

VERORDENING (EU) 2021/382 VAN DE COMMISSIE**van 3 maart 2021****tot wijziging van de bijlagen bij Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne wat betreft de omgang met voedselallergenen, de herverdeling van levensmiddelen en de voedselveiligheidscultuur****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne ⁽¹⁾, en met name artikel 13, lid 1, onder c) en d),

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) Verordening (EG) nr. 852/2004 stelt algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne vast voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven, waarbij rekening wordt gehouden met het beginsel dat de voedselveiligheid doorheen de hele voedselketen, te beginnen bij de primaire productie, moet worden gewaarborgd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten derhalve voldoen aan de algemene hygiënevoorschriften van de bijlagen I en II bij die verordening.
- (2) Op 30 oktober 2014 heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) haar wetenschappelijk advies over de evaluatie van allergene levensmiddelen en levensmiddelen ingrediënten voor etiketteringsdoeleinden ⁽²⁾ bijgewerkt. Hierin werd aangegeven dat de aanwezigheid van voedselallergieën in Europa wordt geschat op ongeveer 3 à 4 % voor zowel volwassenen als kinderen. De EFSA heeft geconcludeerd dat, hoewel voedselallergieën een relatief klein deel van de bevolking treffen, een allergische reactie ernstig kan zijn, zelfs mogelijk dodelijk, en dat het steeds duidelijker wordt dat mensen met voedselallergieën of -intoleranties een zeer aanzienlijke daling van de levenskwaliteit ervaren.
- (3) In september 2020 heeft de Commissie van de Codex Alimentarius een gedragscode inzake de omgang met voedselallergenen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven aangenomen (CXC 80-2020), met aanbevelingen voor de beperking van voedselallergenen door een geharmoniseerde aanpak in de voedselketen op basis van algemene hygiënevoorschriften.
- (4) Gezien de vaststelling van de mondiale norm CXC 80-2020 en de verwachtingen van consumenten en handelspartners dat in de EU geproduceerde levensmiddelen ten minste aan die mondiale norm voldoen, moeten voorschriften worden ingevoerd om goede hygiënepraktijken in te voeren om de aanwezigheid van stoffen die allergieën of intoleranties veroorzaken, als bedoeld in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 1169/2011, in apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het oogsten, vervoeren of opslaan van levensmiddelen, te voorkomen of te beperken. Aangezien levensmiddelen zowel op het niveau van de primaire productie als tijdens latere stadia na de productie kunnen worden verontreinigd, moet zowel bijlage I als bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 worden gewijzigd.
- (5) De door de Commissie aangenomen “van boer tot bord”-strategie voor een eerlijk, gezond en milieuvriendelijk voedselsysteem is een essentieel onderdeel van het initiatief voor een Europese Green Deal. Het terugdringen van voedselverspilling is een van de doelstellingen van de “van boer tot bord”-strategie, die ook zal bijdragen tot de verwezenlijking van een circulaire economie. Herverdeling van voedseloverschotten voor menselijke consumptie, met name via voedseldonaties, waar dit veilig is, zorgt voor een optimaal gebruik van eetbare voedselbronnen, terwijl voedselverspilling wordt voorkomen.
- (6) Op 27 september 2018 heeft de EFSA een tweede wetenschappelijk advies uitgebracht over de aanpak van gevarenanalyses voor bepaalde kleine detailhandelszaken en voedseldonaties ⁽³⁾. In het advies wordt gesteld dat voedseldonaties een aantal nieuwe uitdagingen op het gebied van voedselveiligheid op het niveau van de detailhandel met zich meebrengen en er worden daarom verschillende aanvullende algemene hygiënevoorschriften aanbevolen. Derhalve is het noodzakelijk om bepaalde voorschriften vast te stellen om de herverdeling van levensmiddelen te bevorderen en te vergemakkelijken en tegelijkertijd de veiligheid ervan voor de consument te waarborgen.

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

- (7) In september 2020 heeft de Commissie van de Codex Alimentarius een herziening goedgekeurd van haar mondiale norm inzake *algemene beginselen van levensmiddelenhygiëne* (CXC 1-1969). In de herziene CXC 1-1969 wordt het concept “voedselveiligheidscultuur” als algemeen beginsel ingevoerd. Een voedselveiligheidscultuur versterkt de voedselveiligheid door bij werknemers in levensmiddeleninrichtingen de bewustwording te verhogen en het gedrag te verbeteren. Een dergelijk effect op de voedselveiligheid is aangetoond in verschillende wetenschappelijke publicaties.
- (8) Gezien de herziening van de mondiale norm en de verwachtingen van consumenten en handelspartners dat in de EU geproduceerde levensmiddelen ten minste aan die mondiale norm voldoen, is het noodzakelijk om in Verordening (EG) nr. 852/2004 algemene voorschriften inzake voedselveiligheidscultuur op te nemen.
- (9) Verordening (EG) nr. 852/2004 moet dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De bijlagen I en II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 worden gewijzigd overeenkomstig de bijlage bij deze verordening.

Artikel 2

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 3 maart 2021.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE

- (1) Bijlage I bij Verordening (EG) nr. 852/2004 wordt als volgt gewijzigd:

In deel A, rubriek II, wordt het volgende punt 5 bis ingevoegd:

“5 bis. Apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het oogsten, vervoeren of opslaan van een van de stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, als bedoeld in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 1169/2011, mogen niet worden gebruikt voor het oogsten, vervoeren of opslaan van levensmiddelen die deze stof of dat product niet bevatten, tenzij de apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten zijn gereinigd en ten minste gecontroleerd op de afwezigheid van zichtbare resten van die stof of dat product.”.

- (2) Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 wordt als volgt gewijzigd:

- (a) De inleiding komt als volgt te luiden:

“INLEIDING

De hoofdstukken V, V bis, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XI bis en XII zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. De overige hoofdstukken zijn als volgt van toepassing:

- hoofdstuk I is van toepassing op alle bedrijfsruimten voor levensmiddelen, behalve de ruimten waarop hoofdstuk III van toepassing is;
- hoofdstuk II is van toepassing op alle ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt, behalve restauratieruimten en de ruimten waarop hoofdstuk III van toepassing is;
- hoofdstuk III is van toepassing op de ruimten die worden opgesomd in de titel van dat hoofdstuk;
- hoofdstuk IV is van toepassing op alle vormen van vervoer.”.

- (b) Na hoofdstuk V wordt het volgende hoofdstuk V bis ingevoegd:

“HOOFDSTUK V BIS

Herverdeling van voedsel

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen levensmiddelen met het oog op voedseldonatie herverdelen onder de volgende voorwaarden:

- (1) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven controleren routinematig of de onder hun verantwoordelijkheid vallende levensmiddelen onschadelijk voor de gezondheid zijn en geschikt zijn voor menselijke consumptie overeenkomstig artikel 14, lid 2, van Verordening (EG) nr. 178/2002 (*). Als de verrichte controle bevredigend is, mogen exploitanten van levensmiddelenbedrijven levensmiddelen herverdelen overeenkomstig punt (2):
- voor levensmiddelen waarvoor overeenkomstig artikel 24 van Verordening (EU) nr. 1169/2011 een uiterste consumptiedatum is toegepast, vóór het verstrijken van die datum;
 - voor levensmiddelen waarvoor een datum van minimale houdbaarheid wordt toegepast overeenkomstig artikel 2, lid 2, onder r), van Verordening (EU) nr. 1169/2011, tot en na die datum, of
 - voor levensmiddelen waarvoor overeenkomstig bijlage X, punt 1, onder d), bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 een datum van minimale houdbaarheid is vereist, te allen tijde.
- (2) Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die met de in punt (1) bedoelde levensmiddelen omgaan, moeten beoordelen of levensmiddelen onschadelijk zijn voor de gezondheid en geschikt zijn voor menselijke consumptie, waarbij ten minste rekening wordt gehouden met het volgende:
- de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum, zodat de resterende houdbaarheidstermijn voldoende blijft om de veilige herverdeling en het veilige gebruik door de eindverbruiker mogelijk te maken;
 - de integriteit van de verpakking, indien van toepassing;
 - de juiste opslag- en vervoersomstandigheden, met inbegrip van de toepasselijke temperatuurvereisten;
 - de datum van invriezing overeenkomstig bijlage II, sectie IV, punt 2, onder b), bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad (**), indien van toepassing;
 - de organoleptische omstandigheden;

— de waarborging van de traceerbaarheid overeenkomstig Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 van de Commissie (***) in het geval van producten van dierlijke oorsprong.”.

- (*) Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1).
- (**) Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55).
- (***) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 van de Commissie van 19 september 2011 inzake de traceerbaarheidsvoorschriften die bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn vastgesteld (PB L 242 van 20.9.2011, blz. 2).”.

(c) In hoofdstuk IX wordt het volgende punt 9 ingevoegd:

“9. Apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren of opslaan van een van de stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken, als bedoeld in bijlage II bij Verordening (EU) nr. 1169/2011, mogen niet worden gebruikt voor het verwerken, omgaan met, vervoeren of opslaan van levensmiddelen die deze stof of dat product niet bevatten, tenzij de apparatuur, vervoermiddelen en/of recipiënten zijn gereinigd en ten minste gecontroleerd op de afwezigheid van zichtbare resten van die stof of dat product.”.

(d) Na hoofdstuk XI wordt het volgende hoofdstuk XI bis ingevoegd:

“HOOFDSTUK XI bis

Voedselveiligheidscultuur

1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorgen voor het opzetten, in stand houden en bewijzen van een passende voedselveiligheidscultuur door aan de volgende voorschriften te voldoen:
 - (a) engagement van het management, overeenkomstig punt 2, en alle werknemers voor de veilige productie en distributie van levensmiddelen;
 - (b) leiderschap met het oog op de productie van veilig voedsel en het betrekken van alle werknemers bij voedselveiligheidspraktijken;
 - (c) bewustzijn van de gevaren voor de voedselveiligheid en van het belang van voedselveiligheid en -hygiëne bij alle werknemers in het bedrijf;
 - (d) open en duidelijke communicatie tussen alle werknemers in het bedrijf, binnen een activiteit en tussen opeenvolgende activiteiten, met inbegrip van communicatie over afwijkingen en verwachtingen;
 - (e) de beschikbaarheid van voldoende middelen om de veilige en hygiënische omgang met levensmiddelen te waarborgen.
2. De beheersverbintenis omvat:
 - (a) ervoor zorgen dat de rollen en verantwoordelijkheden binnen elke activiteit van het levensmiddelenbedrijf duidelijk worden gecommuniceerd;
 - (b) de integriteit van het voedselhygiënesysteem handhaven wanneer wijzigingen worden gepland en uitgevoerd;
 - (c) verifiëren dat de controles tijdig en efficiënt worden uitgevoerd en dat de documentatie actueel is;
 - (d) zorgen voor passende opleiding en toezicht voor het personeel;
 - (e) de naleving van de relevante wettelijke voorschriften waarborgen;
 - (f) een voortdurende verbetering van het systeem voor het beheer van de voedselveiligheid van het bedrijf aanmoedigen, in voorkomend geval, rekening houdend met ontwikkelingen op het gebied van wetenschap, technologie en beste praktijken.
3. Bij de toepassing van de voedselveiligheidscultuur wordt rekening gehouden met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.”.