

31993L0043

19.7.1993

DZIENNIK URZĘDOWY WSPÓLNOT EUROPEJSKICH

L175/1

DYREKTYWA RADY 93/43/EWG
z dnia 14 czerwca 1993 r.
w sprawie higieny środków spożywczych

RADA WSPÓLNOT EUROPEJSKICH,

uwzględniając Traktat ustanawiający Europejską Wspólnotę Gospodarczą, w szczególności jego art. 100a,

uwzględniając wniosek Komisji,

we współpracy z Parlamentem Europejskim ⁽¹⁾,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomicznego-Społecznego ⁽²⁾,

a także mając na uwadze, co następuje:

swobodny przepływ środków spożywczych jest zasadniczym warunkiem wstępnym urzeczywistnienia rynku wewnętrznego; zasada ta dotyczy zaufania do standardów bezpieczeństwa środków spożywczych przeznaczonych do konsumpcji, znajdujących się w swobodnym obrocie, w szczególności do ich standardów higieny we wszystkich fazach przygotowania, przetwarzania, produkcji, pakowania, magazynowania, transportu, dystrybucji, obsługi i oferowania do sprzedaży lub zaopatrywania konsumenta;

ochrona zdrowia ludzi jest sprawą najwyższej wagi;

ochrona ta jest już przedmiotem dyrektywy Rady 89/397/EWG z dnia 14 czerwca 1989 r. w sprawie urzędowej kontroli środków spożywczych ⁽³⁾, jak również bardziej szczegółowych przepisów w tym zakresie; ważnym celem takiej kontroli jest higiena żywności; dyrektywa 89/397/EWG koncentruje się na

inspekcji, pobieraniu prób i analizach i powinna być uzupełniona przepisami mającymi na celu poprawę poziomu higieny żywności i zwiększenia zaufania do standardów higieny środków spożywczych w swobodnym obrocie;

ogólne zasady higieny dotyczące środków spożywczych, które należy zachować w trakcie przygotowywania, przetwarzania, produkcji, pakowania, magazynowania, transportu, dystrybucji, obsługi i oferowania na sprzedaż lub dostarczania do konsumenta, muszą być ujednolicone, aby chronić zdrowie ludzkie;

uznane jest stosowanie analizy ryzyka, oceny ryzyka i innych technik zarządzania dla określenia, kontrolowania i monitorowania krytycznych punktów kontroli;

kryteria mikrobiologiczne i kryteria kontroli temperatury mogą być zastosowane do pewnych grup środków spożywczych; jeśli są one zastosowane, powinny być zgodne z potwierdzonymi naukowo zasadami generalnymi;

Państwa Członkowskie powinny sprzyjać i uczestniczyć w rozwijaniu wytycznych dobrych praktyk higieny, do których mogą odnosić się przedsiębiorstwa sektora spożywczego, opartych, gdzie to stosowne, na Zalecanym Międzynarodowym Kodeksie Praktyki, Ogólnych Zasadach Higieny Żywności Kodeksu Żywnościowego ⁽⁴⁾;

Komisja, wspomagana przez Państwa Członkowskie i inne zainteresowane strony, ma sprzyjać rozwijaniu wytycznych do dobrej praktyki higieny, do której mogą odnosić się przedsiębiorstwa sektora spożywczego, w miarę potrzeby w całej Wspólnocie;

⁽¹⁾ Dz.U. C 174 z 23.11.1992 oraz Dz.U. C 150 z 31.5.1993.

⁽²⁾ Dz.U. C 223 z 31.8.1992, str. 16.

⁽³⁾ Dz.U. L 186 z 30.6.1989, str. 23.

⁽⁴⁾ *Codex Alimentarius*, tom A. Zalecany Międzynarodowy Kodeks Praktyki, Ogólne Zasady Higieny Żywności. Druga edycja (1985). Organizacja Żywności i Rolnictwa, Światowa Organizacja Zdrowia ONZ, Rzym, 1988 r.

jednak przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym są odpowiedzialni za warunki higieny w swoim przedsiębiorstwie; niniejsza dyrektywa nie nakłada obowiązku przestrzegania wytycznych dobrej praktyki higienicznej, które nie mają mocy prawnej;

aby wprowadzić w życie ogólne zasady higieny w odniesieniu do środków spożywczych i wytyczne dobrej praktyki higieny, powinno się zalecić stosowanie norm serii EN 29000;

przestrzeganie ogólnych zasad higieny w odniesieniu do środków spożywczych powinno być kontrolowane zgodnie z dyrektywą 89/397/EWG przez właściwe władze Państw Członkowskich, w celu ochrony konsumenta przed poniesieniem szkody na skutek spożycia środka spożywczego potencjalnie niebezpiecznego dla zdrowia;

przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym muszą zapewnić, że na rynek będą wprowadzane tylko środki spożywcze nieszkodliwe dla zdrowia, a właściwe władze powinny zostać wyposażone w odpowiednie uprawnienia, aby chronić zdrowie publiczne; jednak uzasadnione prawa przedsiębiorstw sektora spożywczego powinny być zagwarantowane;

Komisja powinna mieć świadomość tożsamości właściwych władz Państw Członkowskich odpowiedzialnych za urzędową kontrolę higieny żywności,

PRZYJMUJE NINIEJSZĄ DYREKTYWĘ:

Artykuł 1

1. Niniejsza dyrektywa ustanawia ogólne zasady higieny dla środków spożywczych i procedury służące weryfikacji zgodności z tymi zasadami.

2. Niniejszą dyrektywę stosuje się bez uszczerbku dla przepisów przyjętych w kontekście bardziej szczególnych wspólnotowych zasad higieny żywności. W ciągu trzech lat od przyjęcia tej dyrektywy Komisja zbada związek między szczegółowymi wspólnotowymi zasadami higieny żywności a zasadami, które zawarte są w niniejszej dyrektywie, jeśli to konieczne, przedstawi odpowiednie propozycje.

Artykuł 2

Do celów niniejszej dyrektywy:

— „higiena żywności”, zwana dalej „higieną”, oznacza wszelkie środki niezbędne dla zapewnienia bezpieczeństwa i wartości zdrowotnej środków spożywczych. Działania te będą obejmować wszystkie fazy następujące po produkcji podstawowej (włącznie z nią, np.: żniwa, ubój, dojenie), w trakcie przygotowywania, przetwarzania, produkcji, pakowania, magazynowania, transportu, dystrybucji, obsługi i oferowania na sprzedaż lub dostarczania do konsumenta;

— „przedsiębiorstwo sektora spożywczego” oznacza każde przedsiębiorstwo, nastawione na zysk lub nie, prywatne lub państwowe, obejmujące jakkolwiek lub wszystkie z następujących działań: przygotowywanie, przetwarzanie, produkcję, pakowanie, magazynowanie, transport, obsługę lub oferowanie na sprzedaż bądź dostarczanie środków spożywczych;

— „zdrowa żywność” będzie oznaczać żywność, która jest odpowiednia do spożycia przez ludzi z punktem widzenia higieny.

Artykuł 3

1. Przygotowywanie, przetwarzanie, produkcja, pakowanie, magazynowanie, transport, dystrybucja, obsługa i oferowanie na sprzedaż lub dostarczanie środków spożywczych będą prowadzone w higieniczny sposób.

2. Przedsiębiorstwa działające w sektorze spożywczym określą każdy krok w swojej działalności, który jest istotny dla zapewnienia bezpieczeństwa żywnościowego i zapewnienia, że odpowiednie procedury bezpieczeństwa są identyfikowane, wprowadzane w życie, utrzymywane i oceniane na podstawie następujących zasad, stosowanych w celu wprowadzenia systemu HACCP (Analiza Zagrożeń i Krytyczne Punkty Kontroli):

— analizy punktów potencjalnego zagrożenia żywnościowego w działaniach przedsiębiorstw sektora spożywczego,

— identyfikacji tych punktów w działaniach, w których może wystąpić zagrożenie żywnościowe,

— decydowania, które ze zidentyfikowanych punktów są istotne dla bezpieczeństwa żywnościowego - „punkty krytyczne”,

— identyfikacji i wprowadzania w życie skutecznych procedur kontroli i nadzoru w tych punktach krytycznych;

— przeglądu i analizy punktów zagrożenia żywnościowego, krytycznych punktów kontroli i okresowej kontroli oraz nadzorowania procedur oraz w momencie zmiany działań w sektorze spożywczym.

3. Przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym stosują się do zasad higieny, określonych w Załączniku. Zwolnienie z niektórych przepisów Załącznika może być udzielone zgodnie z procedurą określoną w art. 14.

Artykuł 4

Bez uszczerbku dla bardziej szczegółowych reguł wspólnotowych mogą być przyjęte kryteria mikrobiologiczne i kryteria kontroli temperatury dla niektórych rodzajów środków spożywczych, zgodnie z procedurą ustanowioną w art. 14 i po skonsultowaniu się z Komitetem Naukowym ds. Żywności powołanym decyzją 74/234/EWG⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Dz.U. L 136 z 20.5.1974, str. 1.

Artykuł 5

1. Państwa Członkowskie sprzyjają wprowadzeniu wytycznych dobrej praktyki higieny, które mogą być dobrowolnie zastosowane przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, jako wskazówki do wypełnienia przepisów art. 3.

2. Jeśli wprowadza się wytyczne dobrej praktyki higieny, określone w ust. 1, należy je wprowadzać jak następuje:

- przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego i przedstawicieli innych zainteresowanych stron takich, jak właściwe władze i grupy konsumentów,
- w konsultacji z zainteresowanymi stronami, których mają one dotyczyć, w tym właściwe władze,
- gdzie stosowne, z uwzględnieniem Zalecanego Międzynarodowego Kodeksu Praktyki, Ogólnych Zasad Higieny Żywności Kodeksu Żywnościowego.

3. Wytyczne, określone w ust. 1 i 2 mogą być wprowadzane pod egidą Instytutu Norm Krajowych wymienionego w wykazie 2 Załącznika do dyrektywy Rady 83/189/EWG z dnia 28 marca 1983 r. ustanawiającej procedurę udzielania informacji w dziedzinie norm i uregulowań technicznych⁽¹⁾.

4. Państwa Członkowskie oceniają wytyczne dobrej praktyki higieny, określone w ust. 1 i 2, w celu określenia zakresu, w jakim mogą spełnić przepisy art. 3.

5. Państwa Członkowskie prześlą Komisji te wytyczne dobrej praktyki higieny, które uważają za zgodne z art. 3.

Komisja udostępni te wytyczne Państwom Członkowskim.

6. Kiedy jedno lub więcej Państw Członkowskich lub Komisja uznają, że, do celów harmonizacji może wystąpić potrzeba wprowadzenia wytycznych dobrej praktyki higieny na zasadach europejskich (zwanych dalej europejskimi wytycznymi dobrej praktyki higieny), Komisja skonsultuje się z Państwami Członkowskimi w ramach Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych, zgodnie z art. 14. Celem tej konsultacji będzie rozważenie przypadku takich dobrowolnych wytycznych w sektorach działalności, których to dotyczy i kiedy takie wytyczne uznają się za konieczne:

- wskazanie zamierzonej dziedziny, przedmiotu i terminarza opracowania takich dobrowolnych wytycznych, z uwzględ-

nieniem czasu potrzebnego na konsultacje ze stronami, których mogą one dotyczyć oraz

- skierowanie takich dobrowolnych wytycznych dla rozwinięcia i/lub oceny pod egidą Instytutu Norm Europejskich.

7. Przy wprowadzaniu europejskich wytycznych dobrej praktyki higieny, określonych w ust. 6, należy podjąć wszelkie niezbędne środki, aby:

- zapewnić, że takie wytyczne są opracowywane przez przedstawicieli sektora spożywczego i innych zainteresowanych przedstawicieli, których mogą one dotyczyć takich, jak na przykład właściwe władze i grupy konsumentów,
- zapewnić, że treść takich wytycznych jest zgodna z przepisami art. 3 i, gdzie to stosowne, z Zalecanym Międzynarodowym Kodeksem Praktyki, Ogólnymi Zasadami Higieny Żywności Kodeksu Żywnościowego,
- zapewnić, że treść takich wytycznych może być stosowana w praktyce dla sektorów przemysłu rolno-spożywczego, do których odnoszą się one w całej Wspólnocie,
- zapewnić, że uwzględnia się stosowne wytyczne dobrej praktyki higieny, nakreślone zgodnie z ust. 1 i 3,
- zapewnić, że zostaną przeprowadzone konsultacje ze wszystkimi zainteresowanymi, których wytyczne te mogą dotyczyć, w tym Państwami Członkowskimi, a ich opinie są brane pod uwagę.

8. Tytuły i odwołania do europejskich wytycznych dobrej praktyki higieny opracowanych zgodnie z procedurą określoną w ust. 6 i 7 będą opublikowane w serii C *Dziennika Urzędowego Wspólnot Europejskich*. Państwa Członkowskie zapewnią, że takie opublikowane wytyczne będą rozpowszechnione wśród znaczących przedsiębiorców sektora spożywczego i we właściwych władzach na ich terytoriach.

Artykuł 6

Państwa Członkowskie, jeśli uznają to za właściwe, zalecają przedsiębiorcom działającym w sektorze spożywczym stosowanie Europejskich Norm serii EN 29000, w celu wprowadzenia w życie ogólnych zasad higieny i wytycznych dobrej praktyki higieny.

⁽¹⁾ Dz.U. L 109 z 24.4.1983, str. 8. Dyrektywa ostatnia zmieniona decyzją 92/400/EWG (Dz.U. L 221 z 6.8.1992, str. 55).

Artykuł 7

1. Zgodnie z Traktatem Państwa Członkowskie mogą utrzymać, zmienić bądź wprowadzić krajowe przepisy dotyczące higieny, które są bardziej szczegółowe niż określone w niniejszej dyrektywie, pod warunkiem że te przepisy:

- nie są mniej surowe niż przepisy zawarte w Załączniku,
- nie stanowią ograniczenia, przeszkody czy bariery dla handlu środkami spożywczymi wyprodukowanymi zgodnie z niniejszą dyrektywą.

2. Jeśli szczegółowe przepisy nie zostały określone zgodnie z art. 4, Państwa Członkowskie mogą utrzymać, zmienić lub wprowadzić odpowiednie przepisy prawa krajowego zgodnie z Traktatem:

3. Jeśli Państwo Członkowskie uważa za konieczne, w przypadkach określonych w ust. 1 i 2, przyjąć nowe przepisy lub zmienić już istniejące, przedstawi Komisji i innym Państwom Członkowskim przewidywane środki i poda przyczyny je uzasadniające. Komisja zasięga opinii Państw Członkowskich w ramach Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych, ustanowionego decyzją 69/414/EWG⁽¹⁾, jeśli uzna taką konsultację za użyteczną lub jeśli poprosi o to Państwo Członkowskie.

Państwo Członkowskie może podjąć przewidywane środki dopiero po trzech miesiącach od takiej konsultacji i pod warunkiem że nie otrzyma negatywnej opinii Komisji.

W tym ostatnim przypadku, przed upływem okresu wspomnianego w drugim akapicie, Komisja zapoczątkuje procedurę przewidzianą w art. 14 celem ustalenia, czy przewidywane środki mogą być wdrażane w ramach, jeśli to konieczne, odpowiednich zmian.

Artykuł 8

1. Właściwe władze przeprowadzą kontrole zgodnie z dyrektywą 89/397/EWG celem zapewnienia, że przepisy art. 3 niniejszej dyrektywy i, gdzie to stosowne, wszelkie przepisy przyjęte zgodnie z art. 4 niniejszej dyrektywy są spełniane przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego. Czyniąc to, zwróci się należytą uwagę na wytyczne dotyczące dobrej praktyki higieny, określone w art. 5 niniejszej dyrektywy, tam gdzie one istnieją.

2. Inspekcje właściwych władz obejmą generalną ocenę potencjalnego ryzyka w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego związanego z sektorem spożywczym. Właściwe władze zwrócą szczególną uwagę na krytyczne punkty kontroli wskazane przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, aby ocenić czy przeprowadza się konieczne kontrole monitorujące i weryfikacyjne.

Państwa Członkowskie zapewnią, że wszystkie pomieszczenia, w których znajduje się żywność, są kontrolowane z częstotli-

wością odpowiednią do ryzyka związanego z danym pomieszczeniem.

3. Właściwe władze zapewnią, że kontrole środków spożywczych przywożonych do Wspólnoty przeprowadza się zgodnie z dyrektywą 89/397/EWG w celu zapewnienia, że odpowiednie przepisy art. 3 i, gdzie to stosowne, wszelkie przepisy przyjęte zgodnie z art. 4, są przestrzegane.

Artykuł 9

1. Jeśli w trakcie przeprowadzania kontroli określonych w art. 8 właściwe władze stwierdzą, że niemożność spełnienia przepisów art. 3 bądź, gdzie to stosowne, wszelkich przepisów przyjętych zgodnie z art. 4, mogłoby spowodować ryzyko w zakresie bezpieczeństwa żywnościowego lub wartości zdrowotnej środków spożywczych, podejmą one odpowiednie środki, które mogą doprowadzić do wycofania i/lub zniszczenia środka spożywczego lub zamknięcia całego danego przedsiębiorstwa bądź jego części na odpowiedni okres czasu.

Przy określaniu ryzyka dla bezpieczeństwa żywnościowego lub wartości zdrowotnej środków spożywczych zwracać się będzie uwagę na rodzaj żywności, sposób, w jaki jest poddawana obróbce i pakowana oraz na każdy proces, któremu żywność ta jest poddawana przed dostarczeniem jej do konsumenta i na warunki, w jakich jest ona wystawiana na sprzedaż i/lub magazynowana.

2. Państwa Członkowskie podejmą niezbędne środki, aby zapewnić, że każda osoba fizyczna lub prawna, która jest kontrolowana, ma prawo odwołać się od środków podjętych przez właściwe władze w następstwie kontroli.

Artykuł 10

1. Jeśli powstanie problem w zakresie higieny, który może stwarzać poważne ryzyko dla ludzkiego zdrowia lub problem taki zacznie się rozszerzać na terytorium państwa trzeciego, Komisja, z własnej inicjatywy bądź na prośbę Państwa Członkowskiego, podejmie w zależności od powagi sytuacji bezzwłocznie następujące środki:

- zawiesi przywóz z całego lub z części wspomnianego państwa trzeciego i w miarę potrzeby, z państwa trzeciego tranzytowego

i/lub

- ustanowi specjalne warunki dla środków spożywczych z całego lub z części wspomnianego państwa trzeciego.

2. Komisja może w przypadku określonym w ust. 1 podjąć tymczasowe środki ochronne wobec wspomnianych środków spożywczych.

⁽¹⁾ Dz.U. L 291 z 19.11.1969, str. 9.

3. Poza sytuacjami nagłymi Komisja konsultuje się z Państwami Członkowskimi przed podjęciem środków określonych w ust. 1 i 2.

4. Komisja bezzwłocznie poinformuje Radę i Państwa Członkowskie o każdej decyzji podjętej zgodnie z ust. 1 i 2.

Każde państwo może odwołać się od decyzji Komisji do Rady w ciągu 30 dni od notyfikacji wspomnianej w pierwszym akapicie. Rada, stanowiąc kwalifikowaną większość głosów, może potwierdzić, zmienić bądź unieważnić decyzję podjętą przez Komisję. Jeśli Rada nie podejmie decyzji w ciągu 30 dni, decyzja Komisji będzie uważana za odwołaną.

5. Kiedy Państwo Członkowskie oficjalnie poinformuje Komisję o potrzebie podjęcia środków ochronnych, a Komisja nie podejmie działań zgodnie z ust. 1 i 2, państwo to może podjąć tymczasowe środki ochronne w odniesieniu do przywozu przedmiotowych środków spożywczych.

Jeśli Państwo Członkowskie podejmie tymczasowe środki ochronne, poinformuje o tym inne Państwa Członkowskie i Komisję.

W ciągu dziesięciu dni roboczych Komisja przedłoży sprawę do Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych, zgodnie z procedurą określoną w art. 14, mając na celu rozszerzenie, zmianę lub zniesienie krajowych tymczasowych środków ochronnych.

Artykuł 11

1. Jeśli Państwo Członkowskie w wyniku nowej informacji lub ponownej oceny istniejących informacji ma uzasadnione podstawy, aby podejrzewać, że stosowanie szczególnych przepisów zgodnie z art. 4 stanowi ryzyko dla zdrowia, może tymczasowo zawiesić lub ograniczyć stosowanie tych przepisów na swoim terytorium. Informuje o tym inne Państwa Członkowskie i Komisję bezzwłocznie i podaje powody tej decyzji.

2. Komisja zbada powody podane przez Państwo Członkowskie, określone w ust. 1 tak szybko, jak to możliwe, na forum Stałego Komitetu ds. Środków Spożywczych i przekazuje swoją opinię oraz podejmuje wszelkie konieczne środki zgodnie z procedurą określoną w art. 14.

Artykuł 12

Państwa Członkowskie wyznaczają właściwe władze odpowiedzialne za kontrolę higieny i informują o nich Komisję.

Artykuł 13

Zmiany do odwołań do międzynarodowych standardów, takich jak normy Kodeksu Żywnościowego, zawartych w niniejszej dyrektywie, mogą być przyjęte zgodnie z procedurą określoną w art. 14.

Artykuł 14

Komisja jest wspomagana przez Stały Komitet ds. Środków Spożywczych (zwany dalej „Komitetem”).

Przedstawiciel Komisji dostarczy Komitetowi projekt programu działań, które mają być podjęte. Komitet przekazuje swoją opinię w sprawie tego projektu w takim terminie, jaki ustalili jego przewodniczący, w zależności od pilności sprawy. Opinia zostanie wydana przez większość ustanowioną w art. 148 ust. 2 Traktatu w przypadku decyzji, których przyjęcia przez Radę wymaga Komisja. Głosy przedstawicieli Państw Członkowskich w Komitecie są wazone w sposób określony w niniejszym artykule. Przewodniczący nie bierze udziału w głosowaniu.

Komisja przyjmie wnioskowane środki, jeżeli są one zgodne z opinią Komitetu.

Jeżeli przewidziane działania nie są zgodne z opinią Komitetu lub jeżeli opinia nie została wydana, Komisja bezzwłocznie przedłoży Radzie wniosek w sprawie środków, jakie powinny zostać podjęte. Rada stanowi kwalifikowaną większość głosów.

Jeżeli po upływie okresu trzech miesięcy od daty odwołania do Rady Rada nie podjęła działań, proponowane środki zostaną przyjęte przez Komisję, o ile Rada nie sprzeciwi się przyjęciu tych środków stanowiąc zwykłą większością głosów.

Artykuł 15

Komisja składa sprawozdanie Parlamentowi Europejskiemu i Radzie do dnia 31 grudnia 1998 r., wraz z odpowiednimi propozycjami, na podstawie doświadczenia zgromadzonego w trakcie wdrażania niniejszej dyrektywy.

Artykuł 16

Państwa Członkowskie wprowadzają w życie przepisy ustawowe, wykonawcze i administracyjne niezbędne do wykonania niniejszej dyrektywy nie później niż w ciągu 30 miesięcy od jej przyjęcia i niezwłocznie powiadamiają o tym Komisję.

Wspomniane przepisy zawierają odniesienie do niniejszej dyrektywy lub odniesienie to towarzyszy ich urzędowej publikacji. Metody dokonywania takiego odniesienia określone są przez Państwa Członkowskie.

Państwa Członkowskie przekażą Komisji teksty podstawowych przepisów prawa krajowego przyjętych w dziedzinach objętych niniejszą dyrektywą. Komisja poinformuje o tym pozostałe Państwa Członkowskie.

Artykuł 17

Niniejsza dyrektywa skierowana jest do Państw Członkowskich.

Sporządzono w Luksemburgu, dnia 14 czerwca 1993 r.

W imieniu Rady

J. TRØJBORG

Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Przedmowa

1. Rozdziały V i X niniejszego Załącznika mają zastosowanie na wszystkich etapach po podstawowej produkcji, w trakcie przygotowywania, przetwarzania, produkcji, pakowania, magazynowania, transportu, dystrybucji, obsługi i oferowania do sprzedaży lub dostarczania do konsumenta.

Pozostałe rozdziały Załącznika stosuje się jak następuje:

- rozdział I do wszystkich pomieszczeń żywnościowych z wyjątkiem tych, które wymieniono w rozdziale III,
 - rozdział II do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje, poddaje obróbce bądź przetwarza się żywność, z wyjątkiem wymienionych w rozdziale III i miejsc spożywania żywności,
 - rozdział III do tych pomieszczeń, które wyszczególnione są w nagłówku rozdziału,
 - rozdział IV do wszelkiego transportu.
2. Określenia „gdzie stosowne” i „w miarę potrzeby” używane w tym Załączniku przeznaczone są do celów zapewnienia bezpieczeństwa i wartości zdrowotnej środków spożywczych.

I

Ogólne wymagania dotyczące pomieszczeń żywnościowych (inne niż wymienione w rozdziale III)

1. Pomieszczenia żywnościowe muszą być utrzymywane w czystości i zachowane w dobrym stanie i kondycji technicznej.
2. Wyposażenie, wystrój, konstrukcja i wielkość pomieszczeń żywnościowych:
 - a) pozwala na odpowiednie czyszczenie i/lub dezynfekcję;
 - b) ma chronić przed gromadzeniem się brudu, kontaktem z materiałami toksycznymi, strząsaniem cząstek brudu do żywności i tworzeniem się kondensacji niepożądanego pleśni na powierzchni;
 - c) umożliwia dobrą praktykę higieny, włącznie z ochroną przed wzajemnym zanieczyszczeniem się przez artykuły żywnościowe, sprzęt, materiały, wodę, powietrze lub przez personel i zewnętrzne źródła zanieczyszczeń, takie jak szkodniki;
 - d) zapewnia, w miarę potrzeby, odpowiednie warunki termiczne, w celu higienicznego przetwarzania i magazynowania produktów.
3. Musi być dostępna odpowiednia liczba umywalek, właściwie usytuowanych i przeznaczonych do mycia rąk. Musi być dostępna odpowiednia ilość ubikacji splukiwanych wodą, podłączonych do sprawnego systemu kanalizacyjnego. Ubikacje nie mogą łączyć się bezpośrednio z pomieszczeniami, w których pracuje się z żywnością.
4. Umywalki do mycia rąk muszą mieć ciepłą i zimną bieżącą wodę, muszą być zaopatrzone w środki do mycia rąk i do higienicznego ich suszenia. W miarę potrzeby należy stworzyć takie warunki, aby stanowiska do mycia żywności były oddzielone od umywalek.
5. Muszą istnieć odpowiednie i wystarczające systemy naturalnej lub mechanicznej wentylacji. Trzeba unikać mechanicznego przepływu powietrza z obszarów skażonych do obszarów czystych. Systemy wentylacyjne muszą być tak skonstruowane, aby umożliwić łatwy dostęp do filtrów i innych części wymagających czyszczenia lub wymiany.
6. Wszelkie węzły sanitarne w obrębie lokali żywnościowych powinny być zaopatrzone w odpowiednią naturalną bądź mechaniczną wentylację.
7. Pomieszczenia żywnościowe muszą posiadać odpowiednie naturalne i/lub sztuczne oświetlenie.
8. Urządzenia kanalizacyjne muszą odpowiadać zamierzonym celom; muszą być zaprojektowane i skonstruowane tak, aby unikać ryzyka skażenia środków spożywczych.
9. W miarę potrzeby muszą być zapewnione odpowiednie warunki do przebierania się przez personel.

II

Szczególne wymagania dla pomieszczeń, w których się przygotowuje, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków oraz obiektów wymienionych w rozdziale III)

1. W pomieszczeniach, w których przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza środki spożywcze (z wyjątkiem miejsc spożywania posiłków):
 - a) powierzchnie podłóg muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym zapewnią właściwe władze, że inne użyte materiały są odpowiednie. Gdzie sytuacja tego wymaga, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;
 - b) powierzchnie ścian muszą być utrzymane w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia oraz, tam gdzie jest to konieczne, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania nieprzepuszczalnych, niepochłaniających, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym zapewnią właściwe władze, że inne użyte materiały są odpowiednie. Tam gdzie ma to zastosowanie, podłogi muszą zapewniać odpowiednie odwadnianie podłogowe;
 - c) sufity i osprzęt napowietrzny muszą być zaprojektowane, skonstruowane i wykonane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń oraz redukujący kondensację, wzrost niepożądanych pleśni oraz strącanie cząstek;
 - d) okna i inne otwory muszą być skonstruowane w sposób uniemożliwiający gromadzenie się zanieczyszczeń. Te, które mogą być otwierane na zewnątrz muszą, tam gdzie jest to niezbędne, być wyposażone w ekrany zatrzymujące owady, które mogą być łatwo demontowane do czyszczenia. W miejscach gdzie otwarte okna mogą spowodować skażenie środków spożywczych, okna muszą być zamknięte i unieruchomione podczas produkcji;
 - e) drzwi muszą być łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to wykorzystania gładkich i niepochłaniających powierzchni, chyba że przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym zapewnią właściwe władze, że inne użyte materiały są odpowiednie.
 - f) powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) pozostające w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie i muszą być łatwe do czyszczenia, w miarę potrzeby, do dezynfekcji. Wymaga to stosowania gładkich, zmywalnych oraz nietoksycznych materiałów, chyba że przedsiębiorcy działający w sektorze spożywczym zapewnią właściwe władze, że inne użyte materiały są odpowiednie;
2. W miarę potrzeby muszą być stosowane odpowiednie urządzenia do czyszczenia oraz dezynfekcji narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Urządzenia te muszą być skonstruowane z materiałów odpornych na korozję i być łatwe do czyszczenia oraz muszą posiadać odpowiednie doprowadzenie ciepłej i zimnej wody.
3. W stosownych przypadkach należy przyjąć odpowiednie przepisy dla wszelkich czynności związanych z myciem żywności. Każdy zlewozmywak lub inne takie urządzenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiednie, w zależności od wymagań, doprowadzenie ciepłej i/lub zimnej wody pitnej oraz musi być utrzymane w czystości.

III

Wymagania dotyczące ruchomych i/lub tymczasowych pomieszczeń (jak duże namioty, stragany, ruchome punkty sprzedaży), pomieszczeń używanych głównie jako prywatne domy mieszkalne, pomieszczeń używanych okazjonalnie w celach żywieniowych i automatów ulicznych

1. Pomieszczenia i automaty uliczne będą tak usytuowane, zaprojektowane i skonstruowane oraz utrzymywane w czystości i dobrym stanie i kondycji technicznej, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia środków spożywczych i występowania szkodników, na tyle, na ile jest to przyjęte w praktyce.
2. W szczególności i w miarę potrzeby:
 - a) muszą być dostępne odpowiednie urządzenia, aby utrzymać właściwą higienę personelu (włącznie ze sprzętem do higienicznego mycia i suszenia rąk, higienicznymi urządzeniami sanitarnymi i przebieralniami);
 - b) powierzchnie w kontakcie z żywnością muszą być w dobrym stanie, łatwe do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji. Będzie to wymagać stosowania gładkich, zmywalnych, nietoksycznych materiałów, o ile podmioty gospodarcze działające w sektorze spożywczym nie przekonają właściwych władz, że inne użyte materiały są właściwe;

- c) należy zapewnić warunki do czyszczenia i, w miarę potrzeby, dezynfekcji narzędzi do pracy i sprzętu;
- d) należy zapewnić warunki do czyszczenia środków spożywczych;
- e) należy zapewnić odpowiednią ilość gorącej i/lub zimnej wody pitnej;
- f) należy zapewnić odpowiednie warunki i/lub udogodnienia dla higienicznego magazynowania i pozbywania się niebezpiecznych i/lub niejadalnych substancji i odpadków (zarówno płynnych, jak i stałych);
- g) należy zapewnić odpowiednie udogodnienia i/lub warunki dla utrzymywania i kontrolowania właściwych warunków termicznych żywności;
- h) środki spożywcze muszą być tak umieszczone, aby unikać, na tyle, na ile jest to rozsądnie praktykowane, ryzyka zanieczyszczenia.

IV

Transport

1. Transportery i/lub kontenery używane do przewozu środków spożywczych muszą być utrzymywane w czystości i w dobrym stanie i kondycji technicznej, aby chronić środki spożywcze przed zanieczyszczeniem i muszą, w miarę potrzeby, być tak zaprojektowane i skonstruowane, by umożliwić właściwe czyszczenie i/lub dezynfekcję.
2. Pojemniki w pojazdach i/lub kontenerach nie mogą być używane do transportowania niczego poza środkami spożywczymi, jeśli mogłoby to prowadzić do zanieczyszczenia żywności.

Duże ilości środków spożywczych w postaci płynu, granulatu lub proszku muszą być transportowane w pojemnikach i/lub kontenerach/zbiornikach przeznaczonych do transportu środków spożywczych. Takie kontenery muszą być oznaczone w wyraźnie widoczny i nieścieralny sposób, w jednym lub w kilku językach Wspólnoty, aby wskazać, że są one używane do transportu żywności, lub muszą być oznaczone „tylko dla środków spożywczych”.

3. Kiedy transportery i/lub kontenery są wykorzystywane do przewożenia czegokolwiek poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych jednocześnie, musi być zapewnione skuteczne rozdzielenie produktów, tam gdzie to konieczne, aby uchronić się przed ryzykiem zanieczyszczenia.
4. Kiedy transportery i/lub kontenery zostały użyte do przewożenia czegokolwiek innego poza środkami spożywczymi lub do przewożenia różnych środków spożywczych, konieczne jest skuteczne sprzątanie między przewożeniem ładunków, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
5. Środki spożywcze w transporterach i/lub kontenerach muszą być tak rozmieszczone i zabezpieczone, aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia.
6. Gdzie to konieczne, transportery i/lub kontenery wykorzystywane do przewożenia środków spożywczych muszą być przystosowane do utrzymania ich właściwej temperatury i, tam gdzie to konieczne, zaprojektowane tak, aby umożliwić kontrolowanie tych temperatur.

V

Wymagania dla sprzętu

Wszelkie przedmioty, instalacje i sprzęt, z którym styka się żywność, są utrzymywane w czystości i:

- a) są tak skonstruowane, z takich materiałów i utrzymywane w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby zminimalizować jakiegokolwiek ryzyko zanieczyszczenia żywności;
- b) z wyjątkiem jednorazowych kontenerów i opakowań, są tak skonstruowane, z takich materiałów i w tak dobrym porządku, stanie i kondycji technicznej, aby mogły być starannie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane, wystarczająco dla zamierzonych celów;
- c) są instalowane w taki sposób, aby pozwolić na odpowiednie czyszczenie otaczającego terenu.

VI

Odpady żywnościowe

1. Odpady żywnościowe i inne śmieci nie mogą być gromadzone w pomieszczeniach z żywnością, chyba że jest to nieuniknione ze względu na prawidłowe funkcjonowanie sektora.
2. Odpady żywnościowe i inne śmieci muszą być składowane w zamykanych pojemnikach, o ile przedsiębiorcy nie przekonają właściwych władz, że inne typy używanych pojemników są odpowiednie. Takie pojemniki muszą być odpowiednio skonstruowane, utrzymywane w dobrym stanie i w miarę potrzeby łatwe do czyszczenia i dezynfekcji.
3. Należy przyjąć odpowiednie przepisy dotyczące gromadzenia i usuwania odpadków żywnościowych i innych śmieci. Śmietniska muszą być zaprojektowane i użytkowane w taki sposób, aby można było utrzymywać je w czystości, chronić przed dostępem insektów i zabezpieczyć przed zanieczyszczaniem żywności, wody pitnej, sprzętu czy pomieszczeń.

VII

Zaopatrzenie w wodę

1. Należy zapewnić odpowiednie zaopatrzenie w wodę pitną, zgodnie z dyrektywą Rady 80/778/EWG z dnia 15 lipca 1980 r., odnoszącą się do jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi⁽¹⁾. Taka woda pitna musi być używana ilekroć konieczne jest zapewnienie, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone.
2. W stosownych przypadkach lód należy wytwarzać z wody, która odpowiada parametrom określonym w dyrektywie 80/778/EWG. Takiego lodu należy używać, aby mieć pewność, że środki spożywcze nie są zanieczyszczone. Musi on być wytwarzany, używany i magazynowany w warunkach, które zabezpieczają go przed wszelkimi zanieczyszczeniami.
3. Para używana bezpośrednio w styczności z żywnością nie może zawierać jakichkolwiek substancji stwarzających ryzyko dla zdrowia lub mogących zanieczyścić produkt.
4. Woda niezdatna do picia wykorzystywana do pozyskiwania pary, chłodzenia, do celów przeciwpożarowych i innych podobnych celów niezwiązanych z żywnością musi być prowadzona w oddzielnych systemach, łatwo rozpoznawalnych i niemających połączeń ani jakichkolwiek możliwości powrotu do systemów wody pitnej.

VIII

Higiena osobista

1. Każda osoba pracująca w styczności z żywnością powinna utrzymywać wysoki stopień czystości osobistej i nosić odpowiednią, czystą i, gdzie stosowne, ochronną odzież.
2. Żadna osoba, znana lub podejrzewana o to, że cierpi na chorobę lub jest nosicielką choroby, która może być przenoszona poprzez żywność, bądź też u której stwierdza się na przykład zainfekowane rany, zakażenia skóry, owrzodzenia lub biegunkę, nie może uzyskać zgody na jakąkolwiek pracę w styczności z żywnością w jakimkolwiek charakterze, jeśli występuje jakiekolwiek prawdopodobieństwo bezpośredniego lub pośredniego zakażenia żywności chorobotwórczymi mikroorganizmami.

IX

PRZEPISY ODNOSZĄCE SIĘ DO ŚRODKÓW SPOŻYWCZYCH

1. Żaden z surowców lub składników nie będzie zaakceptowany przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, jeśli wiadomo, że jest lub można oczekiwać, że może być tak zanieczyszczony pasożytami, patogennymi mikroorganizmami lub być tak toksyczny, zepsuty bądź niewiadomego pochodzenia, że po normalnym sortowaniu i/lub procedurach przygotowawczych lub przetwórczych, zastosowanych zgodnie z zasadami higieny przez przedsiębiorstwa sektora spożywczego, nadal nie będzie się nadawał do spożycia przez ludzi.

⁽¹⁾ Dz.U. L 229 z 30.8.1980, str 11. Dyrektywa ostatnio zmieniona dyrektywą 91/692/EWG (Dz.U. L 377 z 31.12.1991, str. 48).

2. Surowce i składniki magazynowane będą przechowywane w odpowiednich warunkach, ustalonych tak, aby zapobiegać ich zepsuciu i chronić je przed zanieczyszczeniem.
3. Wszelka żywność, która jest poddawana obróbce, magazynowana, pakowana, wystawiana na sprzedaż i transportowana, musi być chroniona przed jakimkolwiek zanieczyszczeniem mogącym uczynić ją nienadającą się do spożycia przez ludzi, szkodliwą dla zdrowia lub zanieczyszczoną w taki sposób, że byłoby nierozsądnie oczekiwać, iż zostanie w tym stanie skonsumowana. W szczególności żywność musi być tak przechowywana i/lub chroniona, aby zminimalizować jakiekolwiek ryzyko jej zanieczyszczenia. Muszą istnieć odpowiednie procedury, aby zapewnić kontrolę obecności szkodników.
4. Surowce, składniki, półprodukty i wyroby gotowe, które mogłyby sprzyjać wzrostowi chorobotwórczych mikroorganizmów lub tworzeniu się toksyn, muszą być przechowywane w temperaturach, które nie powodowałyby ryzyka dla zdrowia. Zgodne z zasadami bezpieczeństwa żywnościowego, ograniczone okresy, kiedy temperatura nie jest kontrolowana, są dopuszczalne, w miarę potrzeby, aby przystosować się do zasad postępowania przyjętych w trakcie przygotowywania, transportu, magazynowania, wystawiania na sprzedaż i dostarczania żywności.
5. Jeśli środki spożywcze mają być przechowywane bądź podawane w niskich temperaturach muszą być schłodzone tak szybko, jak to możliwe, po ostatnim etapie obróbki cieplnej lub ostatniej fazie przygotowawczej, jeśli nie stosuje się procesu cieplnego, do temperatury, która nie będzie stwarzać ryzyka dla zdrowia.
6. Substancje niosące ryzyko dla zdrowia lub niejadalne, włącznie ze środkami spożywczymi pochodzenia zwierzęcego, są odpowiednio oznaczone i magazynowane w oddzielnych i zabezpieczonych kontenerach.

X

Szkozenie

Przedsiębiorcy sektora spożywczego zapewnią, że personel pracujący przy żywności jest nadzorowany i szkolony w sprawach higieny żywności, odpowiednio do jego charakteru pracy.
