393L0043

19.7.93 *EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS OFFICIELLA TIDNING* Nr L 175/1

RÅDETS DIREKTIV 93/43/EEG

av den 14 juni 1993

om livsmedelshygien

EUROPEISKA GEMENSKAPERNAS RÅD HAR ANTAGIT DETTA DIREKTIV

med beaktande av Fördraget om upprättandet av Europeiska ekonomiska gemenskapen, särskilt artikel 100a i detta,

med beaktande av kommissionens förslag,

i samarbete med Europaparlamentet(1),

med beaktande av Ekonomiska och sociala kommitténs yttrande(2), och

med beaktande av följande:

Fri rörlighet för livsmedel är en väsentlig förutsättning för förverkligandet av den inre marknaden. Denna princip förutsätter tillit till säkerhetsstandarden för livsmedel som omsätts fritt, särskilt hygienstandarden i alla stadier av beredning, bearbetning, tillverkning, förpackning, förvaring, transport, distribution, hantering samt försäljning eller leverans till konsumenten.

Skyddet av människors hälsa är av yttersta vikt.

Bestämmelser som rör detta skydd finns redan i rådets direktiv 89/397/EEG av den 14 juni 1989 om offentlig kontroll av livsmedel(3) samt i ett antal särskilda regler på detta område. Ett viktigt ändamål med denna kontroll är livsmedelshygien. Direktiv 89/397/EEG behandlar inspektion, provtagning och analys och bör kompletteras med bestämmelser som syftar till att förbättra livsmedelshygienen och öka tilliten till hygienstandarden för livsmedel som omsätts fritt.

De allmänna regler för livsmedelshygien som skall följas vid beredning, bearbetning, tillverkning, förpackning, förvaring, transport, distribution, hantering samt försäljning eller leverans till konsumenten måste harmoniseras för att säkra skyddet av människors hälsa.

Användningen av faroanalys, riskbedömning och andra tekniker för identifiering, kontroll och övervakning av kritiska punkter är erkänd.

Mikrobiologiska kriterier och kriterier för temperaturkontroll kan antas för vissa typer av livsmedel. Dessa kriterier skall, om de antas, vara i överensstämmelse med vetenskapligt accepterade allmänna principer.

Medlemsstaterna skall uppmuntra och delta i utvecklingen av riktlinjer för god hygienpraxis som livsmedelsföretag kan hänvisa till. Dessa riktlinjer skall, där detta är lämpligt, grunda sig på Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene i *Codex Alimentarius*(4).

Kommissionen skall, med medlemsstaternas och övriga berörda parters hjälp, uppmuntra utvecklingen av riktlinjer för god hygienpraxis som livsmedelsföretag kan hänvisa till, vid behov inom hela gemenskapen.

En person som driver ett livsmedelsföretag är emellertid ansvarig för hygienförhållandena i sitt företag. Detta direktiv kräver därför inte att riktlinjer för god hygienpraxis iakttas som inte är rättsligt bindande.

För genomförandet av de allmänna reglerna för livsmedelshygien och riktlinjerna för god hygienpraxis bör tillämpning av standarderna i EN 29000-serien rekommenderas.

Efterlevnaden av de allmänna reglerna för livsmedelshygien bör i enlighet med direktiv 89/397/EEG kontrolleras av medlemsstaternas behöriga myndigheter i syfte att förhindra att konsumenten skadas av livsmedel som är otjänliga som människoföda eller som kan utgöra en fara för människors hälsa.

Personer som driver livsmedelsföretag måste säkerställa att endast livsmedel som inte är skadliga för hälsan släpps ut på marknaden, och de behöriga myndigheterna bör ges tillräckliga befogenheter för att säkra skyddet av folkhälsan. Livsmedelsföretagens legitima rättigheter bör emellertid garanteras.

Kommissionen bör underrättas om vilka behöriga myndigheter i medlemsstaterna som ansvarar för den offentliga kontrollen av livsmedelshygien.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

1. I detta direktiv fastställs allmänna regler för livsmedelshygien samt förfaranden för kontroll av att dessa regler följs.

(1) EGT nr C 174, 23.11.1992 och EGT nr C 150, 31.5.1993.
(2) EGT nr C 223, 31.8.1992, s. 16.
(3) EGT nr L 186, 30.6.1989, s. 23.

(4) *Codex Alimentarius* Volym A. Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiene. Second Revision (1985). Food and Agricultural Organization of the United Nations World Health Organization, Rome, 1988.

2. Detta direktiv påverkar inte tillämpningen av de bestämmelser som antagits i gemenskapens särskilda regler för livsmedelshygien. Inom tre år efter det att detta direktiv har antagits skall kommissionen undersöka förhållandet mellan gemenskapens särskilda regler för livsmedelshygien och bestämmelserna i detta direktiv och vid behov komma med förslag.

Artikel 2

I detta direktiv används följande beteckningar med de betydelser som här anges:

— *livsmedelshygien*: nedan kallat "hygien", alla åtgärder som är nödvändiga för att säkerställa att livsmedel är säkra och hälsosamma. Åtgärderna omfattar alla stadier efter råvaruproduktionen (vilken omfattar t. ex. skörd, slakt och mjölkning), under beredning, bearbetning, tillverkning, förpackning, förvaring, transport, distribution, hantering samt försäljning eller leverans till konsumenten.

— *livsmedelsföretag*: varje offentligt eller privat företag som med eller utan vinstsyfte bedriver någon av eller samtliga följande verksamheter: beredning, bearbetning, tillverkning, förpackning, förvaring, transport, distribution, hantering samt försäljning eller leverans av livsmedel.

— *hälsosamma livsmedel*: livsmedel som ur hygiensynpunkt är tjänliga som människoföda.

Artikel 3

1. Beredning, bearbetning, tillverkning, förpackning, förvaring, transport, distribution, hantering samt försäljning eller leverans av livsmedel skall utföras under hygieniska förhållanden.

2. Personer som driver livsmedelsföretag skall identifiera de steg i verksamheten som är kritiska för livsmedlens säkerhet och säkerställa att tillräckliga säkerhetsförfaranden fastställs, tillämpas, upprätthålls och ses över på grundval av följande principer, vilka använts vid utarbetandet av HACCP-systemet (riskbedömning och kritiska kontrollpunkter):

— Analys av potentiella livsmedelsfaror i ett livsmedelsföretags verksamhet.

— Identifiering av de led i denna verksamhet där livsmedelsfaror kan uppstå.

— Avgörande av vilka av de identifierade leden som är kritiska för livsmedelssäkerheten – de "kritiska punkterna".

— Identifiering och genomförande av effektiva kontroll- och övervakningsförfaranden vid dessa kritiska punkter.

— Översyn av analysen av livsmedelsfaror, de kritiska punkterna samt kontroll- och övervakningsförfarandena, regelbundet och varje gång livsmedelsföretagets verksamhet ändras.

3. Personer som driver livsmedelsföretag skall följa de hygienregler som anges i bilagan. Undantag från vissa av bestämmelserna i bilagan kan beviljas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 14.

Artikel 4

Utan att det påverkar tillämpningen av gemenskapens särskilda regler kan mikrobiologiska kriterier och kriterier för temperaturkontroll antas för vissa typer av livsmedel, i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 14 och efter samråd med Vetenskapliga livsmedelskommittén, vilken bildats genom beslut 74/234/EEG(1).

Artikel 5

1. Medlemsstaterna skall uppmuntra utvecklingen av riktlinjer för god hygienpraxis, vilka livsmedelsföretagen frivilligt kan använda som hjälpmedel för att följa bestämmelserna i artikel 3.

2. Utvecklingen av de riktlinjer för god hygienpraxis som avses i punkt 1 skall ske enligt följande:

— Av livsmedelssektorerna och företrädare för andra berörda parter, t.ex. relevanta myndigheter och konsumentgrupper.

— I samråd med parter som berörs i stor utsträckning, inbegripet de behöriga myndigheterna.

— Där detta är lämpligt, med beaktande av Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene i *Codex Alimentarius*.

3. De riktlinjer som avses i punkt 1 och 2 kan utvecklas under ledning av ett nationellt standardiseringsorgan enligt lista 2 i bilagan till rådets direktiv 83/189/EEG av den 28 mars 1983 om ett informationsförfarande beträffande tekniska standarder och föreskrifter(2).

(1) EGT nr L 136, 20.5.1974, s. 1.
(2) EGT nr L 109, 26.4.1983, s. 8. Direktivet är senast ändrat genom beslut 92/400/EEG (EGT nr L 221, 6.8.1992, s. 55).

4. Medlemsstaterna skall bedöma de riktlinjer för god hygienpraxis som avses i punkt 1 och 2 i syfte att avgöra i vilken utsträckning de kan anses vara förenliga med artikel 3.

5. Medlemsstaterna skall till kommissionen överlämna de riktlinjer för god hygienpraxis som de anser vara förenliga med artikel 3.

Kommissionen skall se till att medlemsstaterna får tillgång till dessa riktlinjer.

6. Om en eller flera medlemsstater eller kommissionen anser att det för harmoniseringens skull kan vara nödvändigt att utveckla riktlinjer för god hygienpraxis på europeisk nivå (nedan kallade "Europeiska riktlinjer för god hygienpraxis"), skall kommissionen samråda med medlemsstaterna inom ramen för Ständiga livsmedelskommittén i enlighet med artikel 14. Syftet med detta samråd är att undersöka behovet av sådana frivilliga riktlinjer i de berörda branscherna eller verksamheterna och, när sådana riktlinjer anses nödvändiga,

— att ange tänkt räckvidd, ämnesområde och tidsplan för utvecklingen av dessa frivilliga riktlinjer, med hänsyn till den tid som behövs för samråd med parter som berörs i stor utsträckning av dem, och

— att hänskjuta dessa frivilliga riktlinjer till ett europeiskt standardiseringsorgan för utveckling och/eller bedömning.

7. Vid utvecklingen av de europeiska riktlinjer för god hygienpraxis som avses i punkt 6 skall alla nödvändiga åtgärder vidtas för att

— säkerställa att dessa riktlinjer utvecklas av företrädare för livsmedelssektorerna och företrädare för andra parter som berörs i stor utsträckning, t. ex. behöriga myndigheter och konsumentgrupper,

— säkerställa att innehållet i riktlinjerna är förenligt med bestämmelserna i artikel 3 och, där detta är lämpligt, att Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene i *Codex Alimentarius* tas i beaktande,

— säkerställa att innehållet i riktlinjerna kan tillämpas i hela gemenskapen inom de livsmedelssektorer som de berör,

— säkerställa att hänsyn tas till de relevanta riktlinjer för god hygienpraxis som utarbetats i enlighet med punkt 1–3,

— säkerställa att samråd sker med alla parter som berörs i stor utsträckning av riktlinjerna, inbegripet medlemsstaterna, och att hänsyn tas till deras anmärkningar.

8. Titlar på och hänvisningar till europeiska riktlinjer för god hygienpraxis som utvecklats i enlighet med förfarandet i punkt 6 och 7 skall offentliggöras i C-serien av *Europeiska gemenskapernas officiella tidning*. Medlemsstaterna skall säkerställa att de relevanta livsmedelssektorerna och de berörda myndigheterna inom deras territorier underrättas om dessa offentliggjorda riktlinjer.

Artikel 6

Medlemsstaterna skall, om de anser att det är lämpligt, rekommendera personer som driver livsmedelsföretag att använda sig av de europeiska standarderna i EN 29000-serien i syfte att tillämpa de allmänna hygienreglerna och riktlinjerna för god hygienpraxis.

Artikel 7

1. Medlemsstaterna kan, i enlighet med fördraget, bibehålla, ändra eller införa nationella hygienbestämmelser som är mer detaljerade än de som fastställs i detta direktiv, förutsatt att sådana bestämmelser

— inte är mindre strikta än de som anges i bilagan,

— inte utgör en begränsning eller ett hinder för handel med livsmedel som framställts i enlighet med detta direktiv.

2. Tills dess att närmare bestämmelser har fastställts enligt artikel 4 får medlemsstaterna, i enlighet med fördraget, bibehålla, ändra eller införa relevanta nationella bestämmelser.

3. Om en medlemsstat i sådana fall som avses i punkt 1 och 2 anser det nödvändigt att anta ny lagstiftning eller att ändra befintlig lagstiftning, skall den underrätta kommissionen och de övriga medlemsstaterna om de planerade åtgärderna och uppge vilka skäl som ligger till grund för dem. Kommissionen skall samråda med medlemsstaterna inom Ständiga livsmedelskommittén, vilken bildats genom beslut 69/414/EEG[1], om den anser att sådant samråd kan vara lämpligt eller om en medlemsstat begär det.

Medlemsstaten kan vidta den planerade åtgärden först tre månader efter denna underrättelse och förutsatt att kommissionen inte motsätter sig åtgärden.

Om så är fallet skall kommissionen, före utgången av den period som avses i andra stycket, inleda det förfarande som föreskrivs i artikel 14 för att avgöra om de planerade åtgärderna kan genomföras, om nödvändigt efter det att lämpliga ändringar gjorts.

Artikel 8

1. De behöriga myndigheterna skall utföra kontroller i enlighet med direktiv 89/397/EEG för att säkerställa att livsmedelsföretagen följer bestämmelserna i artikel 3 i det här direktivet och, i tillämpliga fall, alla bestämmelser som fastställts i enlighet med artikel 4 i det här direktivet. Vid dessa kontroller skall vederbörlig hänsyn tas till de riktlinjer för god hygienpraxis som avses i artikel 5 i det här direktivet, om sådana finns.

---

[1] EGT nr L 291, 19.11.1969, s. 9.

2. De behöriga myndigheternas inspektioner skall omfatta en allmän bedömning av de potentiella faror för livsmedelssäkerheten som är förbundna med verksamheten. De behöriga myndigheterna skall ägna särskild uppmärksamhet åt de kritiska kontrollpunkter som identifierats av livsmedelsföretagen för att bedöma om nödvändig övervakning och kontroll äger rum.

Medlemsstaterna skall se till att alla lokaler för livsmedel inspekteras med den regelbundenhet som är lämplig med hänsyn till den risk som är förbunden med lokalerna.

3. De behöriga myndigheterna skall se till att livsmedel som importeras till gemenskapen kontrolleras i enlighet med direktiv 89/397/EEG i syfte att säkerställa efterlevnaden av de relevanta bestämmelserna i artikel 3 och, i tillämpliga fall, alla bestämmelser som fastställts i enlighet med artikel 4.

Artikel 9

1. Om de behöriga myndigheterna vid de kontroller som avses i artikel 8 konstaterar att avvikelse från bestämmelserna i artikel 3 eller, i tillämpliga fall, bestämmelser som fastställts i enlighet med artikel 4 kan innebära risker för livsmedlens säkerhet eller hälsosamhet, skall de vidta lämpliga åtgärder, som t.ex. kan innebära att livsmedlet dras in och/eller förstörs eller att hela eller delar av företaget stängs under en lämplig tidsperiod.

Vid bedömning av risken för livsmedlens säkerhet eller hälsosamhet skall hänsyn tas till livsmedlets art, det sätt på vilket det hanteras och förpackas samt alla övriga processer som livsmedlet genomgår före leveransen till konsumenten och de förhållanden som råder där det ställs ut och/eller förvaras.

2. Medlemsstaterna skall vidta nödvändiga åtgärder för att säkerställa att alla fysiska och juridiska personer som berörs av kontrollen har rätt att överklaga åtgärder som vidtagits av de behöriga myndigheterna till följd av kontrollen.

Artikel 10

1. Om ett hygienproblem som kan utgöra en allvarlig hälsorisk uppstår eller sprids på ett tredje lands territorium skall kommissionen, antingen på eget initiativ eller på begäran från en medlemsstat, utan dröjsmål vidta båda eller någon av följande åtgärder, beroende på situationens allvar:

— Ställa in importen från hela eller delar av det berörda tredje landet och om det är nödvändigt från tredje land genom vilket transit sker.

— Fastställa särskilda villkor för livsmedel från hela eller delar av det berörda tredje landet.

2. Kommissionen kan i det fall som avses i punkt 1 vidta interimistiska skyddsåtgärder för de berörda livsmedlen.

3. Kommissionen skall, utom i nödsituationer, samråda med medlemsstaterna innan den vidtar de åtgärder som avses i punkt 1 och 2.

4. Kommissionen skall utan dröjsmål till rådet och medlemsstaterna anmäla alla beslut som fattas i enlighet med punkt 1 och 2.

Varje medlemsstat kan, inom 30 dagar från det att anmälan gjorts i enlighet med första stycket, hänskjuta kommissionens beslut till rådet. Rådet kan med kvalificerad majoritet besluta att bekräfta, ändra eller återkalla det beslut som fattats av kommissionen. Om rådet inte har fattat ett beslut inom 30 dagar anses kommissionens beslut vara återkallat.

5. Om en medlemsstat officiellt underrättar kommissionen om behovet av att vidta skyddsåtgärder och kommissionen inte tillämpar bestämmelserna i punkt 1 och 2, kan denna medlemsstat vidta interimistiska skyddsåtgärder för importen av livsmedlen i fråga.

Om en medlemsstat vidtar interimistiska skyddsåtgärder skall den underrätta de övriga medlemsstaterna och kommissionen om detta.

Kommissionen skall inom 10 arbetsdagar förelägga ärendet för Ständiga livsmedelskommittén i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 14, i syfte att förlänga, ändra eller upphäva de nationella interimistiska skyddsåtgärderna.

Artikel 11

1. Om en medlemsstat, mot bakgrund av ny information eller en ny bedömning av befintlig information, har goda skäl att misstänka att tillämpningen av de närmare bestämmelser som fastställts i enlighet med artikel 4 utgör en hälsorisk, kan den tillfälligt upphäva eller begränsa tillämpningen av bestämmelserna i fråga inom sitt territorium. Medlemsstaten skall utan dröjsmål underrätta övriga medlemsstater och kommissionen om detta och ange skälen för sitt beslut.

2. Kommissionen skall snarast möjligt inom Ständiga livsmedelskommittén granska de skäl som uppgetts av den medlemsstat som avses i punkt 1 och yttra sig samt vidta nödvändiga åtgärder i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 14.

Artikel 12

Medlemsstaterna skall utse de behöriga myndigheter som är ansvariga för hygienkontrollen och underrätta kommissionen om vilka dessa är.

Artikel 13

Ändringar av hänvisningar i detta direktiv till internationella standarder, som t. ex. de som finns i *Codex Alimentarius*, kan antas i enlighet med det förfarande som fastställs i artikel 14.

Artikel 14

Kommissionen skall biträdas av Ständiga livsmedelskommittén (nedan kallad "kommittén").

Kommissionens företrädare skall förelägga kommittén ett förslag till åtgärder. Kommittén skall yttra sig över förslaget inom den tid som ordföranden bestämmer med hänsyn till hur brådskande frågan är. Den skall fatta sitt beslut med den majoritet som enligt artikel 148.2 i fördraget skall tillämpas vid beslut som rådet skall fatta på förslag av kommissionen.

Medlemsstaternas röster skall vägas på det sätt som fastställs i den artikeln. Ordföranden får inte rösta.

Kommissionen skall själv anta förslaget om det är förenligt med kommitténs yttrande.

Om förslaget inte är förenligt med kommitténs yttrande eller om inget yttrande avges, skall kommissionen utan dröjsmål föreslå rådet vilka åtgärder som skall vidtas. Rådet skall fatta sitt beslut med kvalificerad majoritet.

Om rådet inte har fattat något beslut inom tre månader från det att förslaget mottagits skall kommissionen själv besluta att de föreslagna åtgärderna skall vidtas, såvida inte rådet med enkel majoritet har avvisat förslaget.

Artikel 15

Kommissionen skall senast den 31 december 1998 till Europaparlamentet och rådet överlämna en rapport om erfarenheterna av tillämpningen av detta direktiv samt föreslå lämpliga åtgärder.

Artikel 16

Medlemsstaterna skall sätta i kraft de lagar och andra författningar som är nödvändiga för att följa detta direktiv inom 30 månader efter antagandet. De skall genast underrätta kommissionen om detta.

När en medlemsstat antar dessa bestämmelser skall de innehålla en hänvisning till detta direktiv eller åtföljas av en sådan hänvisning när de offentliggörs. Närmare föreskrifter om hur hänvisningen skall göras skall varje medlemsstat själv utfärda.

Medlemsstaterna skall se till att till kommissionen överlämna texterna till de bestämmelser i nationell lagstiftning som de antar inom det område som omfattas av detta direktiv. Kommissionen skall underrätta de övriga medlemsstaterna om detta.

Artikel 17

Detta direktiv riktar sig till medlemsstaterna.

Utfärdat i Luxemburg den 14 juni 1993.

På rådets vägnar

J. TRØJBORG

Ordförande

BILAGA

Inledning

1. Kapitel V till X i denna bilaga gäller för alla stadier efter råvaruproduktionen under beredning, bearbetning, tillverkning, förpackning, förvaring, transport, distribution, hantering samt försäljning eller leverans till konsumenten.

   Bilagans övriga kapitel gäller enligt följande:

   — Kapitel I gäller för alla lokaler för livsmedel utom dem som omfattas av kapitel III.

   — Kapitel II gäller för alla lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas, utom dem som omfattas av kapitel III och med undantag för matsalslokaler.

   — Kapitel III gäller för de lokaler som anges i kapitlets rubrik.

   — Kapitel IV gäller för alla transporter.

2. Uttrycken "där så är lämpligt" och "där så är nödvändigt" syftar i denna bilaga på målet att säkerställa livsmedels säkerhet och hälsosamhet.

I

Allmänna krav på lokaler för livsmedel (utom de lokaler som anges i kapitel III)

1. Lokaler för livsmedel måste hållas rena och i gott skick.

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion och storlek skall

   a) möjliggöra tillräcklig rengöring och/eller desinficering,

   b) vara sådan att den skyddar mot ansamling av smuts, kontakt med giftiga ämnen, avgivande av partiklar i livsmedlen och bildande av kondens eller oönskat mögel på ytor,

   c) möjliggöra god livsmedelshygien, vilket bl. a. innebär skydd mellan och under processer mot föroreningar orsakade av livsmedel, utrustning, material, vatten, lufttillförsel, personal och yttre föroreningskällor som t. ex. skadedjur och skadeinsekter,

   d) där så är nödvändigt skapa lämpliga temperaturförhållanden för hygienisk bearbetning och förvaring av produkterna.

3. Ett tillräckligt antal tvättställ måste finnas, och dessa måste vara lämpligt placerade och avsedda för handtvättning. Ett tillräckligt antal vattentoaletter måste finnas, och dessa måste vara anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med lokaler där livsmedel hanteras.

4. Tvättställ för handtvättning måste ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Om faciliteter för tvättning av livsmedel är nödvändiga måste dessa vara avskilda från faciliteter för handtvättning.

5. Det måste finnas lämplig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekanisk luftströmning från ett förorenat område till ett rent område måste undvikas. Ventilationssystem måste vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.

6. Alla sanitetsfaciliteter i lokaler för livsmedel skall vara försedda med tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation.

7. Lokaler för livsmedel måste ha tillräckligt dagsljus och/eller artificiell belysning.

8. Avloppen måste vara tillräckliga för avsett ändamål. De måste vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för förorening av livsmedel undviks.

9. Personalen måste där så är nödvändigt ha tillräckliga utrymmen för ombyte.

II

Särskilda krav på lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag för matsalslokaler och de lokaler som anges i kapitel III)

1. För lokaler där livsmedel bereds, behandlas eller bearbetas (med undantag för matsalslokaler) gäller följande:

   a) Golvytor måste hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, där så är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte

livsmedelsföretagen kan försäkra de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven måste, där så är lämpligt, vara försedda med tillräckliga avloppsbrunnar.

b) Väggytor måste hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, där så är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagen kan försäkra de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

c) Innertak och inventarier som är fästa i taket måste vara utformade, konstruerade och behandlade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras och att kondensbildning, uppkomst av oönskat mögel och avgivande av partiklar begränsas.

d) Fönster och andra öppningar måste vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Fönster som kan öppnas utåt måste där så är nödvändigt vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppning av fönstren kan medföra att livsmedlen förorenas måste fönstren hållas stängda och låsta under produktionen.

e) Dörrar måste vara lätta att rengöra och, där så är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta och icke absorberande material, såvida inte livsmedelsföretagen kan försäkra de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

f) Ytor (även ytor på utrustning) som kommer i kontakt med livsmedel måste hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, där så är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagen kan försäkra de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

2. Där så är nödvändigt måste tillräckliga faciliteter finnas för rengöring och desinficering av arbetsredskap och utrustning. Dessa faciliteter måste vara konstruerade av material som är motståndskraftiga mot korrosion och vara lätta att rengöra samt ha tillräcklig varm- och kallvattenförsörjning.

3. Tillräckliga möjligheter för nödvändig tvättning av livsmedlen måste finnas där så är lämpligt. Vaskar och liknande faciliteter för tvättning av livsmedel måste ha tillräcklig försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten, och de skall hållas rena.

III

Krav på rörliga och tillfälliga lokaler (t. ex. tält, marknadsstånd, mobila försäljningsfordon), lokaler som huvudsakligen används som privata bostäder, lokaler som ibland används för matleveranser, och försäljningsautomater

1. Lokaler och försäljningsautomater skall placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för att livsmedel förorenas och att skadedjur och skadeinsekter uppträder undviks i den mån det är praktiskt möjligt.

2. Följande skall där så är nödvändigt särskilt iakttas:

a) Det måste finnas lämpliga faciliteter för att tillräcklig personlig hygien skall kunna upprätthållas (inbegripet faciliteter för hygienisk tvättning och torkning av händer, hygieniska sanitära installationer och utrymmen för ombyte).

b) Ytor som kommer i kontakt med livsmedel måste vara i gott skick och vara lätta att rengöra och, där så är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagen kan försäkra den behöriga myndigheten om att andra material som används är lämpliga.

c) Tillräckliga faciliteter måste finnas för rengöring och, där så är nödvändigt, desinficering av arbetsredskap och utrustning.

d) Tillräckliga möjligheter måste finnas för rengöring av livsmedlen.

e) Tillräcklig försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten måste finnas.

f) Det måste finnas tillräckliga möjligheter och/eller faciliteter för hygienisk förvaring och bortforsling av farliga och/eller oätliga ämnen och avfall (fast eller flytande).

g) Det måste finnas tillräckliga faciliteter och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den.

h) Livsmedlen måste vara placerade på ett sådant sätt att risken för förorening undviks, i den mån det är praktiskt möjligt.

IV

Transport

1. Fordon och containrar som används för transport av livsmedel måste hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot förorening och måste, där så är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att tillräcklig rengöring och/eller desinficering är möjlig.

2. Behållare i fordon och containrar får inte användas för transport av någonting annat än livsmedel, om detta kan leda till att livsmedlen förorenas.

   Bulktransport av livsmedel i flytande form eller i form av granulat eller pulver måste ske i behållare eller containrar/tankar som endast används för livsmedelstransporter. Sådana containrar måste vara märkta på ett tydligt och outplånligt sätt på ett eller flera gemenskapsspråk för att visa att de används för transport av livsmedel, eller vara märkta "endast för livsmedel".

3. Om fordon eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel måste varorna hållas åtskilda där så är nödvändigt för att skydda dem mot risken för förorening.

4. Om fordon eller containrar har använts för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel måste de rengöras grundligt mellan transporterna för att undvika risken för förorening.

5. Livsmedel i fordon och containrar måste placeras och skyddas på ett sådant sätt att risken för förorening är så liten som möjligt.

6. Där så är nödvändigt måste fordon och containrar som används för transport av livsmedel kunna hålla en för livsmedlen lämplig temperatur och om så är nödvändigt vara utformade på ett sådant sätt att temperaturen kan kontrolleras.

V

Krav på utrustning

Alla föremål och tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas rena och

a) ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att risken för förorening av livsmedlen är så liten som möjligt,

b) med undantag för engångsbehållare och -förpackningar ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och där så är nödvändigt desinficerade i tillräcklig utsträckning för det ändamål de är avsedda för,

c) vara installerade på ett sådant sätt att tillräcklig rengöring av det omgivande området är möjlig.

VI

Livsmedelsavfall

1. Livsmedelsavfall och annat avfall får inte anhopas i lokaler för livsmedel i större utsträckning än vad som är oundvikligt för att företaget skall kunna fungera tillfredsställande.

2. Livsmedelsavfall och annat avfall måste placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagen kan försäkra den behöriga myndigheten om att andra typer av behållare som används är lämpliga. Dessa behållare måste ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick och där så är nödvändigt vara lätta att rengöra och desinficera.

3. Det måste finnas tillräckliga möjligheter för avlägsnande och förvaring av livsmedelsavfall och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring måste utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och att skydda dem mot skadedjur och skadeinsekter samt att förhindra att livsmedel, dricksvatten, utrustning och lokaler förorenas.

VII

Vattenförsörjning

1. Det måste finnas tillräcklig dricksvattenförsörjning enligt föreskrifter i rådets direktiv 80/778/EEG av den 15 juli 1980 om kvaliteten på vatten avsett att användas som dricksvatten(1). Detta dricksvatten måste användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte förorenas.

2. Is måste tillverkas av vatten som uppfyller kraven i direktiv 80/778/EEG. Denna is måste användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte förorenas. Den måste tillverkas, hanteras och förvaras under förhållanden som skyddar den mot förorening.

3. Ånga som används i direkt kontakt med livsmedel får inte innehålla ämnen som utgör en hälsofara eller som kan förorena produkten.

4. Vatten som inte är avsett som dricksvatten och som används till framställning av ånga, till kylning, brandsläckning och liknande ändamål utan samband med livsmedel måste ledas i särskilda ledningssystem som är lätt igenkännliga och inte har någon förbindelse med dricksvattensystemen eller möjlighet till tillbakaströmning till dessa.

VIII

Personlig hygien

1. Alla anställda på en arbetsplats där livsmedel hanteras skall iaktta god personlig renlighet och bära passande, rena och, där så är lämpligt, skyddande kläder.

2. Personer som man vet eller misstänker lider av eller bär på en sjukdom som kan överföras via livsmedel eller som har t. ex. infekterade sår, hudinfektioner, andra sår eller diarré skall inte tillåtas att arbeta på en arbetsplats där livsmedel hanteras om det finns risk för att livsmedlen direkt eller indirekt förorenas med patogena mikroorganismer.

IX

Bestämmelser tillämpliga på livsmedel

1. Livsmedelsföretag får inte acceptera råvaror eller ingredienser som man vet eller rimligen kan förmoda är så förorenade med parasiter, patogena mikroorganismer, giftiga ämnen, ämnen som är i upplösning eller främmande ämnen att de, efter de normala hygieniska sorterings- och/eller berednings- eller bearbetningsförfaranden som livsmedelsföretagen tillämpar, fortfarande inte är tjänliga som människoföda.

2. Råvaror och ingredienser som förvaras i företagets lokaler skall förvaras under lämpliga förhållanden som förhindrar skadlig nedbrytning och skyddar mot föroreningar.

3. Alla livsmedel som hanteras, förvaras, förpackas, ställs ut och transporteras skall skyddas mot föroreningar som kan göra dem otjänliga som människoföda, skadliga för hälsan eller förorenade på ett sådant sätt att de inte rimligen kan konsumeras i det tillstånd de befinner sig i. Framför allt måste livsmedel placeras och/eller skyddas på ett sådant sätt att risken för förorening är så liten som möjligt. Tillräckliga åtgärder måste vidtas för bekämpning av skadedjur och skadeinsekter.

4. Råvaror, ingredienser, mellanprodukter och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan växa eller gifter kan bildas måste förvaras vid temperaturer som inte medför att hälsofara uppstår. I enlighet med livsmedelssäkerheten kan kortare perioder utan temperaturkontroll tillåtas om det av praktiska skäl är nödvändigt under hantering i samband med beredning, transport, förvaring, utställning och servering av livsmedel.

5. Livsmedel som skall förvaras eller serveras kylda måste så fort som möjligt efter den slutliga upphettningen, eller den slutliga beredningen om ingen värmebehandling sker, kylas ned till en temperatur som inte medför att en hälsorisk uppstår.

6. Farliga och/eller oätliga ämnen, inbegripet djurfoder, skall förses med tillräcklig märkning och förvaras i särskilda säkra behållare.

(1) EGT nr L 229, 30.8.1980, s. 11. Direktivet är senast ändrat genom direktiv 91/692/EEG (EGT nr L 377, 31.12.1991, s. 48).

X

Utbildning

Personer som driver livsmedelsföretag skall säkerställa att anställda som hanterar livsmedel får handledning och instruktion och/eller utbildning i livsmedelshygien i rimlig proportion till det arbete de utför.