

Käesolev tekst on üksnes dokumenteerimisvahend ning sel ei ole mingit õiguslikku mõju. Liidu institutsioonid ei vastuta selle teksti sisu eest. Asjakohaste õigusaktide autentsete versioonid, sealhulgas nende preambulid, on avaldatud Euroopa Liidu Teatajas ning on kättesaadavad EUR-Lexi veebisaidil. Need ametlikud tekstid on vahetult kättesaadavad käesolevasse dokumenti lisatud linkide kaudu

► **B** ► **C1** EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 852/2004,
29. aprill 2004,
toiduainete hügieeni kohta ◀
(ELT L 139, 30.4.2004, lk 1)

Muudetud:

		Euroopa Liidu Teataja		
		nr	lehekülg	kuupäev
► <u>M1</u>	Komisjoni määrus (EÜ) nr 1019/2008, 17. oktoober 2008	L 277	7	18.10.2008
► <u>M2</u>	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EÜ) nr 219/2009, 11. märts 2009	L 87	109	31.3.2009
► <u>M3</u>	Komisjoni määrus (EL) 2021/382, 3. märts 2021	L 74	3	4.3.2021

Parandatud:

► **C1** Parandus, ELT L 199, 21.7.2006, lk 39 (852/2004)

▼B▼C1**EUROOPA PARLAMENDI JA NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr
852/2004,****29. aprill 2004,****toiduainete hügieeni kohta**

I PEATÜKK

ÜLDSÄTTED

*Artikkel 1***Reguleerimisala**

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

- a) esmane vastutus toidu ohutuse eest lasub toidukäitlejal;
- b) vajalik on toiduohutuse tagamine kogu toiduahela ulatuses, alustades esmatootmisest;
- c) oluline on külmaahela säilitamine toidu jaoks, mida ei saa säilitada ümbritseva keskkonna temperatuuril, eelkõige külmutatud toidu puhul;
- d) HACCP põhimõtetel põhinevate menetluste üldine rakendamine koos heade hügieenitavade kohaldamisega peaks tugevdama toidukäitlejate vastutust;
- e) hea hügieenitava juhised on väärtuslik vahend toidukäitlejate aitamiseks kõikidel toiduahela tasanditel toiduhügieeni eeskirjadele vastavuse saavutamisel ja HACCP põhimõtete kohaldamisel;
- f) vajalik on teaduslikul riskihindamisel 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.

2. Käesolevat määrust ei kohaldata:

- a) isiklikuks kasutamiseks mõeldud esmatootmise suhtes;
- b) koduseks isiklikuks tarvitamiseks mõeldud toidu koduse valmistamise, käsitlemise või hoiustamise suhtes;
- c) esmatoodete väikeste koguste otsetarnete suhtes neid tootvalt toidukäitlejalt lõpptarbijale või vahetult lõpptarbijat varustavatele kohalikele jaekaubandusettevõtetele;

▼ **C1**

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) ettevõtte – toidukäitlemisettevõtte mis tahes üksus;
 - 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, ka kolmanda riigi vastavat asutust, kui on asjakohane;
 - e) samaväärne – võimeline saavutama samu eesmärke erinevate süsteemide puhul;
 - f) saastumine – ohu olemasolu või sisse toomine;
 - 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, tehislik 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) pakendamine – toidu paigutamine asjaomase toiduga vahetus kokkupuutes olevasse ümbrisesse või pakendisse ning ümbris või pakend ise;
 - k) pakkimine – ühe või enama pakendatud toidu paigutamine teise pakendisse ja pakend ise;
 - l) hermeetiliselt suletud pakend – pakend, mis on projekteeritud ja ette nähtud tagama kaitse ohtude sissepääsu vastu;

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

▼ C1

- m) töötlemine – mis tahes algset toodet oluliselt muudev tegevus, sealhulgas kuumutamine, suitsutamine, soolamine, 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 valmistamiseks või spetsiifiliste omaduste tekitamiseks.
2. Kohaldatakse ka määruses (EÜ) nr 178/2002 sätestatud mõisteid.
3. Käesoleva määruse lisades tähendavad mõisted vajaduse korral, „kui on asjakohane”, „vastav” ja „piisav” vastavalt, kui on vajalik, asjakohane, vastav või piisav käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks.

II PEATÜKK**TOIDUKÄITLJATE KOHUSTUSED***Artikkel 3***Üldised kohustused**

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

*Artikkel 4***Hügieeni üld- ja erinõuded**

1. Esmatootmisega ja I lisa loetletud seotud toimingutega tegelevad toidukäitlejad peavad täitma I lisa A-osas sätestatud hügieeni üldnõudeid ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud erinõudeid.
2. Toidukäitlejad, kes tegelevad toidu tootmise, töötlemise või turustamise mis tahes etapiga, mis teostatakse etappide järel, mille suhtes kohaldatakse lõiget 1, peavad täitma II lisa sätestatud hügieeni üldnõudeid ja määruses (EÜ) nr 853/2004 sätestatud erinõudeid.
3. Toidukäitlejad võtavad, kui on asjakohane, järgmisi hügieeni erimeetmeid:
 - a) vastavus toiduainete mikrobioloogilistele kriteeriumidele;
 - b) käesoleva määruse eesmärkide saavutamiseks tehtud plaanide täitmiseks vajalikud menetlused;

▼ C1

- c) vastavus toiduainete temperatuuri kontrollimise nõuetele;
- d) külmaahela pidevuse tagamine;
- e) proovivõtmine ja analüüs.

▼ M2

4. Lõikes 3 osutatud kriteeriumid, nõuded ja eesmärgid ning nende juurde kuuluvad proovivõtu- ja analüüsimeetodid võtab vastu komisjon. Kõnealused meetmed mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, täiendades seda, võetakse vastu artikli 14 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

▼ C1

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

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

*Artikkel 5***Ohuanalüüs ja kriitilised kontrollpunktid**

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

2. Lõikes 1 osutatud HACCP põhimõtted koosnevad järgmisest:

- a) ohtude kindlakstegemine, mida tuleb vältida, mis tuleb kõrvaldada või vähendada vastuvõetavale tasemele;
- b) kriitiliste kontrollpunktide kindlaksmääramine etapis või etappides, kus kontroll on ohu vältimiseks, kõrvaldamiseks või vastuvõetavale tasemele vähendamiseks hädavajalik;
- c) kriitiliste piiride kehtestamine kriitilistes kontrollpunktides, mis eraldavad kindlakstehtud ohtude vältimise, kõrvaldamise ja vähendamise korral vastuvõetava või mittevastuvõetava piirkonna;
- d) tõhusate seiretoimingute kehtestamine ja rakendamine kriitilistes kontrollpunktides;
- e) korrigeerivate meetmete kehtestamine juhuks, kui seire tulemusel selgub, et kriitiline kontrollpunkt ei ole kontrolli all;
- f) toimingute kehtestamine, mida teostatakse regulaarselt punktides a–e esitatud meetmete tõhususe kontrollimiseks,

ja

▼ C1

- 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 etapi 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 artiklile 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 hõlbustada käesoleva artikli rakendamist teatavate toidukäitlejate poolt, eelkõige reguleerides HACCP põhimõtete kohaldamist juhistes sätestatud menetluste kasutamise lõikele 1 vastavuse tagamiseks. 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 juhitud 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:

▼ **C1**

- a) selle liikmesriigi riiklike õigusnormide alusel, kus ettevõtte asub;
- b) määruse (EÜ) nr 853/2004 alusel

või

▼ **M2**

- c) komisjoni otsuse alusel; kõnealune meede, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, võetakse vastu artikli 14 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

▼ **C1**

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

HEA TAVA JUHISED

*Artikkel 7***Juhiste väljatöötamine, levitamine ja kasutamine**

Liikmesriigid soodustavad hügieeni ja HACCP põhimõtete kohaldamise riiklike juhiste väljatöötamist vastavalt artiklile 8. Ühenduse juhised töötatakse välja vastavalt artiklile 9.

Soodustatakse nii riiklike kui ka ühenduse juhiste levitamist ja kasutamist. Kõnealuste juhiste kasutamine on toidukäitlejatele vabatahtlik.

*Artikkel 8***Riiklikud juhised**

1. Riiklike hea tava juhiste väljatöötamise korral teevad seda ja levitavad juhiseid 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 lisas loetletud seotud toiminguid, võttes arvesse I lisa B-osas esitatud soovitusi.

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

⁽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.

▼ C1

3. Liikmesriigid hindavad riiklikke juhiseid, et teha kindlaks:
 - a) kas need on välja töötatud vastavalt lõikele 1;
 - b) kas nende sisu on osutatud sektorites rakendatav
ja
 - c) kas need sobivad juhistena vastavuse tagamiseks artiklitega 3, 4 ja 5 asjaomastes sektorites ja asjaomaste toiduainete suhtes.
4. Liikmesriigid edastavad komisjonile lõikele 3 vastavad riiklikud juhised. Komisjon loob ja haldab kõnealuste juhiste registreerimissüsteemi ning võimaldab liikmesriikidele selle kasutamise.
5. Vastavalt direktiivile 93/43/EMÜ koostatud hea tava juhiste kohaldamine jätkub pärast käesoleva määruse jõustumist, tingimusel, et need on kooskõlas selle eesmärkidega.

*Artikkel 9***Ühenduse juhised**

1. Enne hügieeni või HACCP põhimõtete kohaldamise ühenduse heatava juhiste väljatöötamist konsulteerib komisjon artiklis 14 osutatud komiteega. Nimetatud konsulteerimise eesmärk on käsitleda kõnealuste juhiste vajadust, nende ulatust ja sisu.
2. Ühenduse juhiste ettevalmistamisel tagab komisjon nende väljatöötamise ja levitamise:
 - a) Euroopa toidukäitlemis sektorite, sealhulgas väikese 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 tegevusjuhiseid
ja
 - 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 juhiste projekte, et teha kindlaks:
 - a) kas need on välja töötatud vastavalt lõikele 2;
 - b) kas nende sisu on osutatavates sektorites rakendatav kogu ühenduses
ja
 - c) kas need sobivad juhistena vastavuse tagamiseks artiklitega 3, 4 ja 5 asjaomastes sektorites ja asjaomaste toiduainete suhtes.

▼ C1

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

Kõnealuse läbivaatamise eesmärk on tagada juhiste rakendatavus ning võtta arvesse teaduse ja tehnoloogia arengut.

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

IV PEATÜKK

IMPORT JA EKSPORT

*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.

*Artikkel 11***Eksport**

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.

V PEATÜKK

LÕPPSÄTTED

▼ M2*Artikkel 12*

Üldised üleminekumeetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, täiendades seda muu hulgas uute vähemoluliste sätetega, eelkõige käesoleva määrusega kehtestatud nõuete täiendavad üksikasjad, võetakse vastu artikli 14 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

Muid rakendus- või üleminekumeetmeid võib vastu võtta artikli 14 lõikes 2 osutatud regulatiivkomitee menetluse kohaselt.

▼ C1*Artikkel 13***I ja II lisa muutmine ja kohandamine**

1. ► M2 I ja II lisa võib kohandada või ajakohastada komisjon, võttes arvesse: ◀

▼ C1

- a) vajadust vaadata läbi I lisa B-osa lõikes 2 sätestatud soovitused;
- 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 riskihindamisi;
- e) toiduainete mikrobioloogilisi ja temperatuurinõudeid.

▼ M2

Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, seda muu hulgas täiendades, võetakse vastu artikli 14 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

2. Komisjon võib lubada I ja II lisast erandeid, eelkõige artikli 5 rakendamise hõlbustamiseks väikeettevõtete suhtes, võttes arvesse asjakohaseid riskitegureid, tingimusel et sellised erandid ei kahjusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist. Kõnealused meetmed, mille eesmärk on muuta käesoleva määruse vähemolulisi sätteid, täiendades seda, võetakse vastu artikli 14 lõikes 3 osutatud kontrolliga regulatiivmenetluse kohaselt.

▼ C1

3. Kui see ei ohusta käesoleva määruse eesmärkide saavutamist, võivad liikmesriigid kooskõlas käesoleva artikli lõigetega 4–7 võtta riiklikke meetmeid II lisas 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 ehituse, projektlahenduse 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;

▼ **C1**

c) selgitama kohandamise põhjuseid, esitades sealhulgas asjakohasuse korral kokkuvõtte teostatud ohuanalüüsisist 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. Kui on asjakohane, 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.

▼ **M2**

3. Käesolevale lõikele viitamisel kohaldatakse otsuse 1999/468/EÜ artikli 5a lõikeid 1 kuni 4 ja artiklit 7, võttes arvesse nimetatud otsuse artikli 8 sätteid.

▼ **C1**

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.

▼ **C1***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. Vajaduse korral 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⁾

⁽¹⁾ Vt käesoleva *Euroopa Liidu Teataja* lk 83.

▼ C1

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. ⁽¹⁾

Seda ei kohaldata siiski enne 1. jaanuari 2006.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

⁽¹⁾ ELT L 157, 30.4.2004, lk 33.

▼C1

I LISA

ESMATOOTMINE

A- OSA: HÜGIEENI ÜLDSÄTTED ESMATOOTMISE JA SELLEGA SEOTUD TOIMINGUTE KOHTA

I. Reguleerimisala

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, veterinaaravimite, taimekaitsevahenditest ja biotsiididest ning jäätmete säilitamisest, käsitsemisest ja kõrvaldamisest tuleneva saastumise ohjamiseks

ja
 - b) loomade tervishoiu ja heaolu ning taimeterviseiga seotud inimese tervist mõjutavad meetmed, sealhulgas zoonooside ja zoonootilise toimega mõjurite seire- ja ohjeprogrammid.
4. Loomade kasvatamisega, püügiga või jahiga või loomse päritoluga esmatoodete tootmisega tegelevad toidukäitlejad peavad võtma vastavaid meetmeid, kui on asjakohane:
 - a) esmatootmise ja sellega seotud toimingutega seoses kasutatavate üksuste, sealhulgas sööda hoidmiseks ja käsitsemiseks kasutatavate üksuste hoidmiseks puhtana ning vajaduse korral nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
 - b) seadmete, mahutite, salvede, veokite ja laevade hoidmiseks puhtana ning vajaduse korral nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
 - c) tapamajja minevate ja vajaduse korral 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;

▼ C1

- g) jäätmete ja ohtlike ainete hoidmiseks ja käsitsemiseks 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 õigeks kasutamiseks vastavalt asjakohastele õigusaktidele.
5. Taimsete toodete tootmisega või vastava saagi kogumisega tegelevad toidukäitlejad peavad võtma vastavaid meetmeid, kui on asjakohane:
- a) üksuste, seadmete, mahutite, salvede, veokite ja laevade hoidmiseks puhtana, ning vajaduse korral nende desinfitseerimiseks asjakohaste meetoditega puhastamise järel;
 - b) taimse toodangu hügieenilise tootmise, veo ja hoidmise ning puhtuse tagamiseks vajaduse korral;
 - 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 arvestamiseks
- ja
- h) taimekaitsevahendite ja biotsiidide õigeks kasutamiseks vastavalt asjakohastele õigusaktidele.

▼ M3

- 5a. 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 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.

▼ C1

6. Kui toidukäitlejaid on teavitatud ametliku kontrollimise ajal avastatud probleemidest, peavad nad võtma asjakohaseid heastamismeetmeid.

III. Arvestuse pidamine

7. Toidukäitlejad peavad pidama arvestust ja säilitama andmeid asjakohasel viisil ja asjakohase aja jooksul ohtude ohjamiseks võetud meetmete kohta vastavalt toidukäitlemisettevõtte laadile ja suurusele. Toidukäitlejad peavad tegema neis arvepidamistes sisalduva asjaomase teabe kättesaadavaks pädevale asutusele ja toitu vastu võtvatele toidukäitlejatele nende taotluse korral.
8. Loomakasvatusega või loomse päritoluga esmatoodete tootmisega tegelevad toidukäitlejad peavad pidama arvestust eelkõige:

▼C1

- a) loomadele söödud sööda liigi ja päritolu kohta;
 - b) loomade ravimiseks kasutatud veterinaarravimite või muude menetluste, 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 pidama arvestust 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 arvestuse pidamisel abistada muud isikud, näiteks veterinaarid, agronoomid ja talumajapidamistehnikud.

B- OSA: SOOVITUSED HEA HÜGIEENITAVA JUHISTE KOHTA

1. Käesoleva määruse artiklites 7–9 osutatud riiklikud ja ühenduse juhised peaksid sisaldama hea hügieenitava juhiste ohuohjeks esmatootmises ja seotud toimingutes.
2. Hea hügieenitava juhised peaksid sisaldama asjakohast teavet esmatootmises ja seotud toimingutes tekkida võivate ohtude kohta ja meetmeid nende ohjamiseks, sealhulgas ühenduse ja riiklikes õigusaktides või riiklikes ja ühenduse programmides sätestatud asjakohased meetmed. Selliste ohtude 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) arvestuse pidamisega seotud meetmed.

▼ **C1***II LISA***HÜGIEENI ÜLDNÕUDED KÕIKIDELE TOIDUKÄITLJATELE
(VÄLJA ARVATUD I LISA KOHALDAMISEL)**▼ **M3**

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 toidukäitlemiskohade suhtes;
- IV peatükki kohaldatakse kõikide veotoimingute suhtes.

▼ **C1**

I PEATÜKK

Üldnõuded toidukäitlemishoonetele (välja arvatud III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad)

1. Toidukäitlemishooned peavad olema puhtad ja heas seisukorras.
2. Toidukäitlemishoonete projektlaheendus, planeering, ehitus, asukoht 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 soovimatu hallituse teket pindadel;
 - c) heade toiduhügieeni tavade kasutamist, sealhulgas kaitset saastumise eest ja eriti kahjuritõrjet

ja

 - d) vajaduse korral sobiva temperatuurikontrolliga käsitsemist ja piisava võimsusega hoiutingimusi toiduainete hoidmiseks asjakohasel temperatuuril ning olema konstrueeritud temperatuuri jälgimise ja vajaduse korral registreerimise võimaldamiseks.
3. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav hulk tõhusa äravoolusüsteemiga veeklosette. Klosetid ei tohi avaneda otse ruumi, kus käsitsetakse toiduaineid.
4. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav hulk sobivalt paiknevaid valamuid, mis on määratud käte pesemiseks. Valamud peavad olema varustatud kuumaga ja külma voolava veega, kätepuhastusvahenditega ning hügieeniliste kätekuiatusvahenditega. Vajaduse korral peavad toidu pesemise üksused paiknema kätepesukohast eraldi.
5. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav loomulik või mehhaaniline ventilatsioon. Tuleb vältida õhu mehhaanilist liikumist saastunud alast puhtasse alasse. Ventilatsioonisüsteemid peavad olema konstrueeritud nii, et filтритеle ja muudele puhastatavatele või vahetatavatele osadele oleks hea juurdepääs.

▼C1

6. Sanitaarruumid peavad olema varustatud piisava loomuliku või mehaanilise ventilatsiooniga.
7. Toidukäitlemishoonetes peab olema piisav looduslik ja/või tehiskas valgustus.
8. Äravooluseadmed peavad olema piisavad ettenähtud otstarbel kasutamiseks. Need peavad olema konstrueeritud ja ehitatud eesmärgiga vältida toiduainete saastumise riski. Kui äravooluviimariid on täielikult või osaliselt avatud, peavad need olema konstrueeritud eesmärgiga vältida jäätmete voolamist saastunud alast puhta ala poole, eriti alasse, kus lõpptarbija jaoks käideldakse toitu, mis võib olla kõrge riskiastmega.
9. Vajaduse korral peavad ettevõttes olema asjakohased personali riietumiskohad.
10. Puhastus- ja desinfitseerimisvahendeid ei tohi hoida alas, kus käideldakse toiduaineid.

II PEATÜKK

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

1. Ruumides, kus toimub toiduainete valmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja III peatükis nimetatud toidukäitlemiskohad, kuid kaasa arvatud transpordivahendites olevad ruumid), peavad planeering ja projektarendus 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 ning toimingutest tingitud asjakohase kõrguseni siledat pinda, kui käitleja ei tõenda pädevale asutusele teistsuguste materjalide kasutamise sobivust;
 - 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 pudenumist;
 - d) aknad ja teised avad peavad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanavad aknad ja teised avad peavad vajaduse korral olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud aknad võib põhjustada saastumist, peavad aknad olema tootmise ajal suletud ja fikseeritud;
 - e) ukseid 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) pinnad (sealhulgas seadmete pinnad) toidukäsitsemise alades 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.

▼ **C1**

2. Vajaduse korral peavad olema asjakohased vahendid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks, desinfitseerimiseks ning hoidmiseks. Sellised vahendid peavad olema valmistatud korrosioonikindlastest materjalidest, need peavad olema kergesti puhastatavad ning neil peab olema piisav kuuma- ja külmaveevarustus.
3. Vajaduse korral peab olema asjakohaselt ette nähtud toidu pesemise võimalus. Iga kraanikauss või muu vahend toidu pesemiseks, peab olema piisava kuuma ja/või külma joogiveevarustusega, mis vastab VII peatüki nõuetele ning see tuleb hoida puhas ja vajaduse korral desinfitseerida.

III PEATÜKK

Nõuded teisaldatavale ja/või ajutistele käitlemiskohtadele (näiteks müügitelgid, -kioskid ja -veokid), käitlemiskohtadele, mida põhiliselt kasutatakse eraelamuna, kuid kus toimub regulaarne toidu valmistamine turuleviimiseks, ning müügiautomaatidele

1. Toidukäitlemiskohad ja müügiautomaadid paigaldatakse, projekteeritakse, ehitatakse ning hoitakse puhtad ja heas seisukorras nii, et oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud toiduainete saastumise risk, eelkõige kahjurite ja loomade tõttu.
2. Eelkõige, vajaduse korral:
 - a) peavad personali asjakohase hügieeni tagamiseks olema sobivad vahendid (sealhulgas vahendid hügieeniliseks kätepesuks ja kuivatamiseks ja hügieenilisteks sanitaartoiminguteks ning riietumiskohad);
 - b) toiduga kokkupuutuv pind peab olema heas seisukorras ja kergesti puhastatav ning vajaduse korral desinfitseeritav. Selleks tuleb kasutada siledat, pestavat, korrosioonikindlat ja mittetoksilist materjali või muid materjale, mille sobivust toidukäitleja suudab pädevale asutusele tõendada;
 - c) tuleb ette näha vastavad meetmed käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks ja vajaduse korral desinfitseerimiseks;
 - d) kui toiduainete puhastamine on toidukäitlemistoiimingute osa, tuleb ette näha vastavad meetmed selle hügieenilise teostamise jaoks;
 - e) peab olema piisav kuuma ja/või 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 vastavad vahendid ja/või kord toiduainete jaoks sobiva temperatuuri tagamiseks ja seireks;
 - h) toiduaineid tuleb paigutada nii, et toidu saastumise risk oleks mõistlikult teostatavas ulatuses välditud.

IV PEATÜKK

Vedu

1. Toiduainete veoks kasutatavad veokid 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.

▼ **C1**

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 riski vältimiseks neid vedude vahepeal tõhusalt puhastada.
6. Toiduained peavad olema veokitel ja/või mahutites paigutatud ja kaitstud nii, et toiduainete saastumise risk oleks minimeeritud.
7. Veokites ja/või konteinerites, mida kasutatakse toiduainete veoks, peab vajaduse korral olema tagatud toiduainete hoidmine sobival temperatuuril ning temperatuuri seire võimalus.

V PEATÜKK

Nõuded seadmetele

1. Kõik toiduga kokkupuutuvad vahendid, inventar ja seadmed peavad olema:
 - a) tõhusalt puhastatud ja vajaduse korral desinfitseeritud. Puhastamine ja desinfitseerimine peab toimuma piisava sagedusega, et vältida toidu mis tahes saastumise riski;
 - b) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises seisukorras, et toidu saastumise risk oleks minimeeritud;
 - c) nii ehitatud, sellistest materjalidest ning sellises heas seisukorras, välja arvatud ühekordselt kasutatavad mahutid ja pakendid, et neid oleks võimalik puhtana hoida ja vajaduse korral desinfitseerida

ja

 - d) olema paigaldatud nii, et oleks võimalik piisavalt puhastada seadmeid ja nende ümbrust.
2. Vajaduse korral peavad seadmed olema käesoleva määruse eesmärkide täitmiseks varustatud asjakohaste kontrollseadmetega.
3. Keemiliste lisandite kasutamisel seadmete ja mahutite korrosioonitõrjeks tuleb seda teha heade tavade kohaselt.

▼ **M3**

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⁽¹⁾ 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;

⁽¹⁾ 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).

▼ **M3**

- toidu puhul, mille suhtes ei kohaldata vastavalt määruse (EL) nr 1169/2011 X lisa punkti 1 alapunkti 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 ⁽¹⁾ II lisa IV jao punkti 2 alapunktiga b;
 - organoleptilisi omadusi;
 - jälgitavuse tagamist kooskõlas komisjoni rakendusmäärusega (EL) nr 931/2011, ⁽²⁾ kui tegemist on loomsete saadustega.

▼ **C1**

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 vajaduse korral desinfitseeritavad.
3. Peab olema ette nähtud toidujäätmete, mittesöödavate kõrvalsaaduste ja muude jäätmete asjakohane hoidmine ja kõrvaldamine. Jäätmeladude planeering ja korraldus peab võimaldama nende hoidmist puhtana ja vajaduse korral 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.

⁽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).

⁽²⁾ 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).

▼ C1

VII PEATÜKK

Veevarustus

1. a) Käitlemisettevõttes peab olema piisav joogiveevarustus, mida kasutatakse alati kui vajalik toiduainete saastumise vältimise tagamiseks.

▼ M1

- b) Tervete kalandustoodete korral võib kasutada puhast vett.

Elusate kahepoolmeliste molluskite, okasnahksete, mantelloomade ja meritigude korral võib kasutada puhast merevett; puhast vett võib kasutada ka väliseks pesemiseks.

Puhta vee kasutamisel peavad olema vastavad veevarustamisvahendid ja toimingud, et tagada, et sellise vee kasutamine ei põhjustaks toiduainete saastumist.

▼ C1

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 joogiveesüsteemiga ega võimaldama tehnilise vee tagasivoolu viimasesse.
3. Töötlemisel või koostisosana kasutatava ümbertöödeldud veega ei tohi kaasneda saastumise risk. 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 terviseohtlikke aineid või aineid, mis võivad põhjustada toidu saastumist.
6. Toiduainete kuumtöötlemisel hermeetiliselt suletud pakendites 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 kõrgel tasemel isikliku puhtuse, kandma sobivat, puhast riietust, vajaduse korral 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 toidukäsitsemisalasse, kui mis tahes otsene või kaudne saastumine on tõenäoline. Kõik nimetatud probleemidega toidukäitlemisettevõttes töötavad isikud, kes võivad tõenäoliselt sattuda toiduga kokkupuutesse, peavad oma haigustest või sümptomitest ja võimaluse korral ka nende põhjustest toidukäitlejat kohe teavitama.

▼ **C1**

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 teostamisest ja/või eeltöötlust või töötlust on lõpptoode inimtoiduks kõlbmatu.
2. Kõiki tooraineid ja koostisained tuleb käitlemisettevõttes hoida sobivates tingimustes, mis on ette nähtud nende tervistkahjustava rikkumise 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 põhjendamatult eeldada selle tarvitamist.
4. Tuleb rakendada piisavaid kahjuritõrjemeetmeid. Samuti tuleb rakendada vastavaid meetmeid koduloomade juurdepääsu vältimiseks toidu valmistamise, 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 toksiidid, ei tohi hoida temperatuuril, mis võib põhjustada riski tervisele. Külmaahelat ei tohi katkestada. Siiski on lubatud ettenähtud temperatuurist kõrvalekalldumine piiratud ajaks, kui see on vajalik käsitsemisest tulenevatel asjaoludel toidu valmistamiseks, veoks, hoidmiseks, väljapanemiseks ja serveerimiseks, tingimusel et see ei põhjustata riski tervisele. Töödeldud toiduainete valmistamisega, käsitsemisega või pakendamisega tegelevates toidukäitlemisettevõtetes peavad olema sobivad ja piisavalt suured ruumid toorainete ja töödeldud toodete eraldi hoidmiseks ning piisav eraldatud külmhoiuruum.
6. Jahutatuna serveeritav või hoitav toit tuleb kohe pärast kuumtöötlemise etappi või kui kuumtöötlemist ei kasutata pärast lõpliku valmistamise etappi jahutada sellise temperatuurini, mis välistab riski tervisele.
7. Toiduainete sulatamine peab toimuma selliselt, et oleks minimeeritud patogeensete mikroobide kasvu või toksiinide tekkimise risk toidus. Sulatamise ajal tuleb toiduaineid hoida temperatuuril, mis ei põhjusta nende tõttu riski tervisele. Kui sulatamisel tekivad vedelik või põhjustada riski tervisele, tuleb tagada selle asjakohane äravool. Pärast sulatamist tuleb toitu käsitseda nii, et patogeensete mikroobide kasvu ja toksiinide tekkimise risk oleksid minimeeritud.
8. Ohtlikud ja/või mittesöödavad ained, sealhulgas loomasööt tuleb vastavalt märgistada ning neid tuleb hoida eraldi ja kindlates mahutites.

▼ **M3**

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.

▼ **C1**

X PEATÜKK

Toiduainete pakendamise ja pakkimise suhtes kohaldatavad sätted

1. Pakendamis- ja pakkimismaterjal ei tohi olla saasteallikaks.
2. Pakendamismaterjale tuleb hoida kaitstuna saastumisrisiki eest.
3. Pakendamis- ja pakkimistoimingud tuleb teostada nii, et oleks välditud toodete saastumine. Kui on asjakohane ja eriti metallkarpide või klaaspurkide korral tuleb tagada, et pakendid oleksid terved ja puhtad.
4. Toiduainete korduvkasutatavad pakendamis- ja pakkimismaterjalid peavad olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad.

XI PEATÜKK

Kuumtöötlemine

Järgmisi nõudeid kohaldatakse ainult hermeetiliselt suletud pakendites 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 sulgemist ja mikrobioloogilisi parameetreid), sealhulgas automaatseadiste kasutamisega;
3. kasutatav protsess peab vastama rahvusvaheliselt tunnustatud normidele (näiteks pastöriseerimine, kõrgkuumutamine või steriliseerimine).

▼ **M3**

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 toiduohutule 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.

▼ M3

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.

▼ C1

XII PEATÜKK

Väljaõpe

Toidukäitlejad peavad tagama:

1. et toidu käsitsejad on vastavalt nende töötegevusele toidu hügieeni küsimustes juhendatud ja/või välja õpetatud;
2. et käesoleva määruse artikli 5 lõikes 1 osutatud korra väljatöötamise ja haldamise eest või asjakohaste juhiste rakendamise eest vastutavad isikutel on vastav HACCP põhimõtete kohaldamise alane väljaõpe
ja
3. vastavuse teatavates toidukäitlemissektorites töötavate isikute väljaõppeprogramme käsitlevate riiklike õigusaktide nõuetele.