

A BIZOTTSÁG (EU) 2021/382 RENDELETE**(2021. március 3.)****az élelmiszer-higiéniáról szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet mellékleteinek az élelmiszer-allergének kezelése, az élelmiszer-újraelosztás és az élelmiszer-biztonsági kultúra tekintetében történő módosításáról****(EGT-vonatkozású szöveg)**

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

Tekintettel az élelmiszer-higiéniáról szóló 2004. április 29-i 852/2004/EK európai parlamenti és a tanácsi rendeletre ⁽¹⁾ és különösen annak 13. cikke (1) bekezdésének c) és d) pontjára,

mivel:

- (1) A 852/2004/EK rendelet általános élelmiszer-higiéniai szabályokat állapít meg az élelmiszer-vállalkozók számára, figyelembe véve azt az elvet, hogy a teljes élelmiszerláncban biztosítani kell az élelmiszer-biztonságot, kezdve az elsődleges termeléssel. Az élelmiszer-vállalkozóknak ezért meg kell felelniük az említett rendelet I. és II. mellékletében megállapított általános higiéniai rendelkezéseknek.
- (2) Az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) 2014. október 30-án naprakészé tette az allergén élelmiszerek és élelmiszer-összetevők címkézési célú értékelésére vonatkozó tudományos szakvéleményét ⁽²⁾, jelezve, hogy az élelmiszer-allergiák előfordulása Európában a becslések szerint mind a felnőttek, mind a gyermekek esetében 3–4 %-ot tesz ki. A Hatóság arra a következtetésre jutott, hogy az élelmiszer-allergiák ugyan a lakosság viszonylag kis részét érintik, viszont egy allergiás reakció súlyos, akár halálos is lehet, és egyre nyilvánvalóbb, hogy az élelmiszer-allergiában vagy -intoleranciában szenvedő emberek életminősége igen jelentősen csökken.
- (3) 2020 szeptemberében a Codex Alimentarius Főbizottság az élelmiszer-allergének kezelésére vonatkozó magatartási kódexet (CXC 80-2020) fogadott el az élelmiszer-vállalkozók számára, amely ajánlásokat tartalmaz az élelmiszer-allergéneknek az élelmiszerláncban alkalmazott – általános higiéniai követelményeken alapuló – harmonizált megközelítés révén történő csökkentésére vonatkozóan.
- (4) Tekintettel a CXC 80-2020 globális szabvány elfogadására, valamint a fogyasztók és a kereskedelmi partnerek azon elvárásaira, hogy az EU-ban előállított élelmiszerek megfeleljenek legalább az említett globális szabványnak, olyan követelményeket kell előírni, amelyek az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagoknak az élelmiszerek betakarításához, szállításához vagy tárolásához használt berendezésekben, szállítóeszközökben és/vagy tartályokban való előfordulásának megelőzése vagy korlátozása érdekében helyes higiéniai gyakorlatokat vezetnek be. Mivel az élelmiszerek mind az elsődleges termelés szintjén, mind pedig az e termelést követő szakaszokban is szennyeződhetnek, a 852/2004/EK rendelet I. és II. mellékletét is módosítani kell.
- (5) A Bizottság által elfogadott, a méltányos, egészséges és környezetbarát élelmiszerrendszerre irányuló, a „termelőtől a fogyasztóig” elnevezésű stratégia az európai zöld megállapodás kezdeményezés kulcsfontosságú eleme. Az élelmiszer-pazarlás csökkentése a „termelőtől a fogyasztóig” stratégia egyik célkitűzése, amely a körforgásos gazdaság megvalósításához is hozzá fog járulni. Az emberi fogyasztásra szánt élelmiszer-többség újraelosztása – különösen élelmiszer-adományozás révén, amennyiben a biztonságosan megoldható – biztosítja az ehetséges élelmiszerforrások lehető legnagyobb értékű felhasználását és egyben megelőzi az élelmiszer-pazarlást.
- (6) 2018. szeptember 27-én a Hatóság egy második tudományos szakvéleményt ⁽³⁾ is elfogadott az egyes kiskereskedelmi létesítményekre és élelmiszer-adományozásokra vonatkozó veszélyelemzési megközelítésekről. Véleményében a Hatóság megállapítja, hogy az élelmiszer-adományozás számos új élelmiszer-biztonsági kihívást jelent kiskereskedelmi szinten, ezért további általános higiéniai követelményeket javasol. Ennek megfelelően bizonyos követelményeket kell megállapítani az élelmiszerek újraelosztásának előmozdítása és megkönnyítése érdekében, ugyanakkor garantálni kell azok biztonságosságát a fogyasztók számára.

⁽¹⁾ HL L 139., 2004.4.30., 1. o.⁽²⁾ <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>⁽³⁾ EFSA Journal 2018; 16(11):5432

- (7) 2020 szeptemberében a Codex Alimentarius Főbizottság elfogadta az élelmiszer-higiéncia általános elveire vonatkozó globális szabványának (CXC 1-1969) a felülvizsgálatát. A felülvizsgált CXC 1-1969 szabvány általános elvként bevezeti az „élelmiszer-biztonsági kultúra” fogalmát. Az élelmiszer-biztonsági kultúra előmozdítja az élelmiszer-biztonságot azáltal, hogy növeli a tudatosságot és javítja a munkavállalók magatartását az élelmiszer-ipari létesítményekben. Az élelmiszer-biztonságra gyakorolt efféle hatást számos tudományos publikáció igazolta.
- (8) Figyelembe véve a globális szabvány felülvizsgálatát, valamint a fogyasztók és a kereskedelmi partnerek arra vonatkozó elvárásait, hogy az EU-ban előállított élelmiszerek megfeleljenek legalább az említett globális szabványnak, a 852/2004/EK rendeletnek élelmiszer-biztonsági kultúrára vonatkozó általános követelményeket is tartalmaznia kell.
- (9) A 852/2004/EK rendeletet ennek megfelelően módosítani kell.
- (10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A 852/2004/EK rendelet I. és II. melléklete e rendelet mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2021. március 3-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

MELLÉKLET

1. A 852/2004/EK rendelet I. melléklete a következőképpen módosul:

Az A. részben a II. fejezet a következő (5a) ponttal egészül ki:

„(5a) Az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek betakarításához, szállításához vagy tárolásához használt berendezések, szállítóeszközök és/vagy tárolóeszközök nem használhatók az adott anyagot vagy terméket nem tartalmazó élelmiszerek betakarítására, szállítására vagy tárolására, kivéve, ha a berendezést, szállítóeszközöket és/vagy tárolóeszközöket megtisztították, és legalább azt ellenőrizték, hogy az adott anyag vagy termék látható törmelékei nincsenek jelen.”

2. A 852/2004/EK bizottsági rendelet II. melléklete a következőképpen módosul:

a) A bevezetés helyébe a következő szöveg lép:

„BEVEZETÉS

Az V., Va., VI., VII., VIII., IX., X., XI., XIa. és XII. fejezetet az élelmiszerek előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának valamennyi szakaszára alkalmazni kell. A többi fejezetet a következőkre kell alkalmazni:

- az I. fejezetet valamennyi élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre, kivéve azokat, amelyekre a III. fejezet alkalmazandó;
- a II. fejezetet valamennyi helyiségre, ahol az élelmiszereket készítik, kezelik vagy feldolgozzák, kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és azokat a helyiségeket, amelyekre a III. fejezet alkalmazandó;
- a III. fejezetet azon helyiségre, amelyet a fejezet címsorában felsoroltak;
- a IV. fejezetet valamennyi szállításra.”

b) A szöveg az V. fejezet után a következő Va. fejezettel egészül ki:

„Va. FEJEZET

Élelmiszer-újraelosztás

Az élelmiszer-vállalkozók élelmiszer-adományozás céljából a következő feltételek teljesülése esetén oszthatnak újra élelmiszert:

- (1) Az élelmiszer-vállalkozóknak rendszeresen ellenőrizniük kell, hogy a felelősségi körükbe tartozó élelmiszer, a 178/2002/EK rendelet (*) 14. cikkének (2) bekezdésével összhangban, nem ártalmas-e az egészségre, és alkalmas-e emberi fogyasztásra. Ha az ellenőrzés kielégítően zárul, az élelmiszer-vállalkozók a (2) pontnak megfelelően újracsomagolhatják az élelmiszert:
 - olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél fogyaszthatósági időt állapítanak meg az 1169/2011/EU rendelet 24. cikkével összhangban, az említett határidő lejártá előtt;
 - olyan élelmiszerek esetében, amelyeknél minőségmegőrzési időt állapítanak meg az 1169/2011/EU rendelet 2. cikke (2) bekezdésének r) pontjával összhangban, az említett határidő lejártá előtt és azt követően; vagy
 - olyan élelmiszerek esetében, amelyekre vonatkozóan az 1169/2011/EU rendelet X. melléklete 1. pontjának d) alpontja értelmében nem követelmény a minőségmegőrzési idő, bármikor.
- (2) Az (1) pontban említett élelmiszereket kezelő élelmiszer-vállalkozók legalább a következők figyelembevételével értékelik, hogy az élelmiszer nem ártalmas-e az egészségre és alkalmas-e emberi fogyasztásra:
 - a minőségmegőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő, amely elegendő fennmaradó eltarthatósági időt biztosít ahhoz, hogy lehetővé tegye a biztonságos újracsomagolást és a végső fogyasztó általi felhasználást;
 - adott esetben a csomagolás sértetlensége;
 - a megfelelő tárolási és szállítási feltételek, beleértve az alkalmazandó hőmérsékleti követelményeket;
 - adott esetben a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (**) II. melléklete IV. szakasza 2. pontjának b) alpontja szerinti fagyaszttási időpont;
 - az érzékszervi feltételek;

- állati eredetű termékek esetében a nyomkövethetőség biztosítása a 931/2011/EU bizottsági végrehajtási rendeletnek (***) megfelelően.

- (*) Az Európai Parlament és a Tanács 178/2002/EK rendelete (2002. január 28.) az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.).
- (**) Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete (2004. április 29.) az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 55. o.).
- (***) A Bizottság 931/2011/EU végrehajtási rendelete (2011. szeptember 19.) a 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek az állati eredetű élelmiszerek nyomkövethetőségével kapcsolatban megállapított követelményeiről (HL L 242., 2011.9.20., 2. o.).”

c) A IX. fejezet a következő 9. ponttal egészül ki:

„9. Az 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek feldolgozásához, kezeléséhez, szállításához vagy tárolásához használt berendezések, szállítóeszközök és/vagy tárolóeszközök nem használhatók az adott anyagot vagy terméket nem tartalmazó élelmiszerek feldolgozására, kezelésére, szállítására vagy tárolására, kivéve, ha a berendezést, szállítóeszközöket és/vagy tárolóeszközöket megtisztították, és legalább azt ellenőrizték, hogy az adott anyag vagy termék látható törmelékei nincsenek jelen.”

d) A szöveg a XI. fejezet után a következő XIa. fejezettel egészül ki:

„XIa. FEJEZET

Élelmiszer-biztonsági kultúra

- (1) Az élelmiszer-vállalkozók a következő követelmények teljesítése révén megfelelő élelmiszer-biztonsági kultúrát hoznak létre, tartanak fenn és igazolják annak meglétét:
- a) a vezetőség és valamennyi alkalmazott elkötelezettsége az élelmiszerek biztonságos előállítása és forgalmazása iránt a (2) ponttal összhangban;
 - b) vezető szerep a biztonságos élelmiszerek előállítása és valamennyi munkavállaló élelmiszer-biztonsági gyakorlatokba való bevonása terén;
 - c) az élelmiszer-biztonsági veszélyekkel, valamint az élelmiszer-biztonság és az élelmiszer-higiénia fontosságával kapcsolatos tudatosság a vállalkozás valamennyi alkalmazottja körében;
 - d) nyílt és egyértelmű kommunikáció a vállalkozás valamennyi alkalmazottja között egy tevékenységen belül, valamint az egymást követő tevékenységek között, beleértve az eltérések és az elvárások közlését;
 - e) elegendő erőforrás rendelkezésre állása az élelmiszerek biztonságos és higiénikus kezelésének biztosításához.
- (2) A gazdálkodási kötelezettségvállalás a következőket foglalja magában:
- a) annak biztosítása, hogy a szerepek és felelősségi körök egyértelműen tisztázva legyenek az élelmiszer-vállalkozások minden egyes tevékenységén belül;
 - b) az élelmiszer-higiéniai rendszer integritásának fenntartása a változtatások tervezése és végrehajtása során;
 - c) annak nyomon követése, hogy az ellenőrzéseket időben és hatékonyan végzik-e, valamint hogy a dokumentáció naprakész-e;
 - d) a személyzet megfelelő képzésének és felügyeletének biztosítása;
 - e) a vonatkozó szabályozási követelményeknek való megfelelés biztosítása;
 - f) a vállalkozás élelmiszer-biztonsági irányítási rendszere folyamatos javításának ösztönzése, adott esetben figyelembe véve a tudomány, a technológia és a bevált gyakorlatok fejlődését.
- (3) Az élelmiszer-biztonsági kultúra megvalósítása során figyelembe kell venni az élelmiszer-vállalkozás jellegét és méretét.”