

KOMISSION ASETUS (EU) 2021/382,**annettu 3 päivänä maaliskuuta 2021,****elintarvikehygieniasta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteiden muuttamisesta siltä osin kuin on kyse ruoka-allergeenien hallinnasta, elintarvikkeiden uudelleenjakelusta ja elintarviketurvallisuuskulttuurista****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 852/2004 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 13 artiklan 1 kohdan c ja d alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 852/2004 säädetään elintarvikkeiden yleiset hygieniasäännöt elintarvikealan toimijoille ottaen erityisesti huomioon periaate, jonka mukaan elintarvikkeiden turvallisuus on varmistettava koko elintarvikeketjussa alkutuotannosta lähtien. Sen vuoksi elintarvikealan toimijoiden on noudatettava kyseisen asetuksen liitteissä I ja II säädetyt yleisiä hygieniasäännöksiä.
- (2) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomaisen', päivitti 30 päivänä lokakuuta 2014 tieteellistä lausuntoaan allergisoivien elintarvikkeiden ja elintarvikkeiden ainesosien arvioinnista pakkausmerkintöjä varten ⁽²⁾ ja totesi, että 3–4 prosentilla niin aikuisista kuin lapsista on Euroopassa arvioitu esiintyvän ruoka-allergiaa. Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi, että vaikka ruoka-allergiat vaikuttavat suhteellisen pieneen osaan väestöstä, allerginen reaktio voi olla vakava, jopa kuolemaan johtava, ja on yhä ilmeisempää, että ruoka-allergia tai -intoleranssi heikentää siitä kärsivien ihmisten elämänlaatua merkittävästi.
- (3) Codex Alimentarius -komissio hyväksyi syyskuussa 2020 elintarvikealan toimijoille tarkoitetut ruoka-allergeenien hallintaa koskevat käytäntösäännöt (CXC 80-2020), joihin sisältyy suosituksia ruoka-allergeenien vähentämiseksi soveltamalla elintarvikeketjussa yhdenmukaistettua lähestymistapaa, joka perustuu yleisiin hygieniavaatimuksiin.
- (4) Kun otetaan huomioon globaalin standardin CXC 80-2020 hyväksyminen sekä kuluttajien ja kauppakumppaneiden odotukset siitä, että EU:ssa tuotetut elintarvikkeet ovat vähintään tällaisen globaalin standardin mukaisia, on tarpeen säätää vaatimuksista, joilla otetaan käyttöön hyviä hygieniakäytäntöjä, joilla ehkäistään asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä II tarkoitettujen allergioita tai intoleransseja aiheuttavien aineiden esiintyminen tai rajoitetaan sitä elintarvikkeiden korjuuseen, kuljetukseen tai varastointiin käytettävissä laitteissa, kuljetusvälineissä ja/tai säiliöissä. Koska elintarvikkeiden saastuminen voi tapahtua sekä alkutuotannossa että sen jälkeisissä vaiheissa, asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteitä I ja II olisi muutettava.
- (5) Komission hyväksymä Pelloilta pöytään -strategia oikeudenmukaista, terveellistä ja ympäristöystävällistä elintarvikejärjestelmää varten on keskeinen osa Euroopan vihreän kehityksen ohjelmaa. Elintarvikejätteen vähentäminen on yksi Pelloilta pöytään -strategian tavoitteista, joka myös edistää kiertotaloutta. Jakamalla ylijäämäelintarvikkeet uudelleen ihmisravinnoksi erityisesti elintarvikelahjoitusten avulla silloin, kun se on turvallista, varmistetaan syötäväksi kelpaavan ravintovarannon mielekkäin käyttö ja ehkäistään samalla elintarvikejätteen syntymistä.
- (6) Elintarviketurvallisuusviranomaisen antoi 27 päivänä syyskuuta 2018 toisen tieteellisen lausunnon vaarojen analysoinnista tiettyjen pienten vähittäiskauppojen ja elintarvikelahjoitusten osalta ⁽³⁾. Lausunnossa todetaan, että elintarvikelahjoituksista aiheutuu useita uusia elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyviä haasteita vähittäiskaupassa, ja suositellaan siksi useita uusia yleisiä hygieniavaatimuksia. Sen vuoksi on tarpeen säätää tietyistä vaatimuksista, joilla edistetään ja helpotetaan elintarvikkeiden uudelleenjakelua ja taataan samalla niiden turvallisuus kuluttajien kannalta.

⁽¹⁾ EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.

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

⁽³⁾ EFSA Journal 2018; 16(11):5432.

- (7) Codex Alimentarius -komissio hyväksyi syyskuussa 2020 elintarvikehygienian yleisiä periaatteita koskevan globaalien standardinsa tarkistuksen (CXC 1-1969). Tarkistetussa standardissa CXC 1-1969 otetaan käyttöön ”elintarviketurvallisluuskulttuuri” yleisperiaatteena. Elintarviketurvallisluuskulttuuri parantaa elintarvikkeiden turvallisuutta lisäämällä elintarvikeyritysten työntekijöiden tietoisuutta ja parantamalla heidän käyttäytymistään. Tällainen vaikutus elintarvikkeiden turvallisuuteen on osoitettu useissa tieteellisissä julkaisuissa.
- (8) Kun otetaan huomioon globaalien standardien tarkistus sekä kuluttajien ja kauppakumppaneiden odotukset siitä, että EU:ssa tuotetut elintarvikkeet ovat vähintään tällaisen globaalien standardin mukaisia, asetukseen (EY) N:o 852/2004 on tarpeen sisällyttää elintarviketurvallisluuskulttuuria koskevia yleisiä vaatimuksia.
- (9) Sen vuoksi asetusta (EY) N:o 852/2004 olisi muutettava.
- (10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liitteet I ja II tämän asetuksen liitteen mukaisesti.

2 artikla

Tämä asetusta tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetusta on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 3 päivänä maaliskuuta 2021.

Komission puolesta
Ursula VON DER LEYEN
Puheenjohtaja

LIITE

1) Muutetaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liite I seuraavasti:

Lisätään A osassa olevaan II jaksoon 5 a kohta seuraavasti:

”5a. Laitteita, kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä, joita käytetään jonkin asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä II tarkoitettujen allergioita tai intoleransseja aiheuttavan aineen tai tuotteen korjuuseen, kuljetukseen tai varastointiin, ei saa käyttää sellaisten elintarvikkeiden korjuuseen, kuljetukseen tai varastointiin, jotka eivät sisällä kyseistä ainetta tai tuotetta, ellei kyseisiä laitteita, kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä ole puhdistettu ja tarkastettu vähintään sen varalta, ettei kyseisestä aineesta tai tuotteesta ole jäänyt näkyviä jäämiä.”

2) Muutetaan asetuksen (EY) N:o 852/2004 liite II seuraavasti:

a) Korvataan johdanto seuraavasti:

”JOHDANTO

V, V a, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XI a ja XII lukuja sovelletaan kaikkiin elintarvikkeiden tuotanto-, jalostus- ja jakeluvaiheisiin. Muita lukuja sovelletaan seuraavasti:

- I lukua sovelletaan kaikkiin elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin tiloihin, lukuun ottamatta tiloja, joihin sovelletaan III lukua,
- II lukua sovelletaan kaikkiin tiloihin, joissa elintarvikkeita valmistetaan, käsitellään tai jalostetaan, lukuun ottamatta ruokailutiloja ja tiloja, joihin sovelletaan III lukua,
- III lukua sovelletaan kaikkiin luvun otsakkeessa lueteltuihin tiloihin,
- IV lukua sovelletaan kaikkeen kuljetukseen.”

b) Lisätään V luvun jälkeen V a luku seuraavasti:

”Luku V a

Elintarvikkeiden uudelleenjakelu

Elintarvikealan toimijat voivat jakaa elintarvikkeita uudelleen elintarvikelahjoituksia varten seuraavin edellytyksin:

- 1) Elintarvikealan toimijoiden on tarkastettava rutiininomaisesti, ovatko niiden vastuulla olevat elintarvikkeet terveydelle haitattomia ja ihmisravinnoksi soveltuvia asetuksen (EY) N:o 178/2002 (*) 14 artiklan 2 kohdan mukaisesti. Jos tarkastuksen tulos on tyydyttävä, elintarvikealan toimijat voivat toimittaa elintarvikkeet uudelleen jaettaviksi 2 kohdan mukaisesti:
 - elintarvikkeet, joihin sovelletaan viimeistä käyttöajankohtaa asetuksen (EU) N:o 1169/2011 24 artiklan mukaisesti, ennen kyseisen päivämäärän päättymistä;
 - elintarvikkeet, joihin sovelletaan vähimmäissäilyvyysaikaa asetuksen (EU) N:o 1169/2011 2 artiklan 2 kohdan r alakohdan mukaisesti, kyseiseen päivämäärään saakka ja sen jälkeen, tai
 - elintarvikkeet, joiden vähimmäissäilyvyysaikaa ei edellytetä asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä X olevan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti, milloin tahansa.
- 2) Edellä 1 kohdassa tarkoitettuja elintarvikkeita käsittelevien elintarvikealan toimijoiden on arvioitava, onko elintarvike terveydelle haitaton ja ihmisravinnoksi soveltuva, ottamalla huomioon ainakin seuraavat seikat:
 - vähimmäissäilyvyysaika tai viimeinen käyttöajankohta, jolla varmistetaan, että elintarvikkeella on jäljellä riittävästi säilyvyysaikaa, jotta se voidaan jakaa uudelleen turvallisesti ja lopullinen kuluttaja voi käyttää sen turvallisesti;
 - tarvittaessa pakkauksen eheys;
 - asianmukaiset varastointi- ja kuljetusolosuhteet, mukaan lukien sovellettavat lämpötilavaatimukset;
 - tarvittaessa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 853/2004 (**) liitteessä II olevan IV jakson 2 kohdan b alakohdan mukainen jäädytyspäivä;
 - aistinvarainen laatu;

- jäljitettävyyden varmistaminen komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 931/2011 (***) mukaisesti eläinperäisten tuotteiden osalta.

- (*) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 178/2002, annettu 28 päivänä tammikuuta 2002, elintarvikelainsäädäntöä koskevista yleisistä periaatteista ja vaatimuksista, Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen perustamisesta sekä elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä menettelyistä (EYVL L 31, 1.2.2002, s. 1).
- (**) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 853/2004, annettu 29 päivänä huhtikuuta 2004, eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä (EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55).
- (***) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 931/2011, annettu 19 päivänä syyskuuta 2011, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EY) N:o 178/2002 eläinperäisille elintarvikkeille asetetuista jäljitettävyyksivaatimuksista (EUVL L 242, 20.9.2011, s. 2).”

- c) Lisätään IX lukuun 9 kohta seuraavasti:

”9. Laitteita, kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä, joita käytetään jonkin asetuksen (EU) N:o 1169/2011 liitteessä II tarkoitetun allergioita tai intoleransseja aiheuttavan aineen tai tuotteen jalostukseen, käsittelyyn, kuljetukseen tai varastointiin, ei saa käyttää sellaisten elintarvikkeiden jalostukseen, käsittelyyn, kuljetukseen tai varastointiin, jotka eivät sisällä kyseistä ainetta tai tuotetta, ellei kyseisiä laitteita, kuljetusvälineitä ja/tai säiliöitä ole puhdistettu ja tarkastettu vähintään sen varalta, ettei kyseisestä aineesta tai tuotteesta ole jäänyt näkyviä jäämiä.”

- d) Lisätään XI luvun jälkeen XI a luku seuraavasti:

”LUKU XI a

Elintarviketurvallisuuskulttuuri

1. Elintarvikealan toimijoiden on luotava asianmukainen elintarviketurvallisuuskulttuuri, ylläpidettävä sitä ja toimitettava siitä näyttöä täyttämällä seuraavat vaatimukset:
 - a) johdon, 2 kohdan mukaisesti, ja kaikkien työntekijöiden sitoutuminen elintarvikkeiden turvalliseen tuotantoon ja jakeluun;
 - b) johtajuus turvallisten elintarvikkeiden tuottamiseksi ja kaikkien työntekijöiden sitouttamiseksi elintarvikkeiden turvallisuutta koskeviin käytäntöihin;
 - c) yrityksen kaikkien työntekijöiden tietoisuus elintarvikkeiden turvallisuuteen liittyvistä vaaroista ja elintarviketurvallisuuden ja -hygienian merkityksestä;
 - d) avoin ja selkeä viestintä yrityksen kaikkien työntekijöiden välillä, tietyn toiminnan puitteissa ja peräkkäisten toimintojen välillä, mukaan lukien poikkeamista ja odotuksista tiedottaminen;
 - e) riittävät resurssit elintarvikkeiden turvallisen ja hygieenisen käsittelyn varmistamiseksi.
2. Johdon on sitouduttava
 - a) varmistamaan, että tehtävistä ja vastuista tiedotetaan selkeästi elintarvikeyrityksen kunkin toiminnan yhteydessä;
 - b) säilyttämään elintarvikehygieniajärjestelmän yhtenäisyys, kun muutoksia suunnitellaan ja toteutetaan;
 - c) todentamaan, että valvonta suoritetaan oikea-aikaisesti ja tehokkaasti ja että dokumentointi on ajan tasalla;
 - d) varmistamaan henkilöstön asianmukainen koulutus ja valvonta;
 - e) varmistamaan asiaan liittyvien sääntelyvaatimusten noudattaminen;
 - f) kannustamaan tarvittaessa yrityksen elintarviketurvallisuushallintajärjestelmän jatkuvaan parantamiseen ottaen huomioon tieteen, teknologian ja parhaiden käytäntöjen kehitys.
3. Elintarviketurvallisuuskulttuurin toteuttamisessa on otettava huomioon elintarvikeyrityksen luonne ja koko.”