

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2021/382,**3. märts 2021,****millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta seoses toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise, toidu ümberjagamise ja toiduohutuskultuuriga****(EMPs kohaldatav tekst)**

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduainete hügieeni kohta, ⁽¹⁾ eriti selle artikli 13 lõike 1 punkte c ja d,

ning arvestades järgmist:

- (1) Määruses (EÜ) nr 852/2004 on sätestatud toiduainete hügieeni käsitlevad üldised eeskirjad toidukäitlejatele ning seejuures on arvesse võetud põhimõtet, et toiduohutus tuleb tagada esmatootmisest alates kogu toidutarneahela lõikes. Seepärast peavad toidukäitlejad järgima kõnealuse määruse I ja II lisas kehtestatud üldisi hügieeninõudeid.
- (2) Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „amet“) ajakohastas 30. oktoobril 2014 oma teaduslikku arvamust seoses allergeensete toiduainete ja toidu koostisosade hindamisega märgistamise eesmärgil, ⁽²⁾ tuues välja, et toiduallergia esinemissagedus Euroopas on nii täiskasvanute kui ka laste hulgas hinnanguliselt 3–4 %. Amet jõudis järeldusele, et ehkki toiduallergia mõjutab suhteliselt väikest osa rahvastikust, võib allergiline reaktsioon olla tõsine või isegi surmav, ning et saab üha selgemaks, et toiduallergia või toidutalumatusega inimeste elukvaliteet on oluliselt kehvem.
- (3) *Codex alimentarius*'e komisjon võttis 2020. aasta septembris vastu tegevusjuhendi toidukäitlejatele toiduallergeenidest tuleneva riski ohjamise kohta (CXC 80-2020), mis sisaldab soovitusi toiduallergeenidega seotud riski vähendamiseks toidutarneahelas üldistel hügieeninõuetel põhineva ühtlustatud lähenemisviisi abil.
- (4) Tulenevalt ülemaailmse standardi CXC 80-2020 vastuvõtmisest ning tarbijate ja kaubanduspartnerite ootustest, et ELis toodetava toidu puhul järgitakse vähemalt sellist ülemaailmset standardit, on vaja kehtestada hea hügieenitava kasutuselevõtu nõuded, et hoida ära või piirata allergiat või talumatust põhjustavate määruse (EL) nr 1169/2011 II lisas osutatud ainete esinemist toiduainete korjamiseks, veoks või ladustamiseks kasutatavates seadmetes, transpordivahendites ja/või mahutites. Kuna toidu saastumine võib toimuda nii esmatootmise tasandil kui ka sellele järgnevatel etappidel, tuleks muuta määruse (EÜ) nr 852/2004 nii I kui ka II lisa.
- (5) Komisjoni vastu võetud strateegia „Talust taldrikule“ õiglase, tervisliku ja keskkonnahoidliku toidusüsteemi kujundamiseks on Euroopa roheline kokkuleppe algatuse üks põhikomponent. Strateegia „Talust taldrikule“ üks eesmärk on toidu raiskamise vähendamine, mis aitab ühtlasi kaasa ringmajanduse väljakujunemisele. Toiduainete ülejäägi ümberjagamiseks inimtoiduna kasutamiseks – eelkõige toiduannetuste kaudu, kui seda on ohutu teha – tagatakse söögikõlblike toiduainete kasutamine kõige väärtuslikumal viisil ning seejuures hoitakse ära toidu raiskamist.
- (6) Amet võttis 27. septembril 2018 vastu teise teadusliku arvamuse ohuhindamise meetodite kohta teatavate väikeste jaemüügiettevõtete ja toiduannetuste puhul ⁽³⁾. Selles arvamuses märgib amet, et toidu annetamisega kaasneb jaemüügi tasandil mitu uut toiduohutusega seotud probleemi, ning soovib seepärast kehtestada mitu täiendavat üldist hügieeninõuet. Sellest tulenevalt on vaja sätestada teatavad nõuded eesmärgiga soodustada ja hõlbustada toidu ümberjagamist ning samal ajal tagada selle ohutus tarbija jaoks.

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

- (7) *Codex alimentarius*'e komisjon võttis 2020. aasta septembris vastu oma toiduhügieeni üldpõhimõtteid käsitleva ülemaailmse standardi (CXC 1-1969) muudetud versiooni. Muudetud standardis CXC 1-1969 on üldpõhimõttena võetud kasutusele toiduohutuskultuuri mõiste. Toiduohutuskultuur suurendab toiduohutust toidukäitlemisettevõtete töötajate teadlikkuse suurendamise ja nende käitumisharjumuste parandamise kaudu. Seda mõju toiduohutusele on kirjeldatud mitmes teadusartiklis.
- (8) Tulenevalt kõnealuse ülemaailmse standardi muudatustest ning tarbijate ja kaubanduspartnerite ootustest, et ELis toodetava toidu puhul järgitakse vähemalt sellist ülemaailmset standardit, on vaja täiendada määrust (EÜ) nr 852/2004 toiduohutuskultuuri käsitlevate üldnõuetega.
- (9) Seepärast tuleks määrust (EÜ) nr 852/2004 vastavalt muuta.
- (10) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 852/2004 I ja II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse lisale.

Artikkel 2

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 3. märts 2021

Komisjoni nimel
president
Ursula VON DER LEYEN

LISA

1) Määruse (EÜ) nr 852/2004 I lisa muudetakse järgmiselt.

A osa II jakku lisatakse punkt 5a:

„5a. Seadmeid, transpordivahendeid ja/või mahuteid, mida on kasutatud allergiat või talumatust põhjustava, määruse (EL) nr 1169/2011 II lisa osutatud teatava kindla aine või toote korjamiseks, veoks või ladustamiseks, ei tohi kasutada mis tahes sellise toiduaine korjamiseks, veoks ega ladustamiseks, mis ei sisalda asjaomast ainet või toodet, välja arvatud juhul, kui kõnealused seadmed, transpordivahendid ja/või mahutid on eelnevalt puhastatud ja miinimumnõudena on kontrollitud, et need ei sisalda asjaomase aine või toote nähtavaid jääke.“

2) Määruse (EÜ) nr 852/2004 II lisa muudetakse järgmiselt.

a) Sissejuhatus asendatakse järgmisega:

„SISSEJUHATUS

V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa ja XII peatükki kohaldatakse toidu tootmise, töötlemise ja turustamise kõikide etappide suhtes. Ülejäänud peatükke kohaldatakse järgmiselt:

- I peatükki kohaldatakse kõikide toidukäitlemishoonete suhtes peale hoonete, mille suhtes kohaldatakse III peatükki;
- II peatükki kohaldatakse kõikide ruumide suhtes, kus toimub toidu valmistamine või töötlemine, välja arvatud einestamisruumid ja toidukäitlemiskohad, mille suhtes kohaldatakse III peatükki;
- III peatükki kohaldatakse selle peatüki pealkirjas loetletud toidukäitlemiskohtade suhtes;
- IV peatükki kohaldatakse kõikide veotoimingute suhtes.“

b) V peatüki järele lisatakse Va peatükk:

„Va PEATÜKK

Toidu ümberjagamine

Toidukäitlejad võivad toitu annetamise eesmärgil ümber jagada, kui on täidetud järgmised tingimused.

- 1) Toidukäitlejad kontrollivad regulaarselt, et toit, mille eest nad vastutavad, ei oleks tervisele kahjulik ja oleks inimtoiduks kõlblik kooskõlas määruse (EÜ) nr 178/2002 (*) artikli 14 lõikega 2. Kui läbi viidud kontrolli tulemused on rahuldavad, võivad toidukäitlejad jagada kooskõlas punktiga 2 toitu ümber järgmiselt:
 - toidu puhul, mille suhtes kohaldatakse vastavalt määruse (EL) nr 1169/2011 artiklile 24 tarvitamise tähtpäeva märkimise nõuet, enne vastava tähtpäeva möödumist;
 - toidu puhul, mille suhtes kohaldatakse vastavalt määruse (EL) nr 1169/2011 artikli 2 lõike 2 punktile r minimaalse säilimisaja tähtpäeva märkimise nõuet, kuni vastava tähtpäevani ja pärast seda;
 - toidu puhul, mille suhtes ei kohaldata vastavalt määruse (EL) nr 1169/2011 X lisa punkti 1 alapunktile d minimaalse säilimisaja tähtpäeva märkimise nõuet, mis tahes ajal.
- 2) Toidukäitlejad, kes käitlevad punktis 1 osutatud toitu, veenduvad hindamise teel, et toit ei ole tervisele kahjulik ja on inimtoiduks kõlblik, võttes seejuures arvesse vähemalt:
 - minimaalse säilimisaja tähtpäeva või tarvitamise tähtpäeva, tagades, et järelejäänud säilimisaeg on piisav, et võimaldada toitu ohutult ümber jagada ja lõpptarbijal seda ohutult tarbida;
 - vastavalt vajadusele pakendi terviklikkust;
 - ladustamis- ja veotingimuste nõuetekohasust, sealhulgas kohaldatavaid temperatuurinõudeid;
 - vastavalt vajadusele külmutamise kuupäeva kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 853/2004 (**) II lisa IV jao punkti 2 alapunktiga b;
 - organoleptilisi omadusi;

— jälgitavuse tagamist kooskõlas komisjoni rakendusmäärusega (EL) nr 931/2011, (***) kui tegemist on loomsete saadustega.

- (*) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 28. jaanuari 2002. aasta määrus (EÜ) nr 178/2002, millega sätestatakse toiduvalmistamise õigusnormide üldised põhimõtted ja nõuded, asutatakse Euroopa Toiduohutusamet ja kehtestatakse toidu ohutusega seotud menetlused (EÜT L 31, 1.2.2002, lk 1).
- (**) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määrus (EÜ) nr 853/2004, millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad (ELT L 139, 30.4.2004, lk 55).
- (***) Komisjoni 19. septembri 2011. aasta rakendusmäärus (EL) nr 931/2011 loomset päritolu toidu suhtes Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EÜ) nr 178/2002 kehtestatud jälgitavuse nõuete kohta (ELT L 242, 20.9.2011, lk 2).“

c) IX peatükki lisatakse punkt 9:

„9. Seadmeid, transpordivahendeid ja/või mahuteid, mida on kasutatud allergiat või talumatust põhjustava, määruse (EL) nr 1169/2011 II lisas osutatud teatava kindla aine või toote töötlemiseks, käitlemiseks, veoks või ladustamiseks, ei tohi kasutada mis tahes sellise toiduaine töötlemiseks, käitlemiseks, veoks ega ladustamiseks, mis ei sisalda asjaomast ainet või toodet, välja arvatud juhul, kui kõnealused seadmed, transpordivahendid ja/või mahutid on eelnevalt puhastatud ja miinimumnõudena on kontrollitud, et need ei sisalda asjaomase aine või toote nähtavaid jääke.“

d) XI peatüki järele lisatakse XIa peatükk:

„XIa PEATÜKK

Toiduohutuskultuur

1. Toidukäitlejad kujundavad välja asjakohase toiduohutuskultuuri, säilitavad seda ja esitavad sellekohased tõendid, järgides sel eesmärgil järgmisi nõudeid:
 - a) punkti 2 kohane juhtkonna ja samuti kõikide töötajate pühendumine toidu ohutule tootmisele ja turustamisele;
 - b) suunitlus ohutu toidu tootmisele ja kõikide töötajate kaasamisele toiduohutustava rakendamisel;
 - c) ettevõtte kõikide töötajate teadlikkus toiduohutusega seotud ohtudest ning toiduohutuse ja hügieeni tähtsusest;
 - d) ettevõtte kõikide töötajate vaheline avatud ja selge teabevahetus nii ühe tegevuse piires kui ka järjestikuste tegevuste lõikes, sealhulgas kõrvalekalletest ja ootustest teavitamine;
 - e) piisavate ressursside olemasolu toidu ohutuks ja hügieeniliseks käitlemiseks.
2. Juhtkonna pühendumine hõlmab järgmist:
 - a) selle tagamine, et rollid ja kohustused on toidukäitlemisettevõtte iga tegevuse raames selgelt teatavaks tehtud;
 - b) toiduhügieenisüsteemi tervikluse säilitamine muudatuste kavandamise ja rakendamise ajal;
 - c) selles veendumine, et kontrolli tehakse õigeaegselt ja tõhusalt ning dokumendid on ajakohastatud;
 - d) töötajate asjakohase koolitamise ja järelevalve tagamine;
 - e) asjakohastele regulatiivsetele nõuetele vastavuse tagamine;
 - f) vajaduse korral ettevõtte toiduohutuse juhtimise süsteemi pideva täiustamise soodustamine lähtuvalt arengusuundumustest teaduse, tehnoloogia ja parima tava valdkonnas.
3. Toiduohutuskultuuri juurutamisel võetakse arvesse toidukäitlemisettevõtte laadi ja suurust.“