II

(Besluiten waarvan de publikatie niet voorwaarde is voor de toepassing)

RAAD

RICHTLIJN 93/43/EEG VAN DE RAAD

van 14 juni 1993

inzake levensmiddelenhygiëne

DE RAAD VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN,

Gelet op het Verdrag tot oprichting van de Europese Economische Gemeenschap, inzonderheid op artikel 100 A,

Gezien het voorstel van de Commissie,

In samenwerking met het Europees Parlement (1),

Gezien het advies van het Economisch en Sociaal Comité (2),

Overwegende dat het vrije verkeer van levensmiddelen een eerste voorwaarde is voor de voltooiing van de interne markt; dat dit principe vertrouwen veronderstelt in de veiligheid voor menselijke consumptie van zich in het vrije verkeer bevindende levensmiddelen, en met name in de hygiëne daarvan in alle stadia, namelijk bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, hantering en aanbieding ten verkoop of levering aan de consument;

Overwegende dat de bescherming van de volksgezondheid van het grootste belang is;

Overwegende dat deze bescherming reeds het onderwerp was van Richtlijn 89/397/EEG van de Raad van 14 juni 1989 inzake de officiële controle op levensmiddelen (3), alsmede van meer specifieke voorschriften ter zake; dat levensmiddelenhygiëne een belangrijke doelstelling van deze controle is; dat genoemde richtlijn met name betrekking heeft op inspectie, monsterneming en analyse en dient te worden aangevuld met bepalingen ter verbetering van de levensmiddelenhygiëne en ter versterking van het vertrouwen in de hygiëne van zich in het vrije verkeer bevindende levensmiddelen;

Overwegende dat de algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne die in acht moeten worden genomen bij bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, hantering en aanbieding ten verkoop of levering aan de consument, moeten worden geharmoniseerd om de volksgezondheid te beschermen;

Overwegende dat het gebruik van risicoanalyse, risicoevaluatie en andere beheerstechnieken erkende methoden zijn om kritische controlepunten te identificeren, te controleren en te bewaken;

Overwegende dat voor bepaalde klassen levensmiddelen microbiologische criteria en criteria voor temperatuurbeheersing kunnen worden vastgesteld en dat deze, wanneer zij worden vastgesteld, in overeenstemming moeten zijn met wetenschappelijk erkende algemene beginselen;

Overwegende dat de Lid-Staten de opstelling moeten stimuleren van en moeten meewerken aan gidsen voor goede hygiënische praktijken als richtsnoer voor de levensmiddelenbranche, waar passend gebaseerd op de Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk — Grondbeginselen van de levensmiddelenhygiëne, van de Codex Alimentarius (4);

Overwegende dat de Commissie, hierin bijgestaan door de Lid-Staten en andere betrokken partijen, de opstelling moet stimuleren van gidsen voor goede hygiënische prak-

(1) PB nr. C 174 van 23. 11. 1992 en PB nr. C 150 van 31. 5. 1993.
(2) PB nr. C 223 van 31. 8. 1992, blz. 16.
(3) PB nr. L 186 van 30. 6. 1989, blz. 23.

(4) Codex Alimentarius Volume A. Recommended International Code of Practice. General Principles of Food Hygiene. Second Revision (1985). Food and Agriculture Organization of the United Nations/World Health Organization. Rome, 1988 (Codex Alimentarius, deel A. Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk. Grondbeginselen van de levensmiddelhygiëne. Tweede herziening (1985). Voedsel- en Landbouworganisatie van de Verenigde Naties/Wereldgezondheidsorganisatie. Rome, 1988).

tijken als richtsnoer voor de levensmiddelenbranche, waar nodig voor de gehele Gemeenschap;

Overwegende evenwel dat exploitanten van een levensmiddelenbedrijf verantwoordelijk zijn voor de hygiëne in hun bedrijf; dat de navolging van de gidsen voor goede hygiënische praktijken die geen kracht van wet hebben, derhalve geen eis van deze richtlijn is;

Overwegende dat, met het oog op de uitvoering van de algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne en de gidsen voor goede hygiënische praktijken, de toepassing van de normen van de EN 29000-serie dient te worden aanbevolen;

Overwegende dat op de naleving van de algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne overeenkomstig Richtlijn 89/397/EEG toezicht moet worden gehouden door de bevoegde autoriteiten in de Lid-Staten, ten einde te voorkomen dan de consument schade ondervindt van levensmiddelen die ongeschikt zijn voor consumptie of waaraan gezondheidsrisico's zijn verbonden;

Overwegende dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor moeten zorgen dat alleen levensmiddelen die geen risico voor de gezondheid opleveren, in de handel worden gebracht en dat aan de bevoegde autoriteiten passende bevoegdheden moeten worden verleend om de volksgezondheid te beschermen; dat echter de legitieme rechten van de levensmiddelenbranche dienen te worden gegarandeerd;

Overwegende dat ter kennis van de Commissie moet worden gebracht welke autoriteiten in de Lid-Staten met de officiële controle op de levensmiddelenhygiëne zijn belast,

HEEFT DE VOLGENDE RICHTLIJN VASTGESTELD:

Artikel 1

1. In deze richtlijn worden de algemene voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne en de bepalingen inzake het toezicht op de naleving daarvan vastgesteld.

2. Deze richtlijn is van toepassing, onverminderd de bepalingen die in het kader van meer specifieke communautaire voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne zijn vastgesteld. Binnen drie jaar zal de Commissie het verband tussen de specifieke communautaire voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne en deze richtlijn bestuderen en zo nodig voorstellen indienen.

Artikel 2

In de zin van deze richtlijn wordt verstaan onder:

— „levensmiddelenhygiëne", hierna „hygiëne" te noemen: alle maatregelen die noodzakelijk zijn om de veiligheid en gezondheid van levensmiddelen te waarborgen. De maatregelen gelden voor alle stadia na de primaire produktie (die bij voorbeeld het oogsten, slachten en melken omvat), tijdens bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, hantering en aanbieding ten verkoop of levering aan de consument;

— „levensmiddelenbedrijf": elke onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die, al dan niet met winstoogmerk, een of meer van de volgende activiteiten uitoefent: bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, hantering of aanbieding ten verkoop of levering van levensmiddelen;

— „gezond voedsel": voedsel dat wat de hygiëne betreft geschikt is voor menselijke consumptie.

Artikel 3

1. Bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, hantering en aanbieding ten verkoop of levering van levensmiddelen moeten op hygiënische wijze plaatsvinden.

2. Levensmiddelenbedrijven moeten elk aspect van hun werkzaamheden identificeren dat bepalend is voor de voedselveiligheid en ervoor zorgen dat passende veiligheidsprocedures worden vastgesteld, toegepast, gehandhaafd en herzien op basis van de volgende beginselen die zijn gehanteerd voor de ontwikkeling van het HACCP-systeem (Hazard Analysis and Critical Control Points — risicoanalyses en kritische controlepunten):

— analyseren van de potentiële risico's voor levensmiddelen bij een handeling in een levensmiddelenbedrijf;

— nagaan op welke punten tijdens die handelingen zich risico's voor levensmiddelen kunnen voordoen;

— besluiten, welke van de geïdentificeerde punten kritisch zijn voor de voedselveiligheid — de „kritische punten";

— omschrijven en ten uitvoer leggen van doeltreffende controle- en bewakingsprocedures op die kritische punten en

— op gezette tijden, en telkens wanneer de handelingen in het levensmiddelenbedrijf worden gewijzigd, opnieuw bezien van de analyse van de risico's voor levensmiddelen, de kritische controlepunten en de controle- en bewakingsprocedures.

3. Levensmiddelenbedrijven moeten de in de bijlage van deze richtlijn vermelde hygiënevoorschriften voor levensmiddelen naleven. Overeenkomstig de procedure van artikel 14 mogen van zekere bepalingen in de bijlage afwijkingen worden toegestaan.

Artikel 4

Onverminderd meer specifieke communautaire voorschriften kunnen er microbiologische criteria en criteria voor temperatuurbeheersing voor bepaalde klassen

levensmiddelen worden vastgesteld volgens de procedure van artikel 14 en na raadpleging van het bij Besluit 74/234/EEG [1] ingestelde Wetenschappelijk Comité voor de menselijke voeding.

Artikel 5

1. De Lid-Staten stimuleren de opstelling van gidsen voor goede hygiënische praktijken die op vrijwillige basis door levensmiddelenbedrijven kunnen worden gebruikt als gids om aan het bepaalde van artikel 3 te voldoen.

2. Indien de in lid 1 bedoelde gidsen voor goede hygiënische praktijken worden ontwikkeld, dient dat te geschieden:

— door de verschillende sectoren van de levensmiddelenbranche en vertegenwoordigers van andere belanghebbende partijen zoals bij voorbeeld passende instanties en consumentengroeperingen;

— in overleg met de partijen welker belangen wezenlijk kunnen worden geraakt, met inbegrip van de bevoegde autoriteiten;

— in voorkomend geval, rekening houdend met de Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk — Grondbeginselen van de levensmiddelenhygiëne, van de Codex Alimentarius.

3. De in de leden 1 en 2 bedoelde gidsen kunnen worden opgesteld onder auspiciën van een nationale normalisatie-instelling als bedoeld in lijst 2 van de bijlage bij Richtlijn 83/189/EEG van de Raad van 28 maart 1983 betreffende een informatieprocedure op het gebied van normen en technische voorschriften [2].

4. De Lid-Staten beoordelen de in de leden 1 en 2 bedoelde gidsen voor goede hygiënische praktijken om vast te stellen in hoeverre zij voldoen aan artikel 3.

5. De Lid-Staten zenden de Commissie de gidsen voor goede hygiënische praktijken die naar hun oordeel voldoen aan artikel 3.

De Commissie stelt die gidsen ter beschikking van de Lid-Staten.

6. Indien een of meer Lid-Staten of de Commissie van mening zijn of is dat het voor harmonisatiedoeleinden noodzakelijk kan zijn op vrijblijvende basis gidsen voor goede hygiënische praktijken op Europese basis (hierna te noemen Europese gidsen voor goede hygiënische praktijken) op te stellen, raadpleegt de Commissie de Lid-Staten in het kader van het Permanent Comité voor levensmiddelen overeenkomstig artikel 14 om na te gaan of er in de betrokken sector of voor de betrokken werkzaamheden behoefte is aan zulke vrijwillige gidsen en om, indien zulke gidsen nodig worden geacht,

— de draagwijdte, de onderwerpen en het tijdschema voor de totstandbrenging van zulke vrijwillige gidsen te bepalen, rekening houdend met de benodigde tijd om de partijen te raadplegen welker belangen wezenlijk door deze gidsen worden geraakt, en

— de opstelling en/of beoordeling van die vrijwillige gidsen onder auspiciën van een Europese normalisatie-instelling te laten plaatsvinden.

7. Bij de ontwikkeling van de in lid 6 bedoelde Europese gidsen voor goede hygiënische praktijken worden alle nodige maatregelen getroffen om:

— ervoor te zorgen dat de gidsen worden opgesteld door vertegenwoordigers van de verschillende sectoren van de levensmiddelenbranche en van andere wezenlijk betrokken belanghebbende partijen, zoals bij voorbeeld de bevoegde autoriteiten en de consumentengroeperingen;

— ervoor te zorgen dat de inhoud van de gidsen voldoet aan het bepaalde van artikel 3 en, waar van toepassing, aansluit bij de Aanbevolen Internationale Richtlijnen voor de Praktijk — Grondbeginselen van de levensmiddelenhygiëne, van de Codex Alimentarius;

— ervoor te zorgen dat de inhoud van de gidsen praktisch uitvoerbaar is voor de sectoren van de levensmiddelenindustrie waarop zij betrekking hebben, en in de gehele Gemeenschap;

— ervoor te zorgen dat rekening wordt gehouden met de relevante gidsen voor goede hygiënische praktijken die overeenkomstig de leden 1 tot en met 3 zijn opgesteld;

— ervoor te zorgen dat alle partijen welker belangen wezenlijk door de gidsen worden geraakt, met inbegrip van de Lid-Staten, worden geraadpleegd en dat rekening wordt gehouden met hun opmerkingen.

8. De titels en referenties van de overeenkomstig de procedure van de leden 6 en 7 opgestelde Europese gidsen voor goede hygiënische praktijken worden bekendgemaakt in de C-reeks van het *Publikatieblad van de Europese Gemeenschappen*. De Lid-Staten dragen er zorg voor dat de bekendgemaakte gidsen onder de aandacht van de betrokken sectoren van de levensmiddelenbranche en van de desbetreffende autoriteiten op hun grondgebied worden gebracht.

Artikel 6

De Lid-Staten bevelen, indien zij zulks passend achten, levensmiddelenbedrijven aan om ter uitvoering van de algemene hygiënevoorschriften de Europese normen van de EN 29000-serie en de gidsen voor goede hygiënische praktijken toe te passen.

[1] PB nr. L 136 van 20. 5. 1974, blz. 1.
[2] PB nr. L 109 van 26. 4. 1983, blz. 8. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Beschikking 92/400/EEG (PB nr. L 221 van 6. 8. 1992, blz. 55).

Artikel 7

1. De Lid-Staten kunnen onder inachtneming van het Verdrag nationale bepalingen inzake de hygiëne die specifieker zijn dan die van deze richtlijn, handhaven, wijzigen of invoeren, op voorwaarde dat die bepalingen

— niet minder streng zijn dan die in de bijlage,

— geen beperking, belemmering of hinderpaal vormen voor het handelsverkeer in levensmiddelen die overeenkomstig deze richtlijn zijn vervaardigd.

2. In afwachting van de vaststelling van gedetailleerde bepalingen overeenkomstig artikel 4 kunnen de Lid-Staten onder inachtneming van het Verdrag nationale bepalingen ter zake handhaven, wijzigen of invoeren.

3. Indien een Lid-Staat het in de in de leden 2 en 3 bedoelde gevallen noodzakelijk acht een nieuwe wetgeving vast te stellen of de bestaande wetgeving te wijzigen, deelt hij de Commissie en de andere Lid-Staten de voorgenomen maatregelen mede met opgave van de beweegredenen daarvoor. De Commissie raadpleegt de Lid-Staten in het bij Besluit 69/414/EEG [1] ingestelde Permanent Comité voor levensmiddelen, wanneer zij zulks dienstig acht of wanneer een Lid-Staat daarom verzoekt.

De Lid-Staat kan de voorgenomen maatregelen drie maanden na deze mededeling invoeren, op voorwaarde dat hij geen andersluidend advies van de Commissie heeft ontvangen.

Indien dat wel het geval is, leidt de Commissie vóór het verstrijken van de in de tweede alinea bedoelde termijn de procedure van artikel 14 in om vast te stellen of de voorgenomen maatregelen in toepassing kunnen worden gebracht, eventueel met passende wijzigingen.

Artikel 8

1. De bevoegde autoriteiten voeren overeenkomstig Richtlijn 89/397/EEG controles uit om te waarborgen dat de bedrijven in de levensmiddelensector zich houden aan de bepalingen van artikel 3 van onderhavige richtlijn en, indien zulks passend is, aan iedere overeenkomstig artikel 4 van onderhavige richtlijn vastgestelde bepaling. Daarbij nemen zij de in artikel 5 van onderhavige richtlijn bedoelde gidsen voor goede hygiënische praktijken, voor zover die zijn vastgesteld, naar behoren in aanmerking.

2. De door de bevoegde autoriteiten verrichte inspecties omvatten een algemene evaluatie van de potentiële risico's op het gebied van de voedselveiligheid die met de uitoefening van de activiteiten van het bedrijf zijn verbonden. De bevoegde autoriteiten schenken bijzondere aandacht aan de kritische controlepunten die door de bedrijven van de levensmiddelensector zijn geïdentificeerd om te bepalen of het toezicht en de controle naar behoren worden verricht.

De Lid-Staten zorgen ervoor dat elk levensmiddelenbedrijf regelmatig geïnspecteerd wordt, telkens wanneer de aan het bedrijf verbonden risico's zulks vereisen.

3. De bevoegde autoriteiten zien erop toe dat er controles op de in de Gemeenschap ingevoerde levensmiddelen overeenkomstig Richtlijn 89/397/EEG worden verricht om te waarborgen dat de relevante bepalingen van artikel 3 van onderhavige richtlijn en, indien zulks passend is, elke overeenkomstig artikel 4 van onderhavige richtlijn vastgestelde bepaling in acht worden genomen.

Artikel 9

1. Indien de bevoegde autoriteiten bij de in artikel 8 bedoelde controles constateren dat het niet in acht nemen van de bepalingen van artikel 3 of, wanneer zulks passend is, van iedere overeenkomstig artikel 4 vastgestelde bepaling de veiligheid of de gezondheid van levensmiddelen in gevaar kan brengen, nemen zij de nodige maatregelen, die bij voorbeeld het uit de handel nemen en/of de vernietiging van het levensmiddel of de gehele of gedeeltelijke sluiting van de onderneming voor een passende periode kunnen omvatten.

Om het risico voor de veiligheid of de hygiëne van levensmiddelen te bepalen moet rekening worden gehouden met de aard van het levensmiddel, de wijze waarop het wordt gehanteerd en verpakt en alle andere handelingen die dat levensmiddel ondergaat voordat het aan de consument wordt geleverd, en met de omstandigheden waaronder het wordt uitgestald en/of opgeslagen.

2. De Lid-Staten nemen de nodige maatregelen om te waarborgen dat de aan controle onderworpen natuurlijke of rechtspersoon het recht heeft beroep in te stellen tegen de door de bevoegde autoriteit ingevolge de controle genomen maatregelen.

Artikel 10

1. Indien een probleem betreffende de hygiëne optreedt dat een ernstig risico kan vormen voor de volksgezondheid, of indien een dergelijk probleem zich verspreidt over het grondgebied van een derde land, neemt de Commissie, op eigen initiatief of op verzoek van een Lid-Staat, naar gelang van de ernst van de situatie onverwijld de volgende maatregelen:

— opschorting van de invoer uit het gehele betrokken derde land of een deel daarvan en eventueel uit het derde land van doorvoer, en/of

— vaststelling van bijzondere voorwaarden voor de levensmiddelen uit het gehele betrokken derde land of een deel daarvan.

2. De Commissie kan in het in lid 1 bedoelde geval tijdelijke conservatoire maatregelen nemen ten aanzien van de betrokken levensmiddelen.

[1] PB nr. L 291 van 19. 11. 1969, blz. 9.

3. Behoudens in dringende gevallen raadpleegt de Commissie zo mogelijk de Lid-Staten alvorens de in de leden 1 en 2 bedoelde maatregelen te nemen.

4. De Commissie deelt de Raad en de Lid-Staten onverwijld ieder overeenkomstig de leden 1 en 2 genomen besluit mede.

Iedere Lid-Staat kan binnen een termijn van 30 dagen na de voornoemde mededeling het besluit van de Commissie aan de Raad voorleggen. De Raad kan het besluit van de Commissie met gekwalificeerde meerderheid van stemmen bevestigen, wijzigen of intrekken. Indien de Raad binnen een termijn van 30 dagen geen besluit heeft genomen, wordt het besluit van de Commissie geacht te zijn ingetrokken.

5. Ingeval een Lid-Staat de Commissie officieel mededeelt dat het noodzakelijk is vrijwaringsmaatregelen te nemen en de Commissie geen gebruik heeft gemaakt van de bepalingen van de leden 1 en 2, kan de betrokken Lid-Staat tijdelijke conservatoire maatregelen ten aanzien van de invoer van levensmiddelen nemen.

Wanneer een Lid-Staat tijdelijke conservatoire maatregelen neemt, stelt hij de andere Lid-Staten en de Commissie daarvan in kennis.

De Commissie legt de zaak volgens de procedure van artikel 14 binnen een termijn van tien werkdagen aan het Permanent Comité voor levensmiddelen voor met het oog op de verlenging, wijziging of intrekking van de nationale tijdelijke conservatoire maatregelen.

Artikel 11

1. Wanneer een Lid-Staat op grond van nieuwe informatie of een herevaluatie van de bestaande informatie gegronde redenen heeft te vermoeden dat de toepassing van de overeenkomstig artikel 4 vastgestelde gedetailleerde bepalingen een gezondheidsrisico inhoudt, kan hij de toepassing van de betrokken bepalingen op zijn grondgebied opschorten of tijdelijk beperken. Hij doet daarvan onverwijld mededeling aan de andere Lid-Staten en de Commissie, met opgave van de beweegredenen voor zijn besluit.

2. De Commissie bestudeert de in lid 1 bedoelde beweegredenen van de betrokken Lid-Staat zo spoedig mogelijk in het kader van het Permanent Comité voor levensmiddelen, brengt een advies uit en neemt volgens de procedure van artikel 14 de vereiste maatregelen.

Artikel 12

De Lid-Staten wijzen de bevoegde autoriteiten aan die met de officiële controle op de hygiëne zijn belast, en stellen de Commissie daarvan in kennis.

Artikel 13

Volgens de procedure van artikel 14 kunnen wijzigingen worden aangebracht in de verwijzingen naar de internationale normen, zoals die van de Codex Alimentarius, in deze richtlijn.

Artikel 14

De Commissie wordt bijgestaan door het Permanent Comité voor levensmiddelen, hierna „comité" te noemen.

De vertegenwoordiger van de Commissie legt het comité een ontwerp voor van de te nemen maatregelen. Het comité brengt advies uit over dit ontwerp binnen een termijn die de voorzitter kan vaststellen naar gelang van de urgentie van de materie. Het comité spreekt zich uit met de meerderheid van stemmen die in artikel 148, lid 2, van het Verdrag is voorgeschreven voor de aanneming van de besluiten die de Raad op voorstel van de Commissie dient te nemen. Bij de stemming in het comité worden de stemmen van de vertegenwoordigers van de Lid-Staten gewogen overeenkomstig genoemd artikel. De voorzitter neemt niet aan de stemming deel.

De Commissie stelt de beoogde maatregelen vast wanneer zij in overeenstemming zijn met het advies van het comité.

Wanneer de beoogde maatregelen niet in overeenstemming zijn met het advies van het comité of indien geen advies is uitgebracht, dient de Commissie onverwijld bij de Raad een voorstel in betreffende de te nemen maatregelen. De Raad besluit met gekwalificeerde meerderheid van stemmen.

Indien de Raad drie maanden na de indiening van het voorstel geen besluit heeft genomen, worden de voorgestelde maatregelen door de Commissie vastgesteld, behalve wanneer de Raad zich met gewone meerderheid van stemmen tegen genoemde maatregelen heeft uitgesproken.

Artikel 15

Uiterlijk op 31 december 1998 legt de Commissie het Europees Parlement en de Raad een verslag voor over de ervaringen die zijn opgedaan met de toepassing van deze richtlijn, eventueel vergezeld van passende voorstellen.

Artikel 16

De Lid-Staten doen de nodige wettelijke en bestuursrechtelijke bepalingen in werking treden om uiterlijk 30 maanden na de aanneming aan deze richtlijn te voldoen. Zij stellen de Commissie daarvan onverwijld in kennis.

Wanneer de Lid-Staten deze bepalingen aannemen, wordt in die bepalingen naar de onderhavige richtlijn verwezen of wordt hiernaar verwezen bij de officiële bekendmaking van die bepalingen. De regels voor deze verwijzing worden vastgesteld door de Lid-Staten.

De Lid-Staten delen de Commissie de tekst van de belangrijke bepalingen van intern recht mede die zij op het onder deze richtlijn vallende gebied vaststellen.

Artikel 17

Deze richtlijn is gericht tot de Lid-Staten.

Gedaan te Luxemburg, 14 juni 1993.

Voor de Raad
De Voorzitter
J. TRØJBORG

BIJLAGE

Voorwoord

1. De hoofdstukken V tot en met X van deze bijlage zijn van toepassing op alle stadia na de primaire produktie, d.w.z. tijdens bereiding, verwerking, vervaardiging, verpakking, opslag, vervoer, distributie, hantering en aanbieding ten verkoop of levering aan de consument.

   Voor de toepassing van de resterende hoofdstukken van de bijlage geldt het volgende:

   — Hoofdstuk I is van toepassing op alle bedrijfsruimten voor levensmiddelen behalve de ruimten die vallen onder hoofdstuk III.

   — Hoofdstuk II is van toepassing op alle ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt, behalve de ruimten die vallen onder hoofdstuk III en met uitzondering van restauratieruimten.

   — Hoofdstuk III is van toepassing op de ruimten die worden opgesomd in de titel van het hoofdstuk.

   — Hoofdstuk IV is van toepassing op alle vormen van vervoer.

2. Onder „waar passend" en „waar nodig" wordt in de zin van deze bijlage verstaan waar passend en waar nodig met het oog op de veiligheid en gezondheid van levensmiddelen.

I

Algemene voorschriften voor bedrijfsruimten voor levensmiddelen (andere dan aangegeven in hoofdstuk III)

1. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon en in goede staat van onderhoud worden gehouden.

2. De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat:

   a) zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of gedesinfecteerd;

   b) de ophoping van vuil, het contact met toxische materialen, het terechtkomen van deeltjes in levensmiddelen en de vorming van condens of ongewenste schimmel op oppervlakken worden voorkomen;

   c) goede hygiënische praktijken mogelijk worden gemaakt, onder andere door bescherming tegen wederzijdse besmetting tussen en tijdens processtappen door levensmiddelen, uitrusting, materialen, water, luchttoevoer of personeel en externe bronnen van verontreiniging zoals ongedierte;

   d) waar nodig, aangepaste temperaturen voor een hygiënische verwerking en opslag van de produkten kunnen worden gehandhaafd.

3. Er moet een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. Er moet een voldoende aantal toiletten met spoeling aanwezig zijn die aangesloten moeten zijn op een adequaat afvoersysteem. Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.

4. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen. Zo nodig moeten de voorzieningen voor het wassen van voedsel gescheiden zijn van de wasbakken voor het reinigen van de handen.

5. Er moeten voldoende en aangepaste mechanische dan wel natuurlijke ventilatievoorzieningen aanwezig zijn. Geforceerde luchtstromen van besmette naar schone ruimten moeten worden voorkomen. De ventilatiesystemen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat filters en andere onderdelen die regelmatig schoongemaakt of vervangen moeten worden, gemakkelijk toegankelijk zijn.

6. Alle sanitaire installaties in de bedrijfsruimten moeten voorzien zijn van adequate natuurlijke of mechanische ventilatie.

7. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten voldoende door daglicht en/of kunstlicht worden verlicht.

8. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel en zodanig ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van besmetting van de levensmiddelen wordt voorkomen.

9. Waar nodig moeten er passende voorzieningen aanwezig zijn voor het personeel om zich om te kleden.

II

Specifieke eisen in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in hoofdstuk III aangegeven ruimten)

1. Voor ruimten waarin voedsel wordt bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten), gelden de volgende eisen:

   a) Vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken.

   b) Muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte is vereist, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

   c) Plafonds en voorzieningen aan het plafond moeten zodanig zijn ontworpen, geconstrueerd en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt.

   d) Ramen en andere openingen moeten zodanig zijn geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Die welke naar de buitenomgeving toe kunnen worden geopend, moeten waar nodig worden voorzien van horren die gemakkelijk kunnen worden verwijderd voor schoonmaak. Indien open ramen ertoe zouden leiden dat levensmiddelen vanuit de buitenomgeving worden besmet, moeten de ramen tijdens de produktie gesloten en vergrendeld blijven.

   e) Deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

   f) Oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Dit houdt in dat glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.

2. Waar nodig moeten passende voorzieningen voor het schoonmaken en desinfecteren van gereedschap en apparatuur voorhanden zijn. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, moeten gemakkelijk schoon te maken zijn en moeten een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.

3. Waar passend moeten goede voorzieningen worden getroffen voor het wassen van voedsel. Elke spoelbak of vergelijkbare inrichting bestemd voor het wassen van voedsel moet zijn voorzien van voldoende warm en/of koud drinkwater, naar gelang van de behoefte, en moet worden schoongehouden.

III

Eisen voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (zoals tenten, marktkramen, winkelwagens), ruimten die voornamelijk als particuliere woning worden gebruikt, ruimten die af en toe voor catering worden gebruikt, en automaten

1. Bedrijfsruimten en automaten moeten zodanig zijn gesitueerd, ontworpen, geconstrueerd en zodanig worden schoongehouden en onderhouden dat het risico van besmetting van levensmiddelen en van ongedierte voor zover redelijkerwijs doenlijk wordt voorkomen.

2. Met name moeten waar nodig:

   a) passende voorzieningen aanwezig zijn voor een voldoende persoonlijke hygiëne (waaronder voorzieningen voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen, hygiënische sanitaire regelingen en voorzieningen om zich om te kleden);

   b) oppervlakken die in contact komen met voedsel goed onderhouden zijn en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en waar nodig gedesinfecteerd. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, niet-

toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;

c) passende voorzieningen aanwezig zijn voor het reinigen en waar nodig desinfecteren van de gereedschappen en de uitrusting;

d) passende voorzieningen aanwezig zijn voor het schoonmaken van de levensmiddelen;

e) voldoende heet en/of koud drinkwater beschikbaar zijn;

f) passende regelingen en/of voorzieningen voor de hygiënische opslag en verwijdering van gevaarlijke en/of oneetbare stoffen en afval (zowel vast als vloeibaar) beschikbaar zijn;

g) passende voorzieningen en/of regelingen beschikbaar zijn voor het handhaven en bewaken van passende voedseltemperaturen;

h) levensmiddelen zo geplaatst zijn dat het risico van besmetting voor zover redelijkerwijs doenlijk wordt voorkomen.

IV

Vervoer

1. Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen moeten schoon en in goede staat van onderhoud worden gehouden om de levensmiddelen tegen besmetting te beschermen en moeten, waar nodig, zodanig zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of gedesinfecteerd.

2. Ruimten en/of recipiënten mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien zulks tot besmetting van de levensmiddelen kan leiden.

   Levensmiddelen in bulk in vloeibare, korrelvormige of poedervormige staat moeten worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die voorbehouden zijn aan het vervoer van levensmiddelen. Op de containers moet een duidelijk leesbare, onuitwisbare vermelding in een of meer talen van de Gemeenschap omtrent hun gebruik voor het vervoer van levensmiddelen, of de vermelding „uitsluitend voor levensmiddelen" staan.

3. In vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere produkten naast levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de produkten waar nodig afdoende van elkaar zijn gescheiden als bescherming tegen besmettingsgevaar.

4. Vervoermiddelen en/of recipiënten die zijn gebruikt voor het vervoer van andere produkten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt om besmettingsgevaar te vermijden.

5. Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zodanig worden geplaatst en beschermd dat het risico van besmetting tot een minimum wordt beperkt.

6. Waar nodig moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, de levensmiddelen op passende temperaturen kunnen houden en, waar nodig, zodanig ontworpen zijn dat die temperaturen kunnen worden bewaakt.

V

Eisen inzake de uitrusting

Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten worden schoongehouden en moeten:

a) zo zijn geconstrueerd, van zodanig materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat elk risico van voedselsbesmetting tot een minimum wordt beperkt;

b) met uitzondering van wegwerprecipiënten en -verpakking, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij grondig schoon kunnen worden gehouden en waar nodig gedesinfecteerd, rekening houdende met de beoogde doeleinden;

c) zodanig worden geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt.

VI

Voedselafval

1. Voedsel- en ander afval mag zich niet ophopen in ruimten met levensmiddelen, behalve voor zover dit onvermijdelijk is voor de goede werking van het bedrijf.

2. Voedsel- en ander afval moet worden gedeponeerd in afsluitbare recipiënten, tenzij exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteiten kunnen aantonen dat andere typen recipiënten voldoen. Deze recipiënten moeten van een passende constructie zijn, in goede staat worden gehouden en waar nodig gemakkelijk te reinigen en te desinfecteren zijn.

3. Er moeten passende voorzieningen worden getroffen voor de verwijdering en opslag van voedsel- en ander afval. Afvalopslagplaatsen moeten zodanig worden ontworpen en beheerd dat zij schoon kunnen worden gehouden en kunnen worden beschermd tegen ongedierte en dat besmetting van voedsel, drinkwater, uitrusting of bedrijfsruimten kan worden voorkomen.

VII

Watervoorziening

1. Drinkwater als omschreven in Richtlijn 80/778/EEG van de Raad van 15 juli 1980 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water [1] moet in voldoende hoeveelheden voorhanden zijn. Dit drinkwater moet telkens wanneer nodig worden gebruikt om ervoor te zorgen dat levensmiddelen niet worden besmet.

2. Wanneer passend, moet ijs worden gemaakt van water dat aan de specificaties van Richtlijn 80/778/EEG voldoet. Dit ijs moet telkens wanneer nodig worden gebruikt om ervoor te zorgen dat levensmiddelen niet worden besmet. Het moet op zodanige wijze worden vervaardigd, gehanteerd en opgeslagen dat het tegen elke vorm van besmetting wordt beschermd.

3. Stoom die rechtstreeks in aanraking komt met voedsel mag geen stoffen bevatten die een risico voor de gezondheid vormen of waardoor het produkt kan worden besmet.

4. Niet voor menselijke consumptie geschikt water dat wordt gebruikt voor stoomopwekking, koeling, brandbestrijding en andere soortgelijke toepassingen waarbij het niet in aanraking komt met voedsel, moet via aparte leidingen worden getransporteerd die gemakkelijk moeten kunnen worden geïdentificeerd, niet met de drinkwaterleiding zijn verbonden en zo zijn geconstrueerd dat water uit die leidingen onmogelijk in het drinkwatersysteem terecht kan komen.

VIII

Persoonlijke hygiëne

1. Iedere persoon die werkzaam is in een ruimte waar voedsel wordt gehanteerd, moet een zeer goede persoonlijke hygiëne betrachten en moet passende, schone en, waar nodig, beschermende kleding dragen.

2. Niemand van wie bekend is of vermoed wordt dat hij lijdt aan of drager is van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bij voorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaandoeningen of diarree heeft, mag in een ruimte waar voedsel wordt gehanteerd werk verrichten waarbij de kans bestaat dat hij voedsel direct of indirect met pathogene micro-organismen besmet.

IX

Bepalingen van toepassing op levensmiddelen

1. Een levensmiddelenbedrijf mag geen grondstoffen of ingrediënten accepteren waarvan bekend is of waarvan redelijkerwijs mag worden aangenomen dat zij zodanig besmet zijn met parasieten, pathogene micro-organismen of toxische, in ontbinding verkerende of vreemde substanties dat zij, na het normale sorteer- en/of voorbereidings- of verwerkingsproces dat door levensmiddelenbedrijven hygiënisch wordt toegepast, nog steeds ongeschikt zouden zijn voor menselijke consumptie.

[1] PB nr. L 229 van 30. 8. 1980, blz. 11. Richtlijn laatstelijk gewijzigd bij Richtlijn 91/692/EEG (PB nr. L 377 van 31. 12. 1991, blz. 48).

2. Grondstoffen en ingrediënten die in het bedrijf zijn opgeslagen moeten onder passende omstandigheden worden bewaard zodat zij geen schadelijke veranderingen ondergaan en beschermd zijn tegen besmetting.

3. Alle levensmiddelen die worden gehanteerd, opgeslagen, verpakt, uitgestald en vervoerd worden beschermd tegen besmettingen waardoor zij ongeschikt voor menselijke consumptie of schadelijk voor de gezondheid kunnen worden, dan wel zodanig kunnen worden besmet dat zij redelijkerwijs niet in die staat kunnen worden geconsumeerd. Met name moet voedsel zodanig worden geplaatst en/of beschermd dat het risico van besmetting tot een minimum wordt beperkt. Adequate maatregelen moeten worden getroffen om ongedierte onder controle te houden.

4. Grondstoffen, ingrediënten, halffabrikaten en eindprodukten die een voedingsbodem kunnen vormen voor de groei van pathogene micro-organismen of de vorming van toxines, moeten bewaard worden bij temperaturen die geen risico voor de gezondheid opleveren. Voor zover dit verenigbaar is met de voedselveiligheid, mag waar nodig voor korte periodes van de temperatuurvereiste worden afgeweken om praktische redenen in verband met de hantering, bij de bereiding, het vervoer, de opslag, het uitstallen en het opdienen van de levensmiddelen.

5. Wanneer levensmiddelen koel moeten worden bewaard of opgediend, moeten zij zo snel mogelijk na de laatste warmtebehandeling of de laatste bereidingsfase, indien geen warmtebehandeling wordt toegepast, worden afgekoeld tot een temperatuur die geen risico's voor de gezondheid oplevert.

6. Gevaarlijke en/of oneetbare substanties, met inbegrip van diervoeders, moeten op passende wijze worden geëtiketteerd en in afzonderlijke en veilige recipiënten worden bewaard.

X

Opleiding

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat personen die voedsel hanteren aan toezicht worden onderworpen en een op hun werkzaamheden afgestemde instructie en/of opleiding inzake voedselhygiëne krijgen.