeni üldnõuetele ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud erinõuetele.

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

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

Artikkel 5

3. Toidukäitlejad võtavad vastavalt vajadusele järgmisi hügieeni erimeetmeid:

Ohuanalüüs ja kriitilised kontrollpunktid

a) vastavus toiduainete mikrobioloogilistele kriteeriumidele;

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

b) käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks tehtud plaanide täitmiseks vajalikud menetlused;

2. Lõikes 1 osutatud HACCP põhimõtted koosnevad järgmisest:

c) vastavus toiduainete temperatuuri kontrollimise nõuetele;

a) ohtude kindlakstegemine, mida tuleb vältida, mis tuleb kõrvaldada või vähendada vastuvõetavale tasemele;

d) külmaahela pidevuse tagamine;

b) kriitiliste kontrollpunktide kindlaksmääramine etapis või etappides, kus kontroll on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vajalikule tasemel vähendamiseks hädavajalik;

e) proovivõtmine ja analüüs.

- c) kriitiliste piiride kehtestamine kriitilistes kontrollpunktides, mis eraldavad kindlakstehtud ohtude vältimise, kõrvaldamise ja vähendamise korral vastuvõetava ja mittevastuvõetava piirkonna;
- d) tõhusa järelevalvekorra kehtestamine ja rakendamine kriitilistes kontrollpunktides;
- e) korrigeerivate meetmete kehtestamine juhuks, kui järelevalve 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 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 lõikele 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 hõlmata käesoleva artikli rakendamist teatavate toidukäitlejate poolt, eelkõige reguleerides HACCP põhimõtete kohaldamist

suunistes sätestatud menetluste kasutamise vastavuse tagamiseks lõikele 1. 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

- c) kas need sobivad suunistena vastavuse tagamiseks artiklitega 3, 4 ja 5 hõlmatud sektorites ja toiduainete suhtes.

SUUNISED HEADE TAVADE KOHTA

Artikkel 7

Suuniste väljatöötamine, levitamine ja kasutamine

Liikmesriigid soodustavad hügieeni ja HACCP põhimõtete kohaldamise heade tavade kohaste riiklike suuniste väljatöötamist vastavalt artiklile 8. Ühenduse suuniste töötatakse välja vastavalt artiklile 9.

Soodustatakse nii riiklike kui ka ühenduse suuniste levitamist. Kõnealuste suuniste kasutamine on toidukäitlejatele vabatahtlik.

Artikkel 8

Riiklikud suunistes

1. Heade tavade kohaste riiklike suuniste väljatöötamise korral teevad seda ja levitavad suuniseid 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 lisa loetletud seotud toiminguid, võttes arvesse I lisa B osas esitatud soovitusi.

2. Riiklike suuniseid võib välja töötada direktiivi 98/34/EÜ⁽¹⁾ II lisa osutatud riikliku standardiorganisatsiooni egiidi all.

3. Liikmesriigid hindavad riiklike suuniseid, et teha kindlaks:

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

4. Liikmesriigid edastavad komisjonile lõikele 3 vastavad riiklikud suunistes. Komisjon loob ja haldab kõnealuste suuniste registreerimissüsteemi ning võimaldab liikmesriikidele selle kasutamist.

5. Vastavalt direktiivile 93/43/EMÜ koostatud heade tavade kohaste suuniste kohaldamine jätkub pärast käesoleva määruse jõustumist, tingimusel, et need on kooskõlas selle eesmärkidega.

Artikkel 9

Ühenduse suunistes

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

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

- a) Euroopa toidukäitlemissektorite, sealhulgas väikeste 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 tegevusjuhisid
- ja

⁽¹⁾ 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.

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 suuniste projekte, et teha kindlaks:

Artikkel 11

Eksport

- a) kas need on välja töötatud vastavalt lõikele 2;
- b) kas nende sisu on osutatavates sektorites rakendatav kogu ühenduses ja
- c) kas need sobivad suunistena vastavuse tagamiseks artiklitega 3, 4 ja 5 hõlmatud sektorites ja toiduainete suhtes.

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.

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

V PEATÜKK

LÖPPSÄTTED

Kõnealuse läbivaatamise eesmärk on tagada suuniste rakendatavus ning võtta arvesse teaduse ja tehnoloogia areng.

Artikkel 12

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

Rakendusmeetmed ja üleminekukord

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

Artikkel 13

IV PEATÜKK

IMPORT JA EKSPORT

I ja II lisa muutmise ja vastuvõtmine

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.

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

- a) vajadust vaadata läbi I lisa B-osa lõikes 2 sätestatud soovitusel;
- 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 riskianalüüse;
- 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 lisa 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 ehitamise, paigutuse 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 asjakohase korralduse kokkuvõtte teostatud ohuanalüüsist ja kõikidest 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. Vajaduse korral 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 tähtajaks 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. Vajadusel 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 viidetena 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 ⁽¹⁾ 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. ⁽²⁾

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

president

P. COX

Nõukogu nimel

eesistuja

M. McDOWELL

⁽¹⁾ ELT L 139, 30.4.2004, lk 83.

⁽²⁾ ELT L 157, 30.4.2004, lk 33.

I LISA

ESMATOOTMINE

A OSA: HÜGIEENI ÜLDSÄTTED ESMATOOTMISE JA SELLEGA SEOTUD TOIMINGUTE KOHTA

I. Kohaldamisala

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, veterinaarravimite, taimekaitsevahendite ja biotsiididest ning säilitamisest, käsitisemisest ja jäätmete kõrvaldamisest tuleneva saastumise ohjamiseks ja
 - b) loomade tervishoiu ja heaolu ning taimetervisega seotud inimese tervist mõjutavad meetmed, sealhulgas zoonooside ja zoonootilise toimega mõjurite jälgimise ja ohje programmid.
4. Loomade kasvatamisega, püügiga või jahiga või loomse päritoluga esmatoodete tootmisega tegelevad toidukäitlejad peavad võtma asjakohaseid piisavaid meetmeid:
 - a) esmatootmise või sellega seotud toimingutega seoses kasutatavate üksuste, sealhulgas sööda hoidmiseks ja käsitisemisest kasutatavate üksuste hoidmiseks puhtana ning vajadusel nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
 - b) seadmete, mahutite, salvede, sõidukite ja laevade hoidmiseks puhtana ning vajadusel nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
 - c) tapamajja minevate ja vajadusel 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 käsitisemisest 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 õige kasutamiseks vastavalt asjakohastele õigusaktidele.

5. Taimsete toodete tootmisega või vastava saagi kogumisega tegelevad toidukäitlejad peavad võtma asjakohaseid piisavaid meetmeid:
 - a) üksuste, seadmete, mahutite, salvede, sõidukite ja laevade hoidmiseks puhtana, ning vajadusel nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
 - b) taimse toodangu hügieenilise tootmise, veo ja hoidmise ning puhtuse tagamiseks;
 - 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 õige kasutamiseks vastavalt asjakohastele õigusaktidele.
6. Kui toidukäitlejaid on teavitatud ametliku kontrollimise ajal avastatud probleemidest, peavad nad võtma asjakohaseid heastamismeetmeid.

III. Andmete säilitamine

7. Toidukäitlejad peavad säilitama asjakohaste meetoditega ja vajaliku aja jooksul riskide ohjamiseks võetud meetmetega seotud andmeid vastavalt toidukäitlemisettevõtte laadile ja suurusele. Toidukäitlejad peavad tegema kõnealustes andmetes sisalduva asjaomase teabe kättesaadavaks pädevale asutusele ja taotluse korral vastuvõtivatele toidukäitlejatele.
8. Loomakasvatusega või loomse päritoluga esmatoodete tootmisega tegelevad toidukäitlejad peavad säilitama andmeid eelkõige:
 - a) loomadele söödetud sööda liigi ja päritolu kohta;
 - b) loomade ravimiseks kasutatud veterinaarravimite või muude ravivahendite, 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 säilitama andmeid 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 andmete säilitamisel abistada muud isikud, näiteks veterinaarid, agronoomid ja talumajapidamistehnikud.

B OSA: SOOVITUSED HEADE HÜGIEENITAVADE SUUNISTE KOHTA

1. Käesoleva määruse artiklites 7–9 osutatud riiklikud ja ühenduse suunised peaksid sisaldama juhiseid heade hügieenitavade kohta ohuohjeks esmatootmises ja seotud toimingutes.
 2. Suunised heade hügieenitavade kohta peaksid sisaldama asjakohast teavet esmatootmises ja seotud toimingutes tekkida võivate riskide kohta ja meetmeid nende ohjamiseks, sealhulgas ühenduse ja riiklikes õigusaktides või riiklikes ja ühenduse programmides sätestatud asjakohased meetmed. Selliste riskide 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, käsitsemise, pakendamise, hoidmise ja veo tagamise menetlused, tavad ja meetodid, sealhulgas tõhus puhastamine ja kahjuritõrje;
 - i) tapaloomade ja produktiivloomade puhtusega seotud meetmed;
 - j) andmete säilitamisega seotud meetmed.
-

II LISA

HÜGIEENI ÜLDNÕUDED KÕIKIDELE TOIDUKÄITLJATELE (VÄLJA ARVATUD I LISA KOHALDAMISEL)

SISSEJUHATUS

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

- I peatükki kohaldatakse kõikide toidukäitlemisruumide suhtes, välja arvatud ruumid, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,
- II peatükki kohaldatakse kõikide ruumide suhtes, kus toimub toidu ettevalmistamine või töötlemine, välja arvatud einestamisruumid ja ruumid, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,
- III peatükki kohaldatakse peatüki pealkirjas loetletud ruumide suhtes,
- IV peatükki kohaldatakse kõikide transporditoimingute suhtes.

I PEATÜKK

Üldnõuded toidukäitlemisruumidele (välja arvatud III peatükis nimetatud ruumid)

1. Toidukäitlemisruumid peavad olema puhtad ja heas seisukorras.
2. Toidukäitlemisruumide paigutus, kujundus, ehitus 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 hallituse teket pindadel;
 - c) heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise eest ja eriti kahjuritõrjet ja
 - d) vajadusel sobiva temperatuurikontrolliga käsitlemist ja piisava võimsusega hoiutingimusi toiduainete hoidmiseks vajalikul temperatuuril ning olema konstrueeritud temperatuuri jälgimise ja vajadusel registreerimise võimaldamiseks.
3. Käitlemisruumides peab olema piisav hulk tõhusa äravoolusüsteemiga veeklosette. Klosetid ei tohi avaneda otse ruumi, kus käideldakse toiduaineid.
4. Käitlemisettevõttes 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. Käitlemisruumides peab olema piisav loomuliku või mehhaanilise ventilatsiooni võimalus. Tuleb vältida õhu mehaanilist 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. Toidukäitlemisruumides peab olema piisav looduslik ja/või tehisklik valgustus.
8. Äravooluseadmed peavad olema piisavad ettenähtud otstarbel kasutamiseks. Need peavad olema konstrueeritud ja ehitatud eesmärgiga vältida toiduainete saastumise ohtu. Kui äravooluviimariid on täielikult või osaliselt avatud, peavad need olema konstrueeritud eesmärgiga vältida jääkide voolamist saastunud alast puhta ala poole, eriti alasse, kus käideldakse lõpptootjale suurima võimaliku ohuga toiduaineid.
9. Vajadusel peavad ettevõttes olema asjakohased personali riietusruumid.
10. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse toiduaineid.

II PEATÜKK

Erinõuded ruumidele, kus toimub toiduainete ettevalmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud ruumid)

1. Ruumides, kus toimub toiduainete ettevalmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud ruumid, kuid kaasa arvates transpordivahenditel olevad ruumid), peavad kujundus ja paigutus võimaldama heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset 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 pinnalt äravoolu;
 - b) seinapinnad 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. Pind peab olema toiminguteks vajaliku kõrguseni sile.
 - 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 levikut;
 - d) aknad ja teised avad peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanavad aknad peavad vajaduse korral olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud aknad võib põhjustada saastumist, peavad aknad olema käitlemise ajal suletud ja fikseeritud;
 - e) ukSED 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 tõendada ja
 - f) toidukäitlemisalade pinnad (sealhulgas seadmete pinnad) 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. Vajadusel 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. Vajadusel peab olema asjakohaselt ette nähtud toidu pesemise võimalus. Iga kraanikauss või muu vahend toidu pesemiseks, peab olema piisava kuuma ja/või külma joogiveearustusega, mis vastab VII peatüki nõuetele ning see tuleb hoida puhas ja vajadusel desinfitseerida.

III PEATÜKK

Nõuded teisaldatavale ja/või ajutistele ruumidele (näiteks müügitelgid, -kioskid ja -sõidukid), ruumidele, mida põhiliselt kasutatakse eraelamuna, kuid kus toimub regulaarne toidu ettevalmistamine turulelaskmiseks, ning müügiautomaatidele

1. Ruumid ja müügiautomaadid paigaldatakse, projekteeritakse, ehitatakse ning hoitakse puhtad ja heas seisukorras nii, et oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud toiduainete saastumise oht ning kahjurite levik.
2. Eelkõige, kui on vajalik:
 - a) peavad personali asjakohase hügieeni tagamiseks olema sobivad vahendid (sealhulgas vahendid hügieeniliseks kätepesuks ja kuivatamiseks, hügieenilised sanitaar- ja riietusruumid);
 - b) toiduga kokkupuutuv pind peab olema heas seisukorras ja kergesti puhastatav ning vajadusel desinfitseeritav. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada;
 - c) tuleb asjakohaselt ette näha käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamine ja vajadusel desinfitseerimine;

- d) kui toiduainete puhastamine on toidukäitlemistoimingute osa, tuleb asjakohaselt ette näha selle nõuetekohane hügieeniline teostamine;
- e) peab olema piisav kuuma ja 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 piisavad vahendid ja/või kord sobiva toidukäitlustemperatuuri tagamiseks ja jälgimiseks;
- h) toiduaineid tuleb hoida nii, et toidu saastumine oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud.

IV PEATÜKK

Vedu

1. Toiduainete veoks kasutatavad sõidukid ja/või mahutid peavad olema puhtad ja heas seisukorras, et toiduained oleksid kaitstud 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 ohu vältimiseks neid vedude vahepeal tõhusalt puhastada.
6. Toiduained peavad olema veokitel ja/või mahutites paigutatud ja kaitstud nii, et toiduainete saastumise oht oleks minimeeritud.
7. Veokites ja/või konteinerites, mida kasutatakse toiduainete veoks, peab vajaduse korral olema tagatud toiduainete hoidmine sobival temperatuuril ning temperatuuri jälgimise võimalus.

V PEATÜKK

Nõuded seadmetele

1. Kõik toiduga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema:
 - a) tõhusalt puhastatud ja vajadusel desinfitseeritud. Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma mis tahes saastumisohu vältimiseks piisava sagedusega;
 - b) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, et toidu saastumise oht oleks minimeeritud;
 - c) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, välja arvatud ühekordselt kasutatavad mahutid ja pakendid, et oleks võimalik nende põhjalik puhastamine ja vajadusel desinfitseerimine ja
 - d) olema paigaldatud nii, et oleks võimalik asjakohaselt puhastada nende ümbrust.
2. Vajadusel peavad seadmed olema käesoleva määruse eesmärkide täitmiseks varustatud asjakohaste juhtseadistega.
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 vajadusel desinfitseeritavad.
3. Peab olema ette nähtud toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine. Jäätmeladude kujundus ja korraldus peab võimaldama nende hoidmist puhtana ja vajadusel 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) Tükeldamata kalatoodete korral võib kasutada puhast vett. Elusate kahepoolmeliste karploomade, okasnahksete, mantelloomade ja meritigude korral võib kasutada puhast merevett; puhast vett võib kasutada ka väliseks pesemiseks. Sellise vee kasutamisel peavad olema piisavad veevarustusseadmed.
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 joogivesüsteemiga ega võimaldama tehnilise vee tagasivoolu viimasesse.
3. Töötlemisel või koostisosana kasutatava ümbertöödeldud veega ei tohi kaasneda saastumise oht. 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, käsitseda 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 mahutites peab tagama, et pärast kuumtöötlust mahutite jahutamiseks kasutatav vesi ei ole toiduainete saastumise allikaks.

VIII PEATÜKK

Isiklik hügieen

1. Kõik toidu käsitlemise alas töötavad inimesed peavad tagama kõrge tasemel isikliku puhtuse, kandma sobivat, puhast tööriietust, vajadusel 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 käsitseda või siseneda toidukäitlemisalasse, kui on olemas mis tahes otsese või kaudse saastumise oht. Kõik nimetatud probleemidega toidutöötlemisettevõttes 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, lagunenud või võõrainetega sellises ulatuses, et isegi pärast toidukäitleja tehtud hügieenilist tavalisest eeltöötlust või töötlust on lõpptoode inimtoiduks kõlbmatu.
2. Kõiki tooraineid ja koostisaineid tuleb käitlemisettevõttes hoida sobivates tingimustes, mis on ette nähtud nende riknemise 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 piisavaid meetmeid koduloomade juurdepääsu vältimiseks toidu ettevalmistamise, 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 nende tõttu ohtu tervisele. Külmaahelat ei tohi katkestada. Siiski on lubatud ettenähtud temperatuurist kõrvalekaldumine piiratud ajaks, kui see on vajalik käitlemisest tulenevatel asjaoludel toidu ettevalmistamiseks, veoks, hoidmiseks, väljapanemiseks ja serveerimiseks, tingimusel et sellega ei kaasne ohtu tervisele. Töödeldud toiduainete valmistamisega, käsitsemisega või ümbriostamisega tegelevates toidukäitlemisettevõtetes peavad olema sobivad ja piisavalt suured ruumid toorainete ja töödeldud toodete eraldi hoidmiseks ja piisav eraldatud külmhoiuruum.
6. Jahutatuna serveeritav või hoitav toit tuleb kohe pärast kuumtöötlemise etappi või kui kuumtöötlemist ei kasutata pärast lõpliku ettevalmistamise etappi jahutada sellise temperatuurini, mis välistab ohu tervisele.
7. Toiduainete sulatamine peab toimuma selliselt, et oleks minimeeritud patogeensete mikroobide kasvu või toksiinide tekkimise oht toidus. Sulatamise ajal tuleb toiduaineid hoida temperatuuril, mis ei põhjusta nende tõttu ohtu tervisele. Kui sulatamisel tekib vedelik võib põhjustada ohtu tervisele, tuleb tagada selle asjakohane äravool. Pärast sulatamist tuleb toitu käsitada nii, et patogeensete mikroobide kasv ja toksiinide teke oleks minimeeritud.
8. Ohtlikud ja/või mittesöödavad ained, sealhulgas loomasööt tuleb asjakohaselt märgistada ning neid tuleb hoida eraldi ja kindlates mahutites.

X PEATÜKK**Toiduainete ümbriostamise ja pakendamise suhtes kohaldatavad sätted**

1. Ümbriostamise ja pakendi materjal ei tohi olla saasteallikaks.
2. Ümbriostamismaterjalile tuleb hoida kaitstuna saastumisohtu eest.
3. Ümbriostamis- ja pakendamistoimingud tuleb teostada nii, et oleks välditud toodete saastumine. Kui on asjakohane ja eriti metallkarpide või klaaspurkide korral tuleb tagada mahutite nõuetekohane seisund ja puhtus.
4. Toiduainete korduvkasutatavad ümbriostamis- ja pakkematerjalid peavad olema kergesti puhastatavad ja vajadusel desinfitseeritavad.

XI PEATÜKK**Kuumtöötlus**

Järgmisi nõudeid kohaldatakse ainult hermeetiliselt suletud mahutites 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. soovitatavate eesmärkide saavutamise tagamiseks kasutatava protsessi abil peavad toidukäitlejad regulaarselt kontrollima peamisi asjakohaseid parameetreid (eelkõige temperatuuri, rõhku, hermeetilisust 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 ette valmistatud;
 2. et käesoleva määruse artikli 5 lõikes 1 osutatud korra väljatöötamise ja haldamise eest või asjakohaste suuniste rakendamise eest vastutavad isikutel on piisav HACCP põhimõtete kohaldamise alane ettevalmistus ja
 3. vastavuse teatavates toidukäitlemissektorites töötavate isikute väljaõppeprogramme käsitlevate riiklike õigusaktide nõuetele.
-