



**NARIADENIE EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY (ES)
č. 852/2004
z 29. apríla 2004
o hygiene potravín**

**KAPITOLA I
VŠEOBECNÉ USTANOVENIA**

Článok 1

Rozsah pôsobnosti

1. Toto nariadenie ustanovuje všeobecné predpisy o hygiene potravín pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov s prihliadnutím najmä na tieto zásady:

- a) prvotná zodpovednosť za bezpečnosť potravín spočíva na prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku;
- b) je potrebné zabezpečiť bezpečnosť potravín v celom potravinovom reťazci, počínajúc prvovýrobou;
- c) pri potravinách, ktoré nemožno bezpečne skladovať pri okolitých teplotách, najmä pri mrazených potravinách, je dôležité zachovávať chladiarenský reťazec;
- d) zodpovednosť prevádzkovateľov potravinárskych podnikov by sa mala posilniť všeobecným zavedením postupov založených na zásadách HACCP spolu s uplatňovaním správnej hygienickej praxe;
- e) príručky správnej praxe sú cenným nástrojom, ktorý má pomôcť prevádzkovateľom potravinárskych podnikov na všetkých úrovniach potravinového reťazca s dodržiavaním s predpisov o hygiene potravín a s uplatňovaním zásad HACCP;
- f) je potrebné ustanoviť mikrobiologické kritériá a požiadavky na kontrolu teploty založené na vedeckom hodnotení rizika;
- g) je potrebné zabezpečiť, aby dovážané potraviny mali aspoň rovnaký alebo rovnocenný hygienický štandard, ako potraviny vyrobené v spoločenstve.

Toto nariadenie sa vzťahuje na všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a na vývozy, a to bez toho, aby boli dotknuté špecifickejšie požiadavky, týkajúce sa hygieny potravín.

2. Toto nariadenie sa nevzťahuje na

- a) prvovýrobu na súkromné domáce použitie;
- b) domácu prípravu, manipuláciu alebo skladovanie potravín na súkromnú domácu spotrebu;
- c) priame dodávanie malých množstiev prvotných produktov ich výrobcom konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným prevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa;

▼B

d) zberné strediská a garbiarne, ktoré spadajú pod pojem potravinársky podnik len preto, že manipulujú so surovinou na výrobu želatíny alebo kolagénu.

3. Členské štáty podľa vnútroštátneho práva ustanovia predpisy, ktorými sa upravia činnosti uvedené v odseku 2 písm. c). Tieto vnútroštátne predpisy zabezpečia dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.

*Článok 2***Definície**

1. Na účely tohto nariadenia

- a) „hygiena potravín“, ďalej len „hygiena“ znamená opatrenia a podmienky potrebné na kontrolu nebezpečenstiev a na zabezpečenie vhodnosti potraviny na ľudskú spotrebu, berúc do úvahy jej určené použitie;
- b) „prvotné produkty“ znamenajú produkty prvovýroby vrátane produktov z rastlinnej prvovýroby, chovu hospodárskych zvierat, lovu a rybolovu;
- c) „prevádzkareň“ znamená akúkoľvek jednotku potravinárskeho podniku;
- d) „príslušný orgán“ znamená ústredný orgán členského štátu, ktorý je príslušný zabezpečovať dodržiavanie požiadaviek tohto nariadenia alebo akýkoľvek iný orgán, na ktorý tento ústredný orgán túto pôsobnosť delegoval; tam, kde je to vhodné, zahŕňa to aj zodpovedajúci orgán tretej krajiny;
- e) „rovnocenný“ znamená schopný splniť rovnaké ciele, pokiaľ ide o odlišné systémy;
- f) „kontaminácia“ znamená prítomnosť alebo zavedenie nebezpečenstva;
- g) „pitná voda“ znamená vodu, ktorá spĺňa minimálne požiadavky ustanovené v smernici Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu ⁽¹⁾;
- h) „čistá morská voda“ znamená prírodnú, umelú alebo vyčistenú morskú vodu alebo brakickú vodu, ktorá neobsahuje mikroorganizmy, škodlivé látky alebo toxický morský planktón v množstvách schopných priamo alebo nepriamo ovplyvniť zdravotnú kvalitu potravín;
- i) „čistá voda“ znamená čistú morskú vodu a sladkú vodu s podobnou kvalitou;
- j) „balenie do priameho obalu“ znamená umiestnenie potraviny do obalu alebo kontajnera, ktorý je v priamom styku s príslušnou potravinou a „priamy obal“ znamená tento obal alebo kontajner sám osebe;
- k) „balenie do druhého obalu“ znamená umiestnenie jednej alebo viacerých v priamom obale balených potravín do druhého kontajnera a „druhý obal“ znamená tento druhý kontajner sám osebe;
- l) „hermetický uzavretý obal“ znamená obal, ktorý je vyhotovený a určený na to, aby bol bezpečný proti vnikaniu nebezpečenstiev;

⁽¹⁾ Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32. Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003.

▼B

- m) „spracovanie“ znamená akúkoľvek činnosť, ktorá podstatne mení pôvodný produkt, vrátane ohrevu, údenia, nakladania, zretia, sušenia, marinovania, extrakcie, extrudovania alebo kombinácie týchto procesov;
- n) „nespracované produkty“ znamenajú potraviny, ktoré neprešli spracovaním a zahŕňa produkty, ktoré boli delené, rozkúskované, oddelené, nakrájané na plátky, vykostené, jemne rozomleté, zbavené kože, mleté, narezané, očistené, orezané, lúpané, drvené, chladené, mrazené, hlboko zmrazené alebo rozmrazené;
- o) „spracované výrobky“ znamenajú potraviny, ktoré sú výsledkom spracovania nespracovaných produktov. Tieto výrobky môžu obsahovať zložky, ktoré sú potrebné na ich výrobu alebo, aby im dali osobitné vlastnosti.
2. Použijú sa tiež pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002.
3. Výrazy „tam, kde je to potrebné“, „tam, kde je to vhodné“, „primeraný“ a „dostatočný“ v prílohách k tomuto nariadeniu znamenajú: tam, kde je to potrebné na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia, tam, kde je to vhodné na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia, primeraný na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia alebo dostatočný na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.

KAPITOLA II

POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV*Článok 3***Všeobecné povinnosti**

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečujú, aby všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín pod ich kontrolou spĺňali príslušné hygienické požiadavky ustanovené v tomto nariadení.

*Článok 4***Všeobecné a osobitné hygienické požiadavky**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú prvovýrobu a tie súvisiace činnosti, ktoré sú uvedené v prílohe I, dodržiavajú všeobecné hygienické ustanovenia ustanovené v časti A prílohy I a všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.
2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú akýkoľvek stupeň výroby, spracovania alebo distribúcie potravín nasledujúci po tých stupňoch, na ktoré sa vzťahuje odsek 1, dodržiavajú všeobecné hygienické požiadavky ustanovené v prílohe II a všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.
3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prijímú, ako je to vhodné, tieto osobitné hygienické opatrenia:
- a) dodržiavanie mikrobiologických kritérií pre potraviny;
- b) postupy potrebné na splnenie cieľov stanovených na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia;

▼B

- c) dodržiavanie požiadaviek na kontrolu teplôt pre potraviny;
- d) zachovanie chladiarenského reťazca;
- e) odber vzoriek a analýza.

▼M2

4. Komisia prijíma kritériá, požiadavky a ciele uvedené v odseku 3, ako aj súvisiace metódy odberu vzoriek a analýzy. Tieto opatrenia zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia jeho doplnením sa prijímú v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 14 ods. 3.

▼B

5. Ak toto nariadenie, nariadenie (ES) č. 853/2004 a vykonávacie opatrenia k nim nešpecifikujú metódy odberu vzoriek a analýzy, môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov použiť vhodné metódy ustanovené v iných právnych predpisoch spoločenstva alebo vo vnútroštátnych predpisoch alebo, ak takéto metódy nie sú ustanovené, metódy, ktoré poskytujú výsledky, ktoré sú rovnocenné s výsledkami získanými s použitím referenčnej metódy, ak sú vedecky validované v súlade s medzinárodne uznávanými pravidlami a protokolmi.

6. Ako pomôcku pre dodržiavanie svojich povinností podľa tohto nariadenia môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov používať príručky ustanovené v článkoch 7, 8 a 9.

*Článok 5***Analýza nebezpečenstva a kritické kontrolné body**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia určiť, zaviesť a zachovávať trvalý postup alebo postupy založené na zásadách HACCP.
2. Zásady HACCP uvedené v odseku 1 pozostávajú z
 - a) identifikovania všetkých nebezpečenstiev, ktorým sa musí zabrániť, vylúčiť ich alebo znížiť na prijateľnú úroveň;
 - b) identifikovania kritických kontrolných bodov v kroku alebo v krokoch, v ktorých je nutná kontrola na zabránenie alebo vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň;
 - c) určenia kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti;
 - d) určenia a zavedenia účinných postupov monitorovania v kritických kontrolných bodoch;
 - e) určenia nápravných opatrení, ak monitorovanie ukazuje, že kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou;
 - f) určenia postupov, ktoré sa musia pravidelne vykonávať na overovanie účinného fungovania opatrení podľa pododsekov a) až e), a

▼B

- g) určenia dokumentov a záznamov zodpovedajúcich druhu a veľkosti potravinárskeho podniku na preukázanie účinného uplatňovania opatrení podľa pododsekov a) až f).

Ak sa vykoná akákoľvek zmena produktu, procesu alebo ktoréhokoľvek kroku, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia prehodnotiť tento postup a vykonať jeho potrebné zmeny.

3. Odsek 1 sa vzťahuje len na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú akýkoľvek stupeň výroby, spracovania a distribúcie potravín po prvovýrobe a tých súvisiacich operácií, ktoré sú uvedené v prílohe I.

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov

- a) poskytujú príslušnému orgánu dôkaz o dodržiavaní odseku 1 spôsobom, ktorým to príslušný orgán s ohľadom na druh a veľkosť potravinárskeho podniku vyžaduje;
- b) zabezpečujú, aby boli všetky dokumenty opisujúce postupy vypracované v súlade s týmto článkom vždy aktuálne;
- c) uchovávajú na primeraný čas akékoľvek ďalšie dokumenty a záznamy.

5. V súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 môžu byť ustanovené podrobné opatrenia na zavedenie tohto článku. Takéto opatrenia môžu uľahčovať zavedenie tohto článku určitými prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov, najmä ustanovením použitia postupov stanovených v príručkách pre uplatnenie zásad HACCP s cieľom dodržať odsek 1. Takéto opatrenia môžu tiež ustanoviť lehotu, počas ktorej musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov uchovávať dokumenty a záznamy v súlade s odsekom 4 písm. c).

Článok 6

Úradné kontroly, registrácia a schvaľovanie

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov spolupracujú s príslušnými orgánmi v súlade s ostatnými uplatniteľnými právnymi predpismi spoločenstva alebo, ak tieto neexistujú, v súlade s vnútroštátnym právom.

2. Každý prevádzkovateľ potravinárskeho podniku najmä oznámi zodpovedajúcemu príslušnému orgánu spôsobom, akým to tento orgán vyžaduje každú prevádzkareň pod jeho kontrolou, ktorá vykonáva akýkoľvek stupeň výroby, spracovania a distribúcie potravín na účel registrácie každej takejto prevádzkarne.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia tiež zabezpečiť, aby mal príslušný orgán vždy aktuálne informácie o prevádzkarniach vrátane oznámenia akejkoľvek závažnej zmeny v činnostiach a akéhokoľvek uzatvorenia existujúcej prevádzkarne.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov však musia zabezpečiť, aby prevádzkarne boli aspoň po jednej návšteve na mieste príslušným orgánom schválené, ak sa schválenie vyžaduje

▼B

- a) podľa vnútroštátneho práva členského štátu, v ktorom sa prevádzkareň nachádza;
- b) podľa nariadenia (ES) č. 853/2004; alebo

▼M2

- c) na základe rozhodnutia prijatého Komisiou. Toto opatrenie zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia sa prijme v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 14 ods. 3.

▼B

Každý členský štát, ktorý vyžaduje schválenie určitých prevádzkarní, ktoré sa nachádzajú na jeho území podľa vnútroštátneho práva, ako je to uvedené v pododseku a), oznámi príslušné vnútroštátne predpisy Komisii a ostatným členským štátom.

KAPITOLA III

PRÍRUČKY SPRÁVNEJ PRAXE*Článok 7***Vypracovanie, šírenie a použitie príručiek**

Členské štáty podporujú vypracovanie vnútroštátnych príručiek správnej hygienickej praxe a na uplatňovanie zásad HACCP v súlade s článkom 8. V súlade s článkom 9 sa vypracúvajú príručky spoločenstva.

Podporuje sa šírenie a používanie vnútroštátnych príručiek aj príručiek spoločenstva. Napriek tomu, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu tieto príručky používať na dobrovoľnom základe.

*Článok 8***Vnútroštátne príručky**

1. Ak sa vypracujú vnútroštátne príručky správnej praxe, vypracúvajú a šíria ich sektory potravinárskych podnikov
 - a) po porade so zástupcami strán, ktorých záujmy môžu byť významne ovplyvnené, ako sú príslušné orgány a skupiny spotrebiteľov;
 - b) so zreteľom na príslušné kódexy praxe *Codex Alimentarius*; a
 - c) so zreteľom na odporúčania uvedené v časti B prílohy I, ak sa týkajú prvovýroby a tých súvisiacich činností, ktoré sú uvedené v prílohe I.
2. Vnútroštátne príručky môžu byť vypracované pod záštitou národného normalizačného inštitútu uvedeného v prílohe II k smernici 98/34/ES ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ Smernica 98/34/ES Európskeho parlamentu a Rady z 22. júna 1998 ustanovujúca postup pre poskytovanie informácií v oblasti technických noriem a nariadení (Ú. v. ES L 204, 21.7.1998, s. 37). Smernica naposledy zmenená a doplnená Aktom o prístupení 2003.

▼B

3. Členské štáty posúdia vnútroštátne príručky, aby zabezpečili, že
- a) boli vypracované v súlade s odsekom 1;
 - b) ich obsah je použiteľný pre sektory, na ktoré sa vzťahujú; a
 - c) sú vhodné ako príručky na dodržiavanie článkov 3, 4 a 5 v tých sektoroch a pre tie potraviny, na ktoré sa vzťahujú.
4. Členské štáty postúpia vnútroštátne príručky spĺňajúce požiadavky odseku 3 Komisii. Komisia zriadi a prevádzkuje registračný systém takýchto príručiek a sprístupní ho členským štátom.
5. Po nadobudnutí účinnosti tohto nariadenia sa naďalej uplatňujú príručky správnej praxe vypracované podľa smernice 93/43/EHS, ak sú zlučiteľné s jeho cieľmi.

*Článok 9***Príručky spoločenstva**

1. Pred vypracovaním príručiek spoločenstva pre správnu hygienickú prax alebo pre uplatňovanie zásad HACCP sa Komisia poradí s výborom uvedeným v článku 14. Cieľom tejto porady je zväziť účelnosť týchto príručiek, ich rozsah a predmet.
2. Keď budú príručky spoločenstva pripravené, Komisia zabezpečí, aby boli vypracované a rozšírené
- a) prostredníctvom alebo po porade s príslušnými zástupcami európskych sektorov potravinárskych podnikov, vrátane malých a stredných podnikov a ostatných zúčastnených strán, ako sú napríklad skupiny spotrebiteľov;
 - b) v spolupráci so stranami, ktorých záujmy môžu byť podstatne dotknuté vrátane príslušných orgánov;
 - c) so zreteľom na príslušné kódexy praxe *Codex Alimentarius*;
 - a
 - d) so zreteľom na odporúčania uvedené v časti B prílohy I, ak sa týkajú prvovýroby a tých súvisiacich operácií, ktoré sú uvedené v prílohe I.
3. Výbor uvedený v článku 14 posúdi návrhy príručiek spoločenstva, aby sa zabezpečilo, že
- a) boli vypracované v súlade s odsekom 2;
 - b) ich obsah je v rámci spoločenstva použiteľný pre sektory, na ktoré sa vzťahujú; a
 - c) sú vhodné ako príručky na dodržiavanie článkov 3, 4 a 5 v tých sektoroch a pre tie potraviny, na ktoré sa vzťahujú.

▼B

4. Komisia pravidelne vyzýva výbor uvedený v článku 14, aby v spolupráci so subjektmi uvedenými v odseku 2 preskúmal príručky spoločenstva pripravené v súlade s týmto článkom.

Cieľom tohto preskúmania je zabezpečiť, aby boli príručky naďalej použiteľné a aby sa zohľadnil technologický a vedecký pokrok.

5. Názvy a odkazy na príručky spoločenstva pripravené v súlade s týmto článkom sa uverejňujú v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie*.

KAPITOLA IV
DOVOZY A VÝVOZY

Článok 10

Dovozy

Pokiaľ ide o hygienu dovážaných potravín, zahŕňajú príslušné požiadavky potravinového práva uvedené v článku 11 nariadenia (ES) č. 178/2002 požiadavky ustanovené v článkoch 3 až 6 tohto nariadenia.

Článok 11

Vývozy

Pokiaľ ide o hygienu vyvázaných alebo reexportovaných potravín, zahŕňajú príslušné požiadavky potravinového práva uvedené v článku 12 nariadenia (ES) č. 178/2002 požiadavky ustanovené v článkoch 3 až 6 tohto nariadenia.

KAPITOLA V
ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

▼M2

Článok 12

Prechodné opatrenia všeobecného charakteru zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia, okrem iného jeho doplnením o nové nepodstatné prvky, najmä ďalšie špecifikácie požiadaviek stanovených v tomto nariadení, sa prijímú v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 14 ods. 3.

Ďalšie vykonávacie alebo prechodné opatrenia sa môžu prijať v súlade s regulačným postupom uvedeným v článku 14 ods. 2.

▼B

Článok 13

Zmeny a doplnenia a úprava príloh I a II

1. ►**M2** Komisia môže upraviť alebo aktualizovať prílohy I a II s ohľadom na: ◀

▼B

- a) potrebu prehodnotiť odporúčania ustanovené v prílohe I, časť B, odsek 2;
- b) skúsenosti získané zo zavádzania systémov založených na HACCP podľa článku 5;
- c) technologický vývoj a jeho praktické dôsledky a očakávania spotrebiteľov vzhľadom na zloženie potravín;
- d) vedecké poradenstvo, najmä nové hodnotenia rizík;
- e) mikrobiologické a teplotné kritériá pre potraviny.

▼M2

Tieto opatrenia zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia, okrem iného aj jeho doplnením, sa prijímajú v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 14 ods. 3.

2. S ohľadom na príslušné rizikové faktory môže Komisia udeliť výnimky z príloh I a II, najmä s cieľom uľahčiť malým podnikom vykonávanie článku 5, ak tieto výnimky nemajú vplyv na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia. Tieto opatrenia zamerané na zmenu nepodstatných prvkov tohto nariadenia jeho doplnením sa prijímajú v súlade s regulačným postupom s kontrolou uvedeným v článku 14 ods. 3.

▼B

3. V súlade s odsekmi 4 až 7 tohto článku môžu členské štáty bez ohrozenia dosiahnutia cieľov tohto nariadenia prijať vnútroštátne opatrenia, ktorými sa upravujú požiadavky ustanovené v prílohe II.

- 4. a) Cieľom vnútroštátnych opatrení uvedených v odseku 3 musí byť
 - i) umožnenie pokračovania v používaní tradičných metód na ktoromkoľvek zo stupňov výroby, spracovania alebo distribúcie potravín;

alebo

 - ii) prispôbenie sa potrebám potravinárskych podnikov v regiónoch, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam.
- b) V ostatných prípadoch sa uplatňujú len na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie prevádzkarní.

5. Ktorýkoľvek členský štát, ktorý chce prijať vnútroštátne opatrenia, ako je uvedené v odseku 3, oznámi to Komisii a ostatným členským štátom. V oznámení musí

- a) poskytnúť podrobný opis požiadaviek, ktorých úpravu považuje tento členský štát za potrebnú a povahu požadovanej úpravy;
- b) opísať potraviny a prevádzkarne, ktorých sa to týka;

▼B

c) objasniť dôvody pre úpravu a tam, kde je to dôležité, uviesť zhrnutie vykonanej analýzy nebezpečenstiev a všetkých opatrení, ktoré je potrebné prijať na zabezpečenie toho, aby úprava neohrozila ciele tohto nariadenia; a

d) poskytnúť akékoľvek ďalšie závažné informácie.

6. Ostatné členské štáty majú tri mesiace od obdržania oznámenia uvedeného v odseku 5 na zaslanie písomných pripomienok Komisii. V prípade úprav vyplývajúcich z odseku 4 písm. b) sa na žiadosť ktoréhokoľvek členského štátu táto lehota predĺži na štyri mesiace. Komisia sa môže, a ak obdrží písomné pripomienky od jedného alebo viacerých členských štátov musí, poradiť s členskými štátmi v rámci výboru uvedeného v článku 14 ods. 1 Komisia môže v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 rozhodnúť, či možno zamýšľané opatrenia zaviesť, v prípade potreby po vhodných zmenách a doplneniach. Tam, kde je to vhodné, môže Komisia navrhnúť všeobecné opatrenia v súlade s odsekom 1 alebo 2.

7. Členský štát môže prijať vnútroštátne opatrenia upravujúce požiadavky prílohy II len

a) v súlade s rozhodnutím prijatým podľa odseku 6; alebo

b) ak jeden mesiac po uplynutí lehoty uvedenej v odseku 6 neoznámila Komisia členským štátom, že obdržala písomné pripomienky alebo, že má v úmysle navrhnúť prijatie rozhodnutia podľa odseku 6.

*Článok 14***Postup výboru**

1. Komisii pomáha Stály výbor pre potravinový reťazec a zdravie zvierat.

2. Tam, kde sa uvádza odkaz na tento odsek, použijú sa články 5 a 7 rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na ustanovenia jeho článku 8.

Lehota ustanovená v článku 5 ods. 6 rozhodnutia 1999/468/ES je tri mesiace.

▼M2

3. Ak sa odkazuje na tento odsek, uplatňuje sa článok 5a ods. 1 až 4 a článok 7 rozhodnutia 1999/468/ES so zreteľom na jeho článok 8.

▼B*Článok 15***Porada s Európskym orgánom pre bezpečnosť potravín**

Komisia sa poradí s Európskym orgánom pre bezpečnosť potravín o akejkoľvek záležitosti spadajúcej do pôsobnosti tohto nariadenia, ktorá by mohla mať významný dopad na zdravie ľudí, a najmä pred navrhnutím kritérií, požiadaviek alebo cieľov podľa článku 4 ods. 4



Článok 16

Správa Európskemu parlamentu a Rade

1. Najneskôr do 20. mája 2009 predloží Komisia správu Európskemu parlamentu a Rade.
2. V správe sa najmä hodnotia skúsenosti získané z uplatňovania tohto nariadenia a zvažuje sa, či by bolo žiaduce a prakticky uskutočniteľné rozšíriť požiadavky článku 5 na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktoré uskutočňujú prvovýrobu a tie súvisiace činnosti, ktoré sú uvedené v prílohe I.
3. Ak je to vhodné, Komisia pripojí k návrhu príslušné návrhy.

Článok 17

Zrušovacie ustanovenia

1. Smernica 93/43/EHS sa s účinnosťou od dátumu uplatnenia tohto nariadenia zrušuje.
2. Odkazy na zrušenú smernicu sa vykladajú ako odkazy na toto nariadenie.
3. Rozhodnutia prijaté podľa článku 3 ods. 3 a článku 10 smernice 93/43/EHS zostávajú platné až do ich nahradenia rozhodnutiami prijatými v súlade s týmto nariadením alebo nariadením (ES) č. 178/2002. Pred stanovením kritérií alebo požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 3 písm. a) až e) tohto nariadenia si môžu členské štáty zachovať akékoľvek vnútroštátne predpisy ustanovujúce tieto kritériá alebo požiadavky, ktoré prijali v súlade so smernicou 93/43/EHS.
4. Pred uplatnením nových právnych predpisov spoločenstva, ktorými sa ustanovujú predpisy pre úradné kontroly potravín, prijímú členské štáty všetky vodné opatrenia na zabezpečenie plnenia povinností ustanovených týmto nariadením alebo podľa tohto nariadenia.

Článok 18

Nadobudnutie účinnosti

Toto nariadenie nadobúda účinnosť v dvadsiaty deň od jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Bude sa uplatňovať 18 mesiacov odo dňa nadobudnutia účinnosti všetkých nasledujúcich aktov:

- a) nariadenie (ES) č. 853/2004;
- b) nariadenie (ES) č. 854/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné predpisy pre organizáciu úradných kontrol produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu ⁽¹⁾; a

⁽¹⁾ Pozri stranu 83 tohto úradného vestníka.

▼B

- c) smernica 2004/41/ES Európskeho parlamentu a Rady z 21. apríla 2004, ktorou sa zrušujú určité smernice týkajúce sa hygieny potravín a zdravotných podmienok výroby a uvádzania určitých produktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu na trh. ⁽¹⁾.

Nebude sa však uplatňovať skôr ako 1. januára 2006.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 157, 30.4.2004, s. 33.



PRÍLOHA I

PRVOVÝROBA

ČASŤ A: VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ USTANOVENIA PRE PRVOVÝROBU A SÚVISIACE ČINNOSTI

I. *Rozsah pôsobnosti*

1. Táto príloha sa vzťahuje na prvovýrobu a tieto súvisiace operácie:
 - a) preprava, skladovanie a manipulácia s prvotnými produktmi v mieste výroby, za predpokladu, že to podstatne nemení ich povahu;
 - b) preprava živých zvierat, ak je to potrebné na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia;
 - c) ak ide o produkty rastlinného pôvodu, produkty rybolovu a voľne žijúcu zver, prepravné operácie na dodávanie prvotných produktov, ktorých povaha sa podstatne nezmenila z miesta produkcie do prevádzkarne.

II. *Hygienické ustanovenia*

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia, pokiaľ je to možné, zabezpečiť, aby boli prvotné produkty chránené pred kontamináciou so zreteľom na akékoľvek spracovanie, ktoré prvotné produkty následne podstúpia.
3. Bez toho, aby bola dotknutá všeobecná povinnosť ustanovená v odseku 2, musia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavať vhodné ustanovenia právnych predpisov spoločenstva a ustanovenia vnútroštátnych právnych predpisov, ktoré sa týkajú kontroly nebezpečenstiev v prvovýrobe a súvisiacich operáciách vrátane
 - a) opatrení na kontrolu kontaminácie pochádzajúcej z ovzdušia, pôdy, vody, krmiva, hnojív, veterinárnych liekov, prípravkov na ochranu rastlín a biocídov a skladovania, manipulácie a likvidácie odpadu;
 - b) opatrení, ktoré sa týkajú zdravia zvierat a pohody zvierat a zdravia rastlín, ktoré majú dopady na ľudské zdravie, vrátane programov monitorovania a kontroly zoonóz a pôvodcov zoonóz.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí chovajú, zbierajú alebo lovia zvieratá alebo vyrábajú prvotné produkty živočíšneho pôvodu, musia prijať, ako je vhodné, primerané opatrenia
 - a) na udržiavanie čistoty akéhokoľvek zariadenia používaného v súvislosti s prvovýrobou a súvisiacimi operáciami vrátane zariadení používaných na skladovanie a manipuláciu s krmivom a tam, kde je to po čistení potrebné, na ich dezinfekciu vhodným spôsobom;
 - b) na udržiavanie čistoty vybavenia, kontajnerov, prepravných kliebok, vozidiel a plavidiel a tam, kde je to po čistení potrebné, na ich dezinfekciu vhodným spôsobom;
 - c) na zabezpečenie čistoty zvierat idúcich na zabitie, pokiaľ je to možné a čistoty produkčných zvierat, kde je to potrebné;
 - d) aby sa vždy používala pitná voda alebo čistá voda, ak je to potrebné na zabránenie kontaminácii;
 - e) na zabezpečenie toho, aby boli zamestnanci manipulujúci s potravinami zdraví a zaškolení o zdravotných rizikách;
 - f) aby sa, pokiaľ je to možné, zabránilo tomu, aby zvieratá a škodce spôsobovali kontamináciu;

▼B

- g) na to, aby sa odpady a nebezpečné látky skladovali a manipulovalo sa s nimi tak, aby sa zabránilo kontaminácii;
 - h) aby sa zabránilo zavlečeniu a šíreniu nákazlivých chorôb prenosných prostredníctvom potravín na ľudí vrátane prijatia preventívnych opatrení v čase osadenia novými zvieratami a oznamovania podozrení z výskytu takýchto chorôb príslušnému orgánu;
 - i) na to, aby sa zohľadnili výsledky akýchkoľvek príslušných analýz vzoriek odobratých od zvierat alebo iných vzoriek, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie;
 - j) na správne používanie doplnkových látok do krmív a veterinárnych liekov, ako to vyžadujú príslušné právne predpisy.
5. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí produkujú alebo zberajú rastlinné produkty, musia prijať, ako je vhodné, primerané opatrenia
- a) na udržiavanie čistoty zariadení, vybavenia, kontajnerov, prepraviek, vozidiel a plavidiel a tam, kde je to po čistení potrebné, na ich dezinfekciu vhodným spôsobom;
 - b) kde je to potrebné na zabezpečenie hygienických výrobných, prepravných a skladovacích podmienok a čistoty rastlinných produktov;
 - c) aby sa vždy používala pitná voda alebo čistá voda, ak je to potrebné na zabránenie kontaminácii;
 - d) na zabezpečenie toho, aby boli zamestnanci manipulujúci s potravinami zdraví a zaškolení o zdravotných rizikách;
 - e) aby sa, pokiaľ je to možné, zabránilo tomu, aby zvieratá a škodce spôsobovali kontamináciu;
 - f) na to, aby sa odpady a nebezpečné látky skladovali a manipulovalo sa s nimi tak, aby sa zabránilo kontaminácii;
 - g) na to, aby sa zohľadnili výsledky akýchkoľvek príslušných analýz vzoriek odobratých z rastlín alebo iných vzoriek, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie;
 - h) na správne používanie prípravkov na ochranu rastlín a biocídov, ako to vyžadujú príslušné právne predpisy.
6. Ak sú prevádzkovatelia potravinárskych podnikov informovaní o problémoch zistených počas úradných kontrol, musia prijať vhodné nápravné opatrenia.

III. Vedenie záznamov

7. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia vhodným spôsobom viesť a na vhodný čas uchovávať záznamy, ktoré sa týkajú opatrení zavedených na kontrolu nebezpečenstiev a ktoré zodpovedajú druhu a veľkosti potravinárskeho podniku. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov na požiadanie sprístupnia príslušnému orgánu a odberateľským prevádzkovateľom potravinárskych podnikov príslušné informácie obsiahnuté v týchto záznamoch.
8. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí chovajú zvieratá alebo vyrábajú prvotné produkty živočíšneho pôvodu, musia viesť záznamy najmä o
- a) druhu a pôvode krmiva skrmovaného zvieratám;
 - b) veterinárnych liekoch alebo iných ošetrovaniach zvierat, o dátumoch podávania a o ochranných lehotách;
 - c) výskyte chorôb, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť produktov živočíšneho pôvodu;

▼B

- d) výsledkoch akýchkoľvek analýz vzoriek odobratých od zvierat alebo iných vzoriek odobratých na diagnostické účely, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie;
 - e) akýchkoľvek príslušných správach o vykonaných kontrolách zvierat alebo produktov živočíšneho pôvodu.
9. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí produkujú alebo zberajú rastlinné produkty, musia viesť záznamy najmä o
- a) akomkoľvek použití prípravkov na ochranu rastlín alebo biocídov;
 - b) akomkoľvek výskyte škodcov alebo ochorení, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť produktov rastlinného pôvodu;
 - c) výsledkoch akýchkoľvek analýz vzoriek odobratých z rastlín alebo iných vzoriek, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie;
10. Prevádzkovateľom potravinárskych podnikov môžu s vedením záznamov pomáhať ďalšie osoby, ako sú napríklad veterinári lekári, agronómovia a poľnohospodárski technici.

ČASŤ B: ODPORÚČANIA PRE PRÍRUČKY SPRÁVNEJ HYGIENICKEJ PRAXE

1. Vnútroštátne príručky a príručky spoločenstva uvedené v článkoch 7 až 9 tohto nariadenia majú obsahovať usmernenia správnej hygienickej praxe na kontrolu nebezpečenstiev v prvovýrobe a súvisiacich operáciách.
2. Príručky správnej hygienickej praxe majú zahŕňať vhodné informácie o nebezpečenstvách, ktoré môžu vzniknúť v prvovýrobe a súvisiacich operáciách a opatrenia na kontrolu nebezpečenstiev vrátane príslušných opatrení ustanovených v právnych predpisoch spoločenstva a vo vnútroštátnych právnych predpisoch alebo vo vnútroštátnych programoch a v programoch spoločenstva. Príklady týchto nebezpečenstiev a opatrení môžu zahŕňať:
 - a) kontrolu kontaminácie, akou sú mykotoxíny, ťažké kovy a rádioaktívne materiály;
 - b) používanie vody, organického odpadu a hnojív;
 - c) správne a vhodné používanie prípravkov na ochranu rastlín a biocídov a ich výsledovateľnosť;
 - d) správne a vhodné používanie veterinárnych liekov a doplnkových látok do krmív a ich výsledovateľnosť;
 - e) príprava, skladovanie, používanie a výsledovateľnosť krmiva;
 - f) náležitá likvidácia mŕtvych zvierat, odpadu a podstielky;
 - g) ochranné opatrenia na zabránenie zavlečeniu nákazlivých ochorení prenosných prostredníctvom potravín na ľudí a akúkoľvek povinnosť informovať príslušný orgán;
 - h) postupy, praktiky a metódy na zabezpečenie toho, aby sa potraviny vyrábali, manipulovalo sa s nimi, balili sa, skladovali a prepravovali sa za vhodných hygienických podmienok vrátane účinného čistenia a kontroly škodcov;
 - i) opatrenia, ktoré sa týkajú čistoty zvierat na zabitie a produkčných zvierat;
 - j) opatrenia, ktoré sa týkajú vedenia záznamov.



PRÍLOHA II

**VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRE VŠETKÝCH
PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV (OKREM
PRÍPADOV, NA KTORÉ SA UPLATŇUJE PRÍLOHA I)**

ÚVOD

Kapitoly V až XII sa uplatňujú na všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a zvyšné kapitoly sa uplatňujú takto:

- kapitola I sa uplatňuje na všetky potravinárske priestory, okrem priestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III
- kapitola II sa uplatňuje na všetky miestnosti, v ktorých sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú, okrem jedálenských priestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III
- kapitola III sa uplatňuje na priestory, ktoré sú uvedené v názve tejto kapitoly
- kapitola IV sa uplatňuje na všetku prepravu.

KAPITOLA I

**Všeobecné požiadavky na potravinárske priestory (iné, ako sú uvedené
v kapitole III)**

1. Potravinárske priestory sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby.
2. Usporiadanie, riešenie, konštrukcia, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov musia
 - a) umožňovať primeranú údržbu, čistenie a/alebo dezinfekciu, zabráňovať alebo minimalizovať kontamináciu prenášanú vzduchom a poskytovať primeraný pracovný priestor umožňujúci hygienické vykonávanie všetkých operácií;
 - b) byť také, aby chránili pred hromadením sa nečistoty, stykom s toxickými materiálmi, opadávaním častíc do potravín a vytváraním sa kondenzácie alebo nežiaducej plesne na povrchoch;
 - c) umožňovať správne hygienické praktiky vrátane ochrany proti kontaminácii, a najmä kontrolu škodcov; a
 - d) tam, kde je to potrebné, poskytovať vhodné manipulačné a skladovacie podmienky s regulovanou teplotou a dostatočnou kapacitou na uchovávanie potravín pri vhodných teplotách a musia byť riešené tak, aby umožňovali tieto teploty monitorovať a tam, kde je to potrebné, zaznamenávať.
3. Musí byť k dispozícii dostatočný počet splachovacích záchodov, ktoré sú napojené na účinný kanalizačný systém. Záchody sa nesmú otvárať priamo do miestností, v ktorých sa manipuluje s potravinami.
4. Musí byť k dispozícii dostatočný počet umývadiel, ktoré sú vhodne umiestnené a určené na umývanie rúk. Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené prívodom teplej a studenej tečúcej vody, prostriedkami na umývanie rúk a na ich hygienické osušenie. Kde je to potrebné, musia byť zariadenia na umývanie potravín oddelené od zariadení na umývanie rúk.
5. Musia byť vhodné a dostatočné prostriedky na prirodzené alebo mechanické vetranie. Musí sa zabrániť mechanickému prúdeniu vzduchu z kontaminovanej oblasti do čistej oblasti. Vetracie systémy musia byť zostrojené tak, aby umožňovali ľahký prístup k filtrom a ostatným častiam, ktoré si vyžadujú čistenie alebo výmenu.
6. Hygienické zariadenia musia mať dostatočné prirodzené alebo mechanické vetranie.
7. Potravinárske priestory musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie.

▼B

8. Kanalizačné zariadenia musia byť primerané účelu, na ktorý sú určené. Musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby zabráňovali riziku kontaminácie. Ak sú odtokové kanály čiastočne alebo úplne otvorené, musia byť vyhotovené tak, aby sa zabezpečilo, že odpad netečie z kontaminovanej oblasti smerom k čistej oblasti alebo do čistej oblasti, najmä oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ktoré môžu predstavovať vysoké riziko pre konečného spotrebiteľa.
9. Tam, kde je to potrebné, musia byť poskytnuté primerané zariadenia na prezliekanie zamestnancov.
10. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa nesmú skladovať v priestoroch, v ktorých sa manipuluje s potravinami.

KAPITOLA II

Osobitné požiadavky v miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú (okrem jedálenských priestorov a priestorov uvedených v kapitole III)

1. V miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, ošetrojú alebo spracúvajú (okrem jedálenských oblastí a priestorov uvedených v kapitole III, ale vrátane miestností nachádzajúcich sa v dopravných prostriedkoch) musí vyhotovenie a usporiadanie dovoľovať správne praktiky hygieny potravín, vrátane ochrany pred kontamináciou medzi operáciami a počas nich. Najmä
 - a) povrchy podláh sa musia udržiavať v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, musia podlahy umožňovať primeraný odvod vody z povrchu;
 - b) povrchy stien musia byť udržiavané v neporušenom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a hladký povrch až do výšky vhodnej pre operácie, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
 - c) stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia tam, kde nie sú stropy) a stropné konštrukcie musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby zamedzovali hromadeniu nečistoty a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častíc;
 - d) okná a ostatné otvory musia byť skonštruované tak, aby zabráňovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, musia byť, kde je to potrebné, vybavené sieťkami proti hmyzu, ktoré sa dajú ľahko vyberať na čistenie. Ak by mali otvorené okná za následok kontamináciu, musia zostať okná počas výroby zatvorené a zaistené;
 - e) dvere musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých a nesavých povrchov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály; a
 - f) povrchy (vrátane povrchov zariadení) v priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú do styku s potravinami musia byť udržiavané v náležitom stave a musia byť ľahko čistiteľné a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľné. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.

▼B

2. Tam, kde je to potrebné, musia byť k dispozícii primerané zariadenia na čistenie, dezinfekciu a skladovanie pracovných pomôcok a vybavenia. Tieto zariadenia musia byť zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, musia sa dať ľahko čistiť a mať dostatočný prívod teplej a studenej vody.
3. Tam, kde je to potrebné, musí sa zabezpečiť primerané umývanie potravín. Každá výlevka alebo iné takéto zariadenie na umývanie potravín musí mať dostatočný prívod teplej a studenej pitnej vody v súlade s požiadavkami kapitoly VII a musí sa udržiavať čisté a tam, kde je to potrebné, musí byť dezinfikované.

KAPITOLA III

Požiadavky na pojazdné a/alebo dočasné priestory (ako napríklad stany, trhové stánky, pojazdné predajné vozidlá), priestory využívané hlavne ako súkromný obytný dom, ale kde sa pravidelne pripravujú potraviny na uvedenie na trh a predajné automaty

1. Priestory a predajné automaty musia byť v prakticky uskutočniteľnej miere umiestnené, navrhnuté, skonštruované a udržiavané v čistote a v dobrom stave údržby tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie, najmä zvieratami a škodcami.
2. Najmä tam, kde je to potrebné
 - a) musia byť k dispozícii vhodné zariadenia pre dodržiavanie dostatočnej osobnej hygieny (vrátane zariadení na hygienické umývanie a osušenie rúk, hygienických sociálnych zariadení a zariadení na prezliekanie);
 - b) musia byť povrchy prichádzajúce do styku s potravinami v náležitom stave a musia sa dať ľahko čistiť a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať. Toto si vyžaduje použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály;
 - c) tam, kde je to potrebné, musia byť primerané zariadenia na čistenie pracovných pomôcok a vybavenia a kde je to potrebné, na ich dezinfekciu;
 - d) ak sa potraviny ako súčasť operácií potravinárskeho podniku čistia, musí sa primerane zabezpečiť, aby sa táto operácia mohla vykonávať hygienicky;
 - e) musí byť k dispozícii dostatočné zásobovanie teplou a/alebo studenou vodou;
 - f) musí byť k dispozícii primeraný systém alebo zariadenia na hygienické skladovanie a likvidáciu nebezpečných a/alebo nejedlých látok a odpadu (či už tekutého alebo pevného);
 - g) musia byť k dispozícii primerané zariadenia a/alebo systém opatrení na dodržiavanie a monitorovanie vhodných teplotných podmienok potravín;
 - h) musia sa potraviny v prakticky uskutočniteľnej miere umiestňovať tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.

KAPITOLA IV

Preprava

1. Dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používané na prepravu potravín sa musia udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby chránili potraviny pred kontamináciou a tam, kde je to potrebné, musia byť navrhnuté a skonštruované tak, aby dovoľovali dostatočné čistenie a/alebo dezinfekciu.
2. Ložné priestory vozidiel a/alebo kontajnery sa nesmú nepoužívať na prepravu ničoho iného okrem potravín, ak by to mohlo mať za následok kontamináciu.
3. Ak sa dopravné prostriedky a/alebo kontajnery používajú na prepravu čokoliek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín v rovnakom čase, musí byť, kde je to potrebné, účinné oddelenie výrobkov.

▼B

4. Voľne ložené prepravované potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia prepravovať v nádržiach a/alebo kontajneroch/cisternách vyhradených na prepravu potravín. Tieto kontajnery musia byť viditeľným a nezmazateľným spôsobom zreteľne označené v jednom alebo viacerých jazykoch spoločenstva, aby bolo vidieť, že sa požívajú na prepravu potravín, alebo musia byť označené „len pre potraviny“.
5. Ak boli dopravné prostriedky a/alebo kontajnery použité na prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na prepravu odlišných potravín, musí byť medzi nakládkami účinné čistenie, aby sa zabránilo riziku kontaminácie.
6. Potraviny musia byť v dopravných prostriedkoch a/alebo kontajneroch umiestnené a chránené tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie.
7. Tam, kde je to potrebné, musia byť dopravné prostriedky a/alebo kontajnery schopné uchovávať potraviny pri vhodných teplotách a musia umožňovať monitorovanie týchto teplôt.

KAPITOLA V

Požiadavky na zariadenia

1. Všetky predmety, príslušenstvo a zariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, musia byť
 - a) účinne čistené a tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfekcia sa musí vykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa zabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
 - b) skonštruované tak, byť z takých materiálov a byť udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;
 - c) s výnimkou nevratných kontajnerov a obalov vyhotovené z takých materiálov a udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku, aby bolo možné udržiavať ich čisté a tam, kde je to potrebné, dezinfikovať ich; a
 - d) inštalované takým spôsobom, aby sa umožnilo dostatočné čistenie zariadenia a okolitého priestoru.
2. Tam, kde je to potrebné, musí byť zariadenie vybavené všetkými vhodnými kontrolnými prístrojmi, aby sa zabezpečilo splnenie cieľov tohto nariadenia.
3. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov používajú chemické prísady, musia sa používať v súlade so správnou praxou.

KAPITOLA VI

Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.
2. Potravinársky odpad, nejedlé vedľajšie produkty a iný odpad sa ukladá do uzatvárateľných kontajnerov, pokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu. Tieto kontajnery musia mať vhodnú konštrukciu, byť udržiavané v náležitom stave, byť ľahko čistiteľné a podľa potreby, dezinfikovateľné.
3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepoživateľných vedľajších produktov a iného odpadu. Sklady odpadu musia byť skonštruované a vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.

▼ B

4. Všetok odpad sa musí odstraňovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s právnymi predpismi spoločenstva uplatniteľnými v tomto zmysle a nesmie predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

KAPITOLA VII

Zásobovanie vodou

1. a) Musí byť zabezpečené dostatočné zásobovanie pitnou vodou, ktorá sa použije vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby sa potraviny nekontaminovali;

▼ M1

- b) Pri celých produktoch rybolovu sa smie použiť čistá voda.

Čistá morská voda sa smie použiť pri živých lastúrnikoch, ostnokožcoch, plášťovcoch a morských ulitníkoch; čistá voda sa smie použiť tiež na vonkajšie oplachovanie.

V prípade použitia čistej vody musia existovať adekvátne priestory a postupy na jej dodávku, aby sa zabezpečilo, že takýmto použitím nevznikne zdroj kontaminácie potravín.

▼ B

2. Ak sa používa nepitná (úžitková) voda, napríklad na protipožiarne účely, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí cirkulovať v samostatnom náležite označenom systéme. Nepitná (úžitková) voda nesmie byť napojená alebo nesmie byť umožnený jej spätný tok do systémov pitnej vody.
3. Recyklovaná voda používaná pri spracovaní alebo ako zložka nesmie predstavovať riziko kontaminácie. Musí mať rovnakú kvalitu ako pitná voda, pokiaľ príslušný orgán nie je presvedčený, že kvalita vody nemôže ovplyvniť hygienickú neškodnosť potraviny v jej konečnej forme.
4. Ďaď, ktorý prichádza do styku s potravinami, alebo ktorý môže kontaminovať potraviny musí byť vyrobený z pitnej vody alebo, ak sa používa na chladenie celých produktov rybolovu, z čistej vody. Musí byť vyrobený, musí sa manipulovať s ním a musí sa skladovať v podmienkach, ktoré ho chránia pred kontamináciou.
5. Para používaná v priamom styku s potravinami nesmie obsahovať žiadnu látku, ktorá predstavuje riziko pre zdravie alebo by mohla kontaminovať potraviny.
6. Ak sa potraviny tepelne ošetrujú v hermeticky uzavretých obaloch, musí sa zabezpečiť, aby voda používaná na chladenie obalov po tepelnom ošetrení nebola zdrojom kontaminácie pre potraviny.

KAPITOLA VIII

Osobná hygiena

1. Každá osoba pracujúca v oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, musí dodržiavať vysoký stupeň osobnej čistoty a nosiť vhodný, čistý odev a kde je to potrebné, ochranný odev.
2. Žiadnej osoba, ktorá trpí alebo je nosičom ochorenia, ktoré sa môže prenášať potravinami, alebo je postihnutá, napríklad infikovanými poraneniami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou sa nepovoľuje manipulovať s potravinami alebo vstupovať v akomkoľvek postavení do akejkoľvek oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie. Každá takto postihnutá osoba, ktorá je zamestnaná v potravinárskom podniku, a ktorá by mohla prísť do styku s potravinami, musí ochorenie alebo príznaky, a ak je to možné, ich príčinu, okamžite hlásiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku.



KAPITOLA IX

Ustanovenia uplatniteľné na potraviny

1. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nesmie prijať suroviny alebo zložky okrem živých zvierat alebo prijať akýkoľvek iný materiál používaný pri spracovaní výrobkov, ak je o nich známe alebo, ak možno odôvodnene očakávať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo toxickými, rozkladnými alebo cudzími látkami do takej miery, že aj potom, keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku hygienicky uplatní bežné postupy triedenia a/alebo prípravy alebo spracovania, boli by konečné výrobky nevhodné na ľudskú spotrebu.
2. Suroviny a všetky zložky skladované v potravinárskom podniku sa musia uchovávať vo vhodných podmienkach navrhnutých a určených na to, aby zabráňovali ich škodlivému kazeniu sa a chránili ich pred kontamináciou.
3. Potraviny sa musia na všetkých stupňoch výroby, spracovania a distribúcie chrániť pred akoukoľvek kontamináciou, ktorá by mohla spôsobiť, že potraviny budú nevhodné na ľudskú spotrebu, škodlivé pre zdravie alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo bezdôvodné očakávať, že by sa mohli v takom stave konzumovať.
4. Musia sa zaviesť primerané postupy na kontrolu škodcov. Tiež sa musia zaviesť primerané postupy na zabránenie prístupu domácich zvierat do miest, kde sa potraviny pripravujú, manipuluje sa s nimi alebo, kde sa skladujú (alebo, ak to v osobitných prípadoch príslušný orgán povolí, na zabránenie tomu, aby mal takýto prístup za následok kontamináciu).
5. Suroviny, zložky, medziprodukty a hotové výrobky, ktoré môžu podporovať množenie sa patogénnych mikroorganizmov alebo tvorbu toxínov, sa nesmú uchovávať pri teplotách, ktoré by mohli mať za následok riziko pre zdravie. Chladiarenský reťazec sa nesmie prerušovať. Na prispôbenie sa praktickým podmienkam počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavovania a podávania potravín sa však povoľuje obmedzený čas mimo regulovanej teploty, ak to nebude mať za následok riziko pre zdravie. Potravinárske podniky, ktoré vyrábajú spracované potraviny, manipulujú s nimi a balia ich, musia mať vhodné dostatočne veľké miestnosti na skladovanie surovín oddelené od spracovaného materiálu a dostatočné oddelené chladiarenské skladovanie.
6. Ak sa majú potraviny uchovávať alebo podávať pri chladiarenských teplotách, musia sa po tepelnom spracovaní, alebo ak sa nepoužíva žiadny tepelný proces, po konečnej príprave tak rýchlo, ako je to možné, vychladiť na teplotu, ktorá nemá za následok riziko pre zdravie.
7. Rozmrazovanie potravín sa musí uskutočňovať tak, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov v potravinách. Počas rozmrazovania sa potraviny nesmú vystavovať teplotám, ktoré môžu mať za následok riziko pre zdravie. Ak môže odtekajúca tekutina z rozmrazovacieho procesu predstavovať riziko pre zdravie, musí sa zodpovedajúcim spôsobom odvádzať. Po rozmrazení sa s potravinami musí zaobchádzať takým spôsobom, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov.
8. Nebezpečné a/alebo nepoživateľné látky vrátane krmiva pre zvieratá musia byť náležitý označené a skladované v samostatných a bezpečných kontajneroch.

KAPITOLA X

Ustanovenia uplatniteľné na balenie potravín do priameho obalu a balenie do druhého obalu

1. Materiál používaný na balenie do priameho obalu a do druhého obalu nesmie byť zdrojom kontaminácie.
2. Materiály na balenie do priameho obalu sa musia skladovať tak, aby neboli vystavené riziku kontaminácie.

▼B

3. Činnosti pri balení do priameho obalu a do druhého obalu sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii výrobkov. Tam, kde je to vhodné a najmä v prípade plechoviek a sklenených nádob, musí byť zabezpečená neporušenosť obalu a jeho čistota.
4. Materiál na balenie do priameho obalu a na balenie do druhého obalu, ktorý sa opätovne používa pre potraviny, musí byť ľahko čistiteľný a tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľný.

KAPITOLA XI

Tepelné ošetrenie

Nasledujúce požiadavky sa vzťahujú len na potraviny uvádzané na trh v hermeticky uzavretých obaloch:

1. každý proces tepelného ošetrenia používaný na spracovanie nespracovaného produktu alebo na ďalšie spracovanie spracovaného výrobku musí
 - a) zvýšiť teplotu každej časti ošetreného výrobku na danú hodnotu počas daného času; a
 - b) zabrániť, aby sa výrobok počas procesu kontaminoval;
2. prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pravidelne kontrolovať hlavné príslušné parametre (najmä teplotu, tlak, tesnosť uzáverov a mikrobiológiu), aj s použitím automatických prístrojov, aby zabezpečili, že používaný proces dosahuje požadované ciele;
3. použitý proces musí zodpovedať medzinárodne uznávaným normám (napr. pasterizácia, ultravysoká teplota alebo sterilizácia).

KAPITOLA XII

Školenie

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť

1. aby bol nad osobami, ktoré zaobchádzajú s potravinami, dozor a aby boli primerane ich pracovnej činnosti poučené a/alebo zaškolené vo veciach hygieny potravín;
2. aby osoby zodpovedné za vypracovanie a dodržiavanie postupu uvedeného v článku 5 ods. 1 tohto nariadenia alebo za vykonávanie príslušných príručiek boli primerane vyškolené v uplatňovaní zásad HACCP; a
3. dodržiavanie všetkých požiadaviek vnútroštátneho práva, ktoré sa týkajú školiacich programov pre osoby pracujúce v určitých potravinárskych sektoroch.