

UREDBA KOMISIJE (EU) 2021/382**od 3. ožujka 2021.****o izmjeni priloga Uredbi (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća o higijeni hrane u pogledu upravljanja alergenima u hrani, preraspodjele hrane i kulture sigurnosti hrane****(Tekst značajan za EGP)**

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 852/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o higijeni hrane ⁽¹⁾, a posebno njezin članak 13. stavak 1. točke (c) i (d),

budući da:

- (1) Uredbom (EZ) br. 852/2004 utvrđena su opća pravila o higijeni hrane za subjekte u poslovanju s hranom uzimajući u obzir načelo da je potrebno osigurati sigurnost hrane kroz cijeli prehrambeni lanac počevši od primarne proizvodnje. Subjekti u poslovanju s hranom stoga se moraju pridržavati općih odredaba o higijeni utvrđenih u prilogima I. i II. toj uredbi.
- (2) Europska agencija za sigurnost hrane („Agencija”) objavila je 30. listopada 2014. svoje ažurirane znanstvene savjete o procjeni alergena u hrani i sastojcima hrane za potrebe označivanja ⁽²⁾, navodeći da se procjenjuje da su alergije na hranu prisutne kod 3–4 % populacije, kako kod odraslih osoba tako i kod djece. Agencija je zaključila da alergije na hranu pogađaju relativno mali udio stanovništva, ali alergijska reakcija može biti teška, čak i potencijalno smrtonosna, i sve je očitije da osobe pogođene alergijama ili intolerancijama na hranu imaju znatno smanjenu kvalitetu života.
- (3) U rujnu 2020. Komisija za Codex Alimentarius donijela je kodeks prakse o upravljanju alergenima u hrani namijenjen subjektima u poslovanju s hranom (CXC 80-2020) i preporuke o ublažavanju alergena u hrani usklađenim pristupom u prehrambenom lancu na temelju općih zahtjeva higijene.
- (4) Uzimajući u obzir donošenje globalnog standarda CXC 80-2020 i očekivanja potrošača i trgovinskih partnera da hrana proizvedena u EU-u bude u skladu barem s tim globalnim standardom, potrebno je uvesti zahtjeve u pogledu uvođenja dobrih higijenskih praksi kako bi se spriječila ili ograničila prisutnost tvari koje uzrokuju alergije ili intolerancije, na koje se upućuje u Prilogu II. Uredbi (EU) br. 1169/2011, u opremi, prijevoznim sredstvima i/ili spremnicima koji se upotrebljavaju pri berbi, prijevozu ili skladištenju hrane. Budući da do kontaminacije hrane može doći i na razini primarne proizvodnje i u fazama nakon te proizvodnje, trebalo bi izmijeniti i Prilog I. i Prilog II. Uredbi (EZ) br. 852/2004.
- (5) Strategija „od polja do stola” za pravedan, zdrav i ekološki prihvatljiv prehrambeni sustav koju je donijela Komisija ključna je komponenta inicijative europski zeleni plan. Jedan od ciljeva strategije „od polja do stola” je i smanjenje rasipanja hrane, koje će pridonijeti i postizanju kružnog gospodarstva. Preraspodjelom viškova hrane za prehranu ljudi, osobito putem donacija hrane, osigurava se najveća vrijednost pri upotrebi prehrambenih resursa i sprečava rasipanje hrane.
- (6) Agencija je 27. rujna 2018. donijela drugo znanstveno mišljenje o pristupima o analizi opasnosti za određene male maloprodajne objekte i donacije hrane ⁽³⁾. U tom mišljenju navodi se da donacije hrane sa sobom nose nekoliko novih izazova u pogledu sigurnosti hrane na razini maloprodaje i stoga se preporučuje nekoliko dodatnih općih zahtjeva higijene. Stoga je potrebno utvrditi određene zahtjeve kako bi se promicala i olakšala preraspodjela hrane te istodobno zajamčila sigurnost te hrane za potrošače.

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

- (7) U rujnu 2020. Komisija za Codex Alimentarius donijela je reviziju svojih globalnih standarda o općim načelima higijene hrane (engl. *General Principles of Food Hygiene*, CXC 1-1969). U revidiranom dokumentu CXC 1-1969 uvodi se pojam „kulture sigurnosti hrane” kao opće načelo. Kultura sigurnosti hrane povećava sigurnost hrane poboljšanjem informiranosti i ponašanja zaposlenika u objektima za poslovanje s hranom. Takav učinak na sigurnost hrane dokazan je u nekoliko znanstvenih publikacija.
- (8) Uzimajući u obzir reviziju globalnog standarda i očekivanja potrošača i trgovinskih partnera da hrana proizvedena u EU-u bude u skladu barem s tim globalnim standardom, u Uredbu (EZ) br. 852/2004 potrebno je uključiti opće zahtjeve u pogledu sigurnosti hrane.
- (9) Uredba (EZ) br. 852/2004 trebala bi se na odgovarajući način izmijeniti.
- (10) Mjere predviđene ovom Uredbom u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilozi I. i II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 mijenjaju se u skladu s Prilogom ovoj Uredbi.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 3. ožujka 2021.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG

- (1) Prilog I. Uredbi (EZ) br. 852/2004 mijenja se kako slijedi:

U dijelu A odjeljku II. umeće se sljedeća točka 5.a:

„5.a Oprema, prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju pri berbi, prijevozu ili skladištenju jedne od tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije navedenih u Prilogu II. Uredbi (EU) br. 1169/2011 ne smiju se upotrebljavati za berbu, prijevoz ili skladištenje bilo koje hrane koja ne sadržava tu tvar ili proizvod, osim ako su ta oprema, prijevozna sredstva i/ili spremnici očišćeni i ako je pregledom utvrđeno da nema nikakvih vidljivih ostataka te tvari ili proizvoda.”

- (2) Prilog II. Uredbi (EZ) br. 852/2004 mijenja se kako slijedi:

- (a) Uvod se zamjenjuje sljedećim:

„UVOD

Poglavlja V., V.a, VI., VII., VIII., IX., X., XI., XI.a i XII. primjenjuju se na sve faze proizvodnje, prerade i distribucije hrane. Ostala poglavlja primjenjuju se kako slijedi:

- poglavlje I. primjenjuje se na sve prostorije u kojima se posluje s hranom, isključujući prostorije na koje se primjenjuje poglavlje III.;
- poglavlje II. primjenjuje se na sve prostorije u kojima se hrana priprema, obrađuje ili prerađuje, isključujući prostorije u kojima se hrana konzumira i prostorije na koje se primjenjuje poglavlje III.;
- poglavlje III. primjenjuje se na one prostorije koje su navedene u naslovu tog poglavlja;
- poglavlje IV. primjenjuje se na sve oblike prijevoza.”

- (b) Nakon poglavlja V. umeće se sljedeće poglavlje V.a:

„POGLAVLJE V.a

Preraspodjela hrane

Subjenti u poslovanju s hranom mogu preraspodjeljivati hranu za potrebe doniranja hrane pod sljedećim uvjetima:

- (1) subjenti u poslovanju s hranom rutinski provjeravaju da hrana za koju su odgovorni nije štetna za zdravlje i da je prikladna za prehranu ljudi u skladu s člankom 14. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 178/2002 (*). Ako je rezultat provedene provjere zadovoljavajući, subjenti u poslovanju s hranom mogu je preraspodijeliti u skladu s točkom (2):
- ako je riječ o hrani na koju se u skladu s člankom 24. Uredbe (EU) br. 1169/2011 primjenjuje navođenje „upotrijebiti do” datuma, prije tog datuma;
 - ako je riječ o hrani na koju se u skladu s člankom 2. stavkom 2. točkom (r) Uredbe (EU) br. 1169/2011 primjenjuje navođenje datuma minimalne trajnosti, do tog datuma i nakon njega, ili,
 - ako je riječ o hrani za koju se u skladu s točkom 1. podtočkom (d) Priloga X. Uredbi (EU) br. 1169/2011 navođenje datuma minimalne trajnosti ne zahtijeva, bilo kada.
- (2) Subjenti u poslovanju s hranom iz točke (1) procjenjuju je li hrana štetna za zdravlje i je li prikladna za prehranu ljudi uzimajući u obzir barem sljedeće:
- datum minimalne trajnosti ili „upotrijebiti do” datum, uz osiguravanje da je preostali rok trajanja dovoljan za sigurnu preraspodjelu i upotrebu od strane krajnjeg potrošača;
 - cjelovitost ambalaže, ako je to primjenjivo;
 - ispravne uvjete skladištenja i prijevoza, uključujući važeće zahtjeve u pogledu temperature;
 - datum zamrzavanja u skladu s odjeljkom IV. točkom 2. podtočkom (b) Priloga II. Uredbi (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća (**), ako je to primjenjivo;
 - organoleptičke uvjete;

— osiguravanje sljedivosti u skladu s Provedbenom uredbom Komisije (EU) br. 931/2011 (**), u slučaju proizvoda životinjskog podrijetla.

- (*) Uredba (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća od 28. siječnja 2002. o utvrđivanju općih načela i uvjeta zakona o hrani, osnivanju Europske agencije za sigurnost hrane te utvrđivanju postupaka u područjima sigurnosti hrane (SL L 31, 1.2.2002., str. 1.).
- (**) Uredba (EZ) br. 853/2004 Europskog parlamenta i Vijeća od 29. travnja 2004. o utvrđivanju određenih higijenskih pravila za hranu životinjskog podrijetla (SL L 139, 30.4.2004., str. 55.).
- (***) Provedbena uredba Komisije (EU) br. 931/2011 od 19. rujna 2011. o zahtjevima sljedivosti utvrđenima Uredbom (EZ) br. 178/2002 Europskog parlamenta i Vijeća za hranu životinjskog podrijetla (SL L 242, 20.9.2011., str. 2.)."

(c) U poglavlju IX. dodaje se sljedeća točka 9.:

„9. Oprema, prijevozna sredstva i/ili spremnici koji se upotrebljavaju za preradu, rukovanje, prijevoz ili skladištenje jedne od tvari ili proizvoda koji uzrokuju alergije ili intolerancije navedenih u Prilogu II. Uredbi (EU) br. 1169/2011 ne smije se upotrebljavati za preradu, rukovanje, prijevoz ili skladištenje bilo koje hrane koja ne sadržava tu tvar ili proizvod, osim ako su ta oprema, prijevozna sredstva i/ili spremnici očišćeni i ako je pregledom utvrđeno da nema nikakvih vidljivih ostataka te tvari ili proizvoda.”

(d) Nakon poglavlja XI. umeće se sljedeće poglavlje XI.a:

„POGLAVLJE XI.a

Kultura sigurnosti hrane

1. Subjekti u poslovanju s hranom dužni su utvrđivati, čuvati i pružati dokaze o odgovarajućoj kulturi sigurnosti hrane ispunjavanjem sljedećih zahtjeva:
 - (a) predan rad uprave, u skladu s točkom (2), i svih zaposlenika na sigurnoj proizvodnji i distribuciji hrane;
 - (b) usmjeravanje prema proizvodnji sigurne hrane i uključivanje svih zaposlenika u prakse osiguravanja sigurnosti hrane;
 - (c) informiranost svih zaposlenika u subjektu u poslovanju s hranom o opasnostima za sigurnost hrane i o važnosti sigurnosti hrane i higijene;
 - (d) otvorena i jasna komunikacija među svim zaposlenicima subjekta u poslovanju s hranom, unutar svake pojedine djelatnosti i među uzastopnim djelatnostima, uključujući komunikaciju o odstupanjima i očekivanjima;
 - (e) dostupnost dostatnih resursa za osiguravanje sigurnog i higijenskog rukovanja hranom.
2. Obveze uprave uključuju:
 - (a) osiguravanje jasne komunikacije o raspodjeli uloga i odgovornosti unutar svake pojedine djelatnosti subjekta u poslovanju s hranom;
 - (b) održavanje cjelovitosti sustava higijene hrane kada se planiraju i uvode izmjene;
 - (c) provjera pravovremenosti i učinkovitosti kontrola i ažurnosti dokumentacije;
 - (d) osiguravanje provedbe odgovarajućeg osposobljavanja i nadzora osoblja;
 - (e) osiguravanje usklađenosti s relevantnim regulatornim zahtjevima;
 - (f) poticanje stalnog poboljšavanja sustava upravljanja sigurnošću hrane u subjektu u poslovanju s hranom, ako je to primjenjivo, uzimajući u obzir napretke u znanosti i tehnologiji te primjere najbolje prakse.
3. U primjeni kulture sigurnosti hrane uzimaju se u obzir vrsta i veličina subjekta u poslovanju s hranom.”