

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2021/382

av den 3 mars 2021

om ändring av bilagorna till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 om livsmedelshygien vad gäller hantering av allergener i livsmedel, redistribution av livsmedel och livsmedelssäkerhetskultur

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 852/2004 av den 29 april 2004 om livsmedelshygien ⁽¹⁾, särskilt artikel 13.1 c och d, och

av följande skäl:

- (1) I förordning (EG) nr 852/2004 fastställs allmänna hygienregler för livsmedelsföretagare med hänsyn till principen att livsmedelssäkerhet behöver garanteras i hela livsmedelskedjan, från och med primärproduktionen. Livsmedelsföretagare måste därför följa de allmänna hygienreglerna i bilagorna I och II till den förordningen.
- (2) Den 30 oktober 2014 uppdaterade Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (nedan kallad *myndigheten*) sina vetenskapliga råd om utvärderingen av allergiframkallande livsmedel och livsmedelsingredienser i samband med märkning ⁽²⁾ och angav att förekomsten av livsmedelsallergier i Europa har uppskattats till 3–4 % för både vuxna och barn. Myndigheten konstaterade att livsmedelsallergier visserligen drabbar en relativt liten del av befolkningen, men att en allergisk reaktion kan vara allvarlig, till och med potentiellt livshotande, och att det blir allt tydligare att människor med livsmedelsallergi eller intolerans upplever en mycket betydande försämring av livskvaliteten.
- (3) I september 2020 antog Codex Alimentarius-kommissionen riktlinjer om hantering av allergener i livsmedel för livsmedelsföretagare (CXC 80-2020) med rekommendationer om att begränsa livsmedelsallergener genom ett harmoniserat tillvägagångssätt i livsmedelskedjan baserat på allmänna hygienkrav.
- (4) Med tanke på antagandet av den globala standarden CXC 80-2020 och konsumenternas och handelspartnerns förväntningar på att livsmedel som produceras i EU åtminstone uppfyller en sådan global standard, är det nödvändigt att införa krav på god hygienpraxis för att förhindra eller begränsa förekomsten av ämnen som orsakar allergi eller intolerans, enligt bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011, i utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid skörd, transport eller lagring av livsmedel. Eftersom livsmedel kan kontamineras både inom primärproduktionen och i senare led bör både bilaga I och bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 ändras.
- (5) Strategin från jord till bord för ett rättvist, hälsosamt och miljövänligt livsmedelssystem, som antagits av kommissionen, är en viktig del av initiativet för den europeiska gröna given. Att minska mängden livsmedelsavfall är ett av målen för strategin från jord till bord, som också kommer att bidra till att uppnå en cirkulär ekonomi. Redistribution av överskottslivsmedel för användning som livsmedel, särskilt genom livsmedelsdonationer, när det är säkert att göra det, garanterar att ätbara livsmedelsresurser ger högsta möjliga värde, samtidigt som livsmedelsavfall förhindras.
- (6) Den 27 september 2018 antog myndigheten ett andra vetenskapligt yttrande om metoder för faroanalys i små detaljhandelsföretag och vid livsmedelsdonationer ⁽³⁾. I yttrandet anges att livsmedelsdonationer innebär flera nya utmaningar för livsmedelssäkerheten i detaljhandelsledet och därför rekommenderas ytterligare ett antal allmänna hygienkrav. Det är därför nödvändigt att fastställa vissa krav för att främja och underlätta distributionen av livsmedel och samtidigt garantera säkra livsmedel för konsumenterna.

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

- (7) I september 2020 antog Codex Alimentarius-kommissionen en översyn av sin globala standard om allmänna principer för livsmedelshygien (*General Principles of Food Hygiene*, CXC 1-1969). I den reviderade versionen av CXC 1-1969 införs begreppet "livsmedelssäkerhetskultur" (food safety culture) som en allmän princip. Livsmedelssäkerhetskultur bidrar till ökad livsmedelssäkerhet genom att öka medvetenheten och förbättra personalens beteende i livsmedelsanläggningar. En sådan inverkan på livsmedelssäkerheten har visats i flera vetenskapliga publikationer.
- (8) Med tanke på översynen av den globala standarden och konsumenternas och handelspartnerns förväntningar på att livsmedel som produceras i EU åtminstone uppfyller en sådan global standard, är det nödvändigt att införa allmänna krav på livsmedelssäkerhetskultur i förordning (EG) nr 852/2004.
- (9) Förordning (EG) nr 852/2004 bör ändras i enlighet med detta.
- (10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilagorna I och II till förordning (EG) nr 852/2004 ska ändras i enlighet med bilagan till den här förordningen.

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 3 mars 2021.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA

1. Bilaga I till förordning (EG) nr 852/2004 ska ändras på följande sätt:

I del A avsnitt II ska följande punkt införas som punkt 5a:

”5a. Utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid skörd, transport eller lagring av ett av de ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som avses i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte användas vid skörd, transport eller lagring av livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten, såvida inte utrustningen, fordonen och/eller behållarna/containrarna har rengjorts och kontrollerats åtminstone för att se till att det inte finns kvar synliga rester av ämnet eller produkten.”

2. Bilaga II till förordning (EG) nr 852/2004 ska ändras på följande sätt:

a) Inledningen ska ersättas med följande:

”INLEDNING

Kapitlen V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa och XII ska tillämpas på alla led i produktions-, bearbetnings- och distributionskedjan för livsmedel. De övriga kapitlen ska tillämpas enligt följande:

- Kapitel I ska tillämpas på alla livsmedelslokaler utom lokaler för vilka kapitel III är tillämpligt.
- Kapitel II ska tillämpas på alla lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas, utom serveringsställen och lokaler för vilka kapitel III är tillämpligt.
- Kapitel III ska tillämpas på de lokaler som anges i rubriken till det kapitlet.
- Kapitel IV ska tillämpas på alla transporter.”

b) Följande kapitel ska införas som kapitel Va efter kapitel V:

”KAPITEL Va

Redistribution av livsmedel

Livsmedelsföretagare får redistribuera livsmedel för livsmedelsdonationer på följande villkor:

1. Livsmedelsföretagare ska rutinmässigt kontrollera att de livsmedel som de ansvarar för inte är skadliga för hälsan och är tjänliga som människoföda i enlighet med artikel 14.2 i förordning (EG) nr 178/2002 (*). Om kontrollen är tillfredsställande får livsmedelsföretagare redistribuera livsmedel i enlighet med punkt 2 enligt följande:
 - När det gäller livsmedel för vilka en sista förbrukningsdag tillämpas i enlighet med artikel 24 i förordning (EU) nr 1169/2011, före utgången av den dagen.
 - När det gäller livsmedel för vilka ett datum för minsta hållbarhetstid tillämpas i enlighet med artikel 2.2 r i förordning (EU) nr 1169/2011, fram till och efter den dagen.
 - När det gäller livsmedel för vilka det inte krävs något datum för minsta hållbarhetstid krävs i enlighet med punkt 1 d i bilaga X till förordning (EU) nr 1169/2011, när som helst.
2. Livsmedelsföretagare som hanterar de livsmedel som avses i punkt 1 ska bedöma livsmedlen så att de inte är skadliga för hälsan och är tjänliga som människoföda genom att ta hänsyn till åtminstone följande:
 - Datum för minsta hållbarhetstid eller sista förbrukningsdag, så att den återstående hållbarhetstiden är tillräcklig för att möjliggöra en säker redistribution och användning av slutkonsumenten.
 - Att förpackningen är intakt, i tillämpliga fall.
 - Lämpliga lagrings- och transportförhållanden, inklusive tillämpliga temperaturkrav.
 - Datum för infrysning i enlighet med avsnitt IV punkt 2 b i bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 (**), i tillämpliga fall.
 - De organoleptiska egenskaperna.

- Säkerställande av spårbarhet i enlighet med kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 931/2011 (***), när det gäller produkter av animaliskt ursprung.

- (*) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 av den 28 januari 2002 om allmänna principer och krav för livsmedelslagstiftning, om inrättande av Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet och om förfaranden i frågor som gäller livsmedelssäkerhet (EGT L 31, 1.2.2002, s. 1).
- (**) Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 853/2004 av den 29 april 2004 om fastställande av särskilda hygienregler för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 139, 30.4.2004, s. 55).
- (***) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 931/2011 av den 19 september 2011 om de spårbarhetskrav som fastställs i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 178/2002 för livsmedel av animaliskt ursprung (EUT L 242, 20.9.2011, s. 2)."

c) I kapitel IX ska följande punkt införas som punkt 9:

- "9. Utrustning, fordon och/eller behållare/containrar som används vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av ett av de ämnen eller produkter som orsakar allergi eller intolerans och som avses i bilaga II till förordning (EU) nr 1169/2011 får inte användas vid bearbetning, hantering, transport eller lagring av livsmedel som inte innehåller ämnet eller produkten, såvida inte utrustningen, fordonen och/eller behållarna/containrarna har rengjorts och kontrollerats åtminstone för att se till att det inte finns kvar synliga rester av ämnet eller produkten."

d) Följande kapitel ska införas som kapitel XIa efter kapitel XI:

"KAPITEL XIa

Livsmedelssäkerhetskultur

1. Livsmedelsföretagare ska införa, upprätthålla och påvisa en lämplig livsmedelssäkerhetskultur genom att uppfylla följande krav:
 - a) En engagerad ledning, i enlighet med punkt 2, och engagerade anställda för en säker produktion och distribution av livsmedel.
 - b) Ett ledarskap som syftar till produktion av säkra livsmedel och som involverar alla anställda i livsmedelssäkerhetsarbetet.
 - c) Medvetenhet om risker för livsmedelssäkerheten och om vikten av livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien hos alla anställda i företaget.
 - d) Öppen och tydlig kommunikation mellan alla anställda i företaget, inom en verksamhet och mellan på varandra följande verksamheter, inklusive information om avvikelser och förväntningar.
 - e) Tillgång till tillräckliga resurser för att garantera säker och hygienisk hantering av livsmedel.
2. I ledningens engagemang ska ingå att
 - a) se till att roller och ansvarsområden tydligt kommuniceras inom varje verksamhet inom livsmedelsföretaget,
 - b) upprätthålla integriteten i systemet för livsmedelshygien när förändringar planeras och genomförs,
 - c) verifiera att kontrollerna genomförs i tid och på ett effektivt sätt och att dokumentationen är aktuell,
 - d) svara för att lämplig utbildning och handledning finns för personalen,
 - e) säkerställa överensstämmelse med relevanta lagstadgade krav,
 - f) uppmuntra till kontinuerlig förbättring av företagets hanteringssystem för livsmedelssäkerhet, när så är lämpligt, med beaktande av utvecklingen inom vetenskap, teknik och bästa praxis.
3. Vid genomförandet av livsmedelssäkerhetskulturen ska hänsyn tas till livsmedelsföretagets art och storlek."