

**KOMISIJAS REGULA (ES) 2021/382****(2021. gada 3. marts),****ar ko attiecībā uz pārtikas alergēnu pārvaldību, pārtikas pārdali un pārtikas nekaitīguma kultūru groza pielikumus Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 852/2004 (2004. gada 29. aprīlis) par pārtikas produktu higiēnu <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 13. panta 1. punkta c) un d) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Regula (EK) Nr. 852/2004 nosaka vispārīgus pārtikas produktu higiēnas noteikumus pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem, ņemot vērā principu, ka pārtikas nekaitīgums jānodrošina visos pārtikas aprites posmos, sākot ar primāro ražošanu. Tāpēc pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem ir jāievēro vispārīgie higiēnas noteikumi, kas izklāstīti minētās regulas I un II pielikumā.
- (2) 2014. gada 30. oktobrī Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestāde ("Iestāde") atjaunināja savu zinātnisko ieteikumu par alergēnisku pārtikas produktu un pārtikas sastāvdaļu izvērtēšanu marķēšanas vajadzībām <sup>(2)</sup> un norādīja, ka saskaņā ar aplēsēm visā Eiropā pārtikas alerģijas ir aptuveni 3–4 % pieaugušo un bērnu. Iestāde secināja, ka, lai gan pārtikas alerģijas skar salīdzinoši nelielu iedzīvotāju daļu, alerģiska reakcija var būt smaga, pat potenciāli nāvējoša, un arvien vairāk kļūst skaidrs, ka cilvēkiem, kam ir pārtikas alerģijas vai nepanesamība, ļoti ievērojami pasliktinās dzīves kvalitāte.
- (3) 2020. gada septembrī Pārtikas kodeksa komisija pieņēma pārtikas aprītē iesaistītajiem tirgus dalībniekiem paredzētu pārtikas alergēnu pārvaldības prakses kodeksu (CXC 80-2020), kurā ietverti ieteikumi par pārtikas alergēnu ietekmes mazināšanu, izmantojot pārtikas aprītē piemērojamu saskaņotu pieeju, kuras pamatā ir vispārīgas higiēnas prasības.
- (4) Ņemot vērā globālā standarta CXC 80-2020 pieņemšanu un to, ka patērētāji un tirdzniecības partneri sagaida, ka ES ražotā pārtika atbilst vismaz šādam globālajam standartam, ir jānosaka prasības, ar kurām ievieš labu higiēnas praksi, lai novērstu vai ierobežotu Regulas (ES) Nr. 1169/2011 II pielikumā minēto, alerģiju vai nepanesamību izraisošo vielu klātbūtni aprīkojumā, pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros, ko izmanto pārtikas produktu ievākšanai, pārvadāšanai vai glabāšanai. Tā kā pārtikas produkti var tikt piesārņoti [kontaminēti] gan primārās ražošanas posmā, gan vēlākos posmos, būtu jāgroza gan Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikums, gan II pielikums.
- (5) Komisijas pieņemtā stratēģija "No lauka līdz galdam" taisnīgai, veselīgai un videi draudzīgai pārtikas sistēmai ir Eiropas zaļā kursa iniciatīvas būtiska sastāvdaļa. Viens no stratēģijas "No lauka līdz galdam" mērķiem ir samazināt pārtikas izšķērdēšanu; šī samazināšana arī palīdzēs īstenot aprites ekonomiku. Droša pārtikas pārpalikumu pārdale cilvēku patēriņam, jo īpaši ar pārtikas ziedojumu palīdzību, nodrošina vislietderīgāko uzturā derīgu pārtikas resursu izmantojumu un vienlaikus novērš pārtikas izšķērdēšanu.
- (6) 2018. gada 27. septembrī Iestāde pieņēma otro zinātnisko atzinumu par riska analīzes pieejām attiecībā uz dažiem maziem mazumtirdzniecības uzņēmumiem un pārtikas ziedojumiem <sup>(3)</sup>. Atzinumā norādīts, ka mazumtirdzniecības līmenī pārtikas ziedojumi rada vairākas jaunas ar pārtikas nekaitīgumu saistītas problēmas, un tāpēc tajā ieteiktas vēl vairākas citas vispārīgas higiēnas prasības. Tāpēc, lai veicinātu un atvieglotu pārtikas pārdali un vienlaikus garantētu tās nekaitīgumu patērētājiem, ir jānosaka konkrētas prasības.

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

- (7) 2020. gada septembrī Pārtikas kodeksa komisija pieņēma pārskatīto globālo standartu "Vispārīgi pārtikas higiēnas principi" (*General Principles of Food Hygiene*) (CXC 1-1969). Pārskatītajā CXC 1-1969 kā vispārīgs princips ir ieviesta "pārtikas nekaitīguma kultūra". Pārtikas nekaitīguma kultūra uzlabo pārtikas nekaitīgumu, palielinot izpratni un uzlabojot darbinieku rīcību pārtikas objektos. Šāda ietekme uz pārtikas nekaitīgumu ir pierādīta vairākās zinātniskās publikācijās.
- (8) Ņemot vērā pārskatīto globālo standartu un to, ka patērētāji un tirdzniecības partneri sagaida, ka ES ražotā pārtika atbilst vismaz šādam globālajam standartam, Regulā (EK) Nr. 852/2004 ir jāiekļauj vispārīgas prasības par pārtikas nekaitīguma kultūru.
- (9) Regula (EK) Nr. 852/2004 būtu attiecīgi jāgroza.
- (10) Šajā regulā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Augu, dzīvnieku, pārtikas aprites un dzīvnieku barības pastāvīgās komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

#### 1. pants

Regulas (EK) Nr. 852/2004 I un II pielikumu groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

#### 2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2021. gada 3. martā

Komisijas vārdā –  
priekšsēdētāja  
Ursula VON DER LEYEN

## PIELIKUMS

## 1) Regulas (EK) Nr. 852/2004 I pielikumu groza šādi:

A daļas II iedaļā iekļauj šādu 5.a punktu:

“5.a Aprīkojumu, pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus, ko izmanto Regulas (ES) Nr. 1169/2011 II pielikumā minētas alerģiju vai nepanesamību izraisošas vielas vai produkta ievākšanai, pārvadāšanai vai glabāšanai, neizmanto minēto vielu vai produktu nesaturošas pārtikas ievākšanai, pārvadāšanai vai glabāšanai, ja vien aprīkojums, pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri nav iztīrīti un pārbaudīti vismaz attiecībā uz to, vai tajos nav redzamu minētās vielas vai produkta palieku.”;

## 2) Regulas (EK) Nr. 852/2004 II pielikumu groza šādi:

a) ievadu aizstāj ar šādu:

## “IEVADS

V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII un XIII nodaļu piemēro visiem pārtikas ražošanas, pārstrādes un izplatīšanas posmiem. Pārējās nodaļas piemēro šādi:

- I nodaļu piemēro visām uzņēmuma telpām, kur uzglabā pārtiku, izņemot telpas, kam piemēro III nodaļu,
- II nodaļu piemēro visām telpām, kur pārtiku sagatavo, apstrādā vai pārstrādā, izņemot ēdamtelpas un telpas, kam piemēro III nodaļu,
- III nodaļu piemēro telpām, kas uzskaitītas minētās nodaļas virsrakstā,
- IV nodaļu piemēro visiem pārvadājumiem.”;

b) pēc V nodaļas iekļauj šādu Va nodaļu:

## “Va NODAĻA

**Pārtikas pārdale**

Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst pārdalīt pārtiku pārtikas ziedošanai, ievērojot šādus nosacījumus:

- 1) pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki regulāri pārbauda, vai viņu pārziņā esošā pārtika nav kaitīga veselībai un ir derīga lietošanai cilvēku uzturā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 178/2002 14. panta 2. punktu (\*). Ja veikta pārbaude ir apmierinoša, pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki drīkst pārtiku pārdalīt saskaņā ar 2. punktu:
  - pārtiku, kurai “izlietot līdz” datumu piemēro saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1169/2011 24. pantu, – pirms minētā datuma beigām,
  - pārtiku, kurai minimālo derīguma termiņu piemēro saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1169/2011 2. panta 2. punkta r) apakšpunktu, – līdz minētajam termiņam un pēc tā, vai
  - pārtiku, kurai saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1169/2011 X pielikuma 1. punkta d) apakšpunktu minimālais derīguma termiņš nav jānorāda, – jebkurā laikā;
- 2) pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas rīkojas ar 1. punktā minēto pārtiku, novērtē, vai pārtika nav kaitīga veselībai un ir derīga lietošanai cilvēku uzturā, ņemot vērā vismaz šādus aspektus:
  - minimālo derīguma termiņu vai “izlietot līdz” datumu, kas nodrošina pietiekamu atlikušo glabāšanas laiku, lai veiktu drošu pārdali un galapatērētājs attiecīgo pārtiku varētu lietot droši,
  - attiecīgā gadījumā – iepakojuma veselumu,
  - pienācīgu glabāšanas un pārvadāšanas apstākļus, arī piemērojamās temperatūras prasības,
  - attiecīgā gadījumā – sasaldēšanas datumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 853/2004 (\*\*II) pielikuma IV sadaļas 2. punkta b) apakšpunktu,
  - organoleptiskos apstākļus,

— attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes produktiem – izsekojamības garantiju saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) Nr. 931/2011 (\*\*\*)).

- (\*) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 178/2002 (2002. gada 28. janvāris), ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu (OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.).
- (\*\*) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 853/2004 (2004. gada 29. aprīlis), ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.).
- (\*\*\*) Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 931/2011 (2011. gada 19. septembris) par izsekojamības prasībām, kas ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 noteiktas dzīvnieku izcelsmes pārtikai (OV L 242, 20.9.2011., 2. lpp.).”;

c) IX nodaļā iekļauj šādu 9. punktu:

“9. Aprīkojumu, pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus, ko izmanto Regulas (ES) Nr. 1169/2011 II pielikumā minētas alerģiju vai nepanesamību izraisošas vielas vai produkta pārstrādei, apstrādei, pārvadāšanai vai glabāšanai, neizmanto minēto vielu vai produktu nesaturošas pārtikas pārstrādei, apstrādei, pārvadāšanai vai glabāšanai, ja vien aprīkojums, pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri nav iztīrīti un pārbaudīti vismaz attiecībā uz to, vai tajos nav redzamu minētās vielas vai produkta palieku.”;

d) pēc XI nodaļas iekļauj šādu XIa nodaļu:

#### “XIa NODAĻA

#### **Pārtikas nekaitīguma kultūra**

1. Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki iedibina, uztur un apliecina pareizu pārtikas nekaitīguma kultūru, kas atbilst šādām prasībām:
  - a) vadība, ievērojot 2. punkta prasības, un visi darbinieki apņemas rūpēties par pārtikas drošu ražošanu un izplatīšanu;
  - b) tiek izrādīti aktīvi centieni nodrošināt nekaitīgas pārtikas ražošanu un to, lai visi darbinieki ievērotu pārtikas nekaitīguma praksi;
  - c) visi uzņēmuma darbinieki ir informēti par pārtikas nekaitīguma apdraudējumiem un par pārtikas nekaitīguma un higiēnas nozīmi;
  - d) tiek nodrošināta atklāta un skaidra saziņa starp visiem uzņēmuma darbiniekiem vienas aktivitātes ietvaros un starp secīgām aktivitātēm, tostarp tiek ziņots par novirzēm un sagaidāmajiem rezultātiem;
  - e) pieejami pietiekami resursi, lai nodrošinātu drošu un higiēnisku rīkošanos ar pārtiku.
2. Vadības apņemšanās ietver apņemšanos:
  - a) nodrošināt, ka tiek skaidri paziņoti katrā pārtikas uzņēmuma aktivitātē pildāmie uzdevumi un pienākumi;
  - b) saglabāt pārtikas higiēnas sistēmas integritāti, ja tiek plānotas vai īstenotas pārmaiņas;
  - c) verificēt, ka kontroles tiek veiktas laikus un efektīvi un dokumentācija ir atjaunināta;
  - d) nodrošināt personālam atbilstošu apmācību un uzraudzību;
  - e) nodrošināt attiecīgo regulatīvo prasību izpildi;
  - f) veicināt to, ka uzņēmuma pārtikas nekaitīguma pārvaldības sistēma tiek pastāvīgi uzlabota (ja vajadzīgs), ņemot vērā zinātnes, tehnoloģiju un labākās prakses attīstību.
3. Pārtikas nekaitīguma kultūras īstenošanā ņem vērā pārtikas uzņēmuma veidu un lielumu.”