II

(Retsakter hvis offentliggørelse ikke er obligatorisk)

RÅDET

RÅDETS DIREKTIV 93/43/EØF

af 14. juni 1993

om levnedsmiddelhygiejne

RÅDET FOR DE EUROPÆISKE FÆLLESSKABER HAR —

under henvisning til Traktaten om Oprettelse af Det Europæiske Økonomiske Fællesskab, særlig artikel 100 A,

under henvisning til forslag fra Kommissionen,

i samarbejde med Europa-Parlamentet [1],

under henvisning til udtalelse fra Det Økonomiske og Sociale Udvalg [2],

og ud fra følgende betragtninger:

Den frie bevægelighed for levnedsmidler er en væsentlig forudsætning for gennemførelsen af det indre marked; dette princip forudsætter tillid til sikkerhedsstandarden i forbindelse med konsum af frit omsættelige levnedsmidler, ikke mindst hygiejnestandarden i alle led af tilberedning, forarbejdning, færdigbehandling, emballering, opbevaring, transport, distribution, håndtering og udbud til salg eller levering til forbrugeren;

det er af afgørende betydning, at menneskets sundhed beskyttes;

en sådan beskyttelse tilstræbes allerede med Rådets direktiv 89/397/EØF af 14. juni 1989 om offentlig kontrol med levnedsmidler [3] og med en række mere specifikke regler på området; et vigtigt formål med denne kontrol er levnedsmiddelhygiejne; direktiv 89/397/EØF drejer sig om inspektion, prøveudtagning og analyse og bør suppleres med bestemmelser, der tager sigte på at forbedre levnedsmiddelhygiejnen og øge tilliden til frit omsættelige levnedsmidlers hygiejnemæssige standard;

de generelle regler for levnedsmiddelhygiejne, som skal følges i forbindelse med tilberedning, forarbejdning, færdigbehandling, emballering, opbevaring, transport, distribution, håndtering og udbud til salg eller levering til forbrugeren, må harmoniseres med henblik på at beskytte menneskets sundhed;

anvendelse af analyse of potentielle farer, risikovurdering og andre forvaltningsteknikker anerkendes til identificering, kontrol og overvågning af de kritiske kontrolpunkter;

der kan for visse klasser af levnedsmidler vedtages mikrobiologiske kriterier og kriterier for temperaturkontrol; disse skal i så fald være i overensstemmelse med videnskabeligt anerkendte generelle principper;

medlemsstaterne skal tilskynde til og deltage i udarbejdelsen af retningslinjer for god hygiejnepraksis til vejledning for levnedsmiddelvirksomhederne; disse retningslinjer skal, hvor det er relevant, bygge på the Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene of the Codex Alimentarius [4];

Kommissionen skal med bistand fra medlemsstaterne og andre berørte parter tilskynde til udarbejdelse af retnings-

[1] EFT nr. C 174 af 23. 11. 1992 og EFT nr. C 150 af 31. 5. 1993.
[2] EFT nr. C 223 af 31. 8. 1992, s. 16.
[3] EFT nr. L 186 af 30. 6. 1989, s. 23.
[4] Codex Alimentarius, Volume A. Recommended International Code of Pratice. General Principles of Food Hygiene. Second Revision (1985). Food and Agricultural Organization of the United Nations World Health Organization, Rome, 1988.

linjer for god hygiejnepraksis til vejledning for levnedsmiddelvirksomheder i hele Fællesskabet, når det er nødvendigt;

virksomhedsdrivende i levnedsmiddelindustrien er ansvarlige for hygiejnen i deres virksomheder; direktivet kræver derfor ikke overholdelse af retningslinjerne for god hygiejnepraksis, som ikke har lovskraft;

til gennemførelse af de generelle regler for levnedsmiddelhygiejne og retningslinjerne for god hygiejnepraksis bør det anbefales at anvende standarder fra EN 29000-serien;

overholdelse af de generelle regler for levnedsmiddelhygiejne skal kontrolleres af medlemsstaternes kompetente myndigheder i overensstemmelse med direktiv 89/397/EØF for at forhindre, at levnedsmidler, som er uegnede til menneskeføde, eller som er potentielt sundhedsfarlige, kan skade forbrugeren;

virksomhedsdrivende i levnedsmiddelindustrien må sikre, at der kun bringes levnedsmidler på markedet, som ikke udgør nogen risiko for sundheden, og de kompetente myndigheder bør have tilstrækkelige beføjelser til at beskytte folkesundheden; dog bør levnedsmiddelvirksomhedernes retsbeskyttelse sikres;

Kommissionen bør gøres bekendt med, hvilke kompetente myndigheder i medlemsstaterne der er ansvarlige for den officielle kontrol med levnedsmiddelhygiejne —

UDSTEDT FØLGENDE DIREKTIV:

Artikel 1

1. Dette direktiv indeholder generelle regler for levnedsmiddelhygiejne og for kontrol med disse reglers overholdelse.

2. Dette direktiv berører ikke de bestemmelser, der er fastlagt i mere specifikke fællesskabsregler for levnedsmiddelhygiejne. Kommissionen undersøger inden tre år efter direktivets vedtagelse forbindelsen mellem de specifikke fællesskabsregler for levnedsmiddelhygiejne og reglerne i dette direktiv og fremsætter om fornødent forslag.

Artikel 2

I dette direktiv forstås ved:

— »levnedsmiddelhygiejne«, i det følgende benævnt »hygiejne«, alle foranstaltninger, som er nødvendige for at garantere sikre og sunde levnedsmidler. Foranstaltningerne omfatter alle led efter den primære produktion (der omfatter f.eks. høst, slagtning og malkning) under tilberedning, forarbejdning, færdigbehandling, emballering, opbevaring, transport, distribution, håndtering og udbud til salg eller levering til forbrugeren

— »levnedsmiddelvirksomhed«, en offentlig eller privat virksomhed, som med eller uden gevinst for øje udfører en eller flere af eller alle følgende aktiviteter: tilberedning, forarbejdning, færdigbehandling, emballering, opbevaring, transport, distribution, håndtering eller udbud til salg eller levering af levnedsmidler

— »sunde levnedsmidler«, levnedsmidler, som ud fra et hygiejnemæssigt synspunkt er egnet til menneskeføde.

Artikel 3

1. Tilberedning, forarbejdning, færdigbehandling, emballering, opbevaring, transport, distribution, håndtering og udbud til salg eller levering af levnedsmidler skal udføres under hygiejniske forhold.

2. Levnedsmiddelvirksomhederne skal identificere de trin i deres aktiviteter, som er kritiske for levnedsmiddelsikkerheden, og drage omsorg for, at passende sikkerhedsprocedurer fastlægges, gennemføres, opretholdes og revideres med udgangspunkt i følgende principper, der er anvendt ved udarbejdelsen af HACCP-systemet (Hazard Analysis and Critical Control Points):

— analyse af potentielle levnedsmiddelfarer i en levnedsmiddelvirksomheds aktiviteter

— identifikation af de led og faser (»punkter«) i aktiviteterne, hvor levnedsmiddelfarer kan opstå

— afgørelse af, hvilke af de identificerede punkter der er kritiske for levnedsmiddelsikkerheden (de »kritiske punkter«)

— identifikation og gennemførelse af effektive kontrol- og overvågningsprocedurer på disse kritiske punkter, og

— regelmæssig revision af analysen af levnedsmiddelfarer, de kritiske kontrolpunkter og kontrol- og overvågningsprocedurerne samt revision, hver gang levnedsmiddelvirksomhedens aktiviteter ændres.

3. Levnedsmiddelvirksomhederne skal overholde hygiejnereglerne i bilaget. Der kan indrømmes undtagelser fra visse bestemmelser i bilaget efter fremgangsmåden i artikel 14.

Artikel 4

Med forbehold af mere specifikke fællesskabsregler kan der vedtages mikrobiologiske kriterier og kriterier for temperaturkontrol for visse klasser af levnedsmidler efter

fremgangsmåden i artikel 14 og efter høring af Den Videnskabelige Komité for Levnedsmidler, der er nedsat ved afgørelse 74/234/EØF [1].

Artikel 5

1. Medlemsstaterne tilskynder til udvikling af retningslinjer for god hygiejnepraksis, som levnedsmiddelvirksomhederne kan bruge frivilligt som en hjælp til at overholde bestemmelserne i artikel 3.

2. Når der udvikles retningslinjer for god hygiejnepraksis som omhandlet i stk. 1, skal det ske på følgende måde:

— af levnedsmiddelsektorer og repræsentanter for andre berørte parter som f.eks. relevante myndigheder og forbrugergrupper

— i samråd med kredse, hvis interesser kan blive berørt væsentligt, herunder de kompetente myndigheder

— hvor det er relevant, under hensyn til the Recommended International Code of Pratice, General Principles of Food Hygiene of the Codex Alimentarius.

3. De i stk. 1 og 2 nævnte retningslinjer kan udvikles under ledelse af et nationalt standardiseringsorgan, som er omhandlet i liste nr. 2 i bilaget til Rådets direktiv 83/189/EØF af 28. marts 1983 om en informationsprocedure med hensyn til tekniske standarder og forskrifter [2].

4. Medlemsstaterne vurderer retningslinjerne for god hygiejnepraksis, jf. stk. 1 og 2, med henblik på at fastslå, i hvilket omfang de kan anses for at være forenelige med artikel 3.

5. Medlemsstaterne sender de retningslinjer for god hygiejnepraksis, som de anser for at være forenelige med artikel 3, til Kommissionen.

Kommissionen stiller disse retningslinjer til rådighed for medlemsstaterne.

6. Når en eller flere medlemsstater eller Kommissionen mener, at der med henblik på harmonisering kan være behov for at udvikle retningslinjer for god hygiejnepraksis på europæisk plan, i det følgende benævnt »europæiske retningslinjer for god hygiejnepraksis«, hører Kommissionen i overensstemmelse med artikel 14 medlemsstaterne inden for rammerne af Den Stående Levnedsmiddelkomité, der er oprettet ved afgørelse 69/414/EØF [3]. Hensigten med denne høring er at undersøge behovet for sådanne frivillige retningslinjer inden for de berørte sektorer eller aktiviteter og, når det findes, at der er behov for sådanne retningslinjer:

— at angive påtænkt rækkevidde, emne og tidsplan for udviklingen af disse frivillige retningslinjer under hensyntagen til den tid, der er nødvendig til høring af de kredse, hvis interesser berøres væsentligt, og

— at overdrage udviklingen og/eller vurderingen af sådanne frivillige retningslinjer til et europæisk standardiseringsorgan.

7. I forbindelse med udviklingen af europæiske retningslinjer for god hygiejnepraksis som omhandlet i stk. 6 træffes der alle nødvendige foranstaltninger for at sikre:

— at sådanne retningslinjer udvikles af repræsentanter for levnedsmiddelsektorer og for kredse, hvis interesser berøres væsentligt, f.eks. kompetente myndigheder og forbrugergrupper

— at indholdet af retningslinjerne er foreneligt med artikel 3 og i fornødent omfang tager hensyn til the Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene of the Codex Alimentarius

— at indholdet af retningslinjerne kan anvendes i hele Fællesskabet på de sektorer inden for levnedsmiddelindustrien, som de vedrører

— at de relevante retningslinjer for god hygiejnepraksis, der udarbejdes i overensstemmelse med stk. 1 til 3, tages i betragtning

— at alle kredse, hvis interesser berøres væsentligt af sådanne retningslinjer, herunder medlemsstaterne, høres, og at der tages hensyn til deres bemærkninger.

8. Titler på og henvisninger i europæiske retningslinjer for god hygiejnepraksis, der udarbejdes efter fremgangsmåden i stk. 6 og 7, offentliggøres i C-udgaven af *De Europæiske Fællesskabers Tidende*. Medlemsstaterne sørger for, at de relevante levnedsmiddelsektorer og de kompetente myndigheder på deres område bliver gjort bekendt med offentliggørelsen af sådanne retningslinjer.

Artikel 6

Medlemsstaterne anbefaler, hvis de finder det hensigtsmæssigt, levnedsmiddelvirksomhederne at anvende de europæiske standarder i EN 29000-serien med henblik på at gennemføre de generelle hygiejneregler og retningslinjerne for god hygiejnepraksis.

(1) EFT nr. L 136 af 20. 5. 1974, s. 1.
(2) EFT nr. L 109 af 26. 4. 1983, s. 8. Direktivet er senest ændret ved afgørelse 92/400/EØF (EFT nr. L 221 af 6. 8. 1992, s. 55).
(3) EFT nr. L 291 af 19. 11. 1969, s. 9 (Specialudgave 1969 (II), s. 487).

Artikel 7

1. Medlemsstaterne kan under overholdelse af Traktaten bevare, ændre eller indføre mere specifikke nationale hygiejneforskrifter end de, der er fastsat i dette direktiv, på den betingelse at de pågældende forskrifter

— ikke er mere lempelige end de, der findes i bilaget

— ikke udgør en begrænsning eller hindring af eller barriere for samhandelen med levnedsmidler, der er fremstillet i overensstemmelse med dette direktiv.

2. Så længe der ikke er fastsat detaljerede bestemmelser i overensstemmelse med artikel 4, kan medlemsstaterne under overholdelse af Traktaten bevare, ændre eller indføre nationale forskrifter om de pågældende spørgsmål.

3. Finder en medlemsstat det i de i stk. 1 og 2 omhandlede tilfælde nødvendigt at vedtage en ny lovgivning eller at ændre den bestående, underretter den Kommissionen og de øvrige medlemsstater om de påtænkte foranstaltninger, samtidig med at den anfører, hvilke motiver der ligger til grund herfor. Kommissionen hører medlemsstaterne i Den Stående Levnedsmiddelkomité, såfremt den finder en høring formålstjenlig, eller såfremt en medlemsstat anmoder derom.

Medlemsstaten kan først træffe de påtænkte foranstaltninger tre måneder efter denne meddelelse, og forudsat at Kommissionen ikke har gjort indsigelse derimod.

I så tilfælde indleder Kommissionen inden udløbet af den i andet afsnit nævnte frist den i artikel 14 omhandlede fremgangsmåde med henblik på at afgøre, om de påtænkte foranstaltninger kan iværksættes, om fornødent med passende ændringer.

Artikel 8

1. De kompetente myndigheder foretager kontrol i overensstemmelse med direktiv 89/397/EØF for at sikre, at levnedsmiddelvirksomhederne overholder bestemmelserne i artikel 3 og, hvor det er relevant, alle bestemmelser, der er fastsat i overensstemmelse med artikel 4. Der skal herved tages behørigt hensyn til retningslinjerne for god hygiejnepraksis, som anført i artikel 5, hvor sådanne findes.

2. De kompetente myndigheders inspektioner skal omfatte en generel vurdering af de potentielle farer for levnedsmiddelsikkerheden, der er forbundet med virksomheden. De kompetente myndigheder skal være særlig opmærksomme på de kritiske kontrolpunkter, som levnedsmiddelvirksomhederne har identificeret, for at vurdere, om den nødvendige overvågning og kontrol finder sted.

Medlemsstaterne sørger for, at alle lokaler til levnedsmidler inspiceres med en hyppighed, som tager hensyn til den risiko, lokalerne frembyder.

3. De kompetente myndigheder sørger for, at levnedsmidler, der importeres til Fællesskabet, kontrolleres i overensstemmelse med direktiv 89/397/EØF for at sikre overholdelsen af de relevante bestemmelser i artikel 3 og, hvor det er relevant, af alle bestemmelser, der er fastsat i overensstemmelse med artikel 4.

Artikel 9

1. Konstaterer de kompetente myndigheder under udførelsen af den i artikel 8 omhandlede kontrol, at manglende overholdelse af bestemmelserne i artikel 3 eller, hvor det er relevant, af nogen af de bestemmelser, der er fastsat i overensstemmelse med artikel 4, indebærer en risiko for levnedsmidlernes sikkerhed eller sundhed, træffer de passende foranstaltninger, som f.eks. kan indebære tilbagetrækning og/eller destruktion af de pågældende levnedsmidler eller lukning af hele virksomheden eller en del af den i et passende tidsrum.

Med henblik på at afgøre risikoen for levnedsmidlernes sikkerhed eller sundhed skal der tages hensyn til levnedsmidlets art, den måde hvorpå det håndteres og emballeres, samt alle de øvrige processer, det pågældende levnedsmiddel gøres til genstand for inden leveringen til forbrugeren, samt de forhold, som det udstilles og/eller opbevares under.

2. Medlemsstaterne træffer de nødvendige foranstaltninger for at sikre, at alle fysiske og juridiske personer, der er berørt af kontrollen, har ret til at indbringe klage over de foranstaltninger, som den kompetente myndighed træffer på baggrund af kontrollen.

Artikel 10

1. Hvis der på et tredjelands område opstår hygiejneproblemer, der kan udgøre en alvorlig sundhedsrisiko, eller hvis et sådant problem breder sig på dette tredjelands område, træffer Kommissionen straks, enten på eget initiativ eller efter anmodning fra en medlemsstat, følgende foranstaltninger afhængigt af situationes alvor:

— indstilling af importen fra det pågældende tredjeland eller dele deraf og efter omstændighederne fra transittredjelandet og/eller

— fastsættelse af særlige betingelser for levnedsmidler, der er indført fra det pågældende tredjeland eller dele deraf.

2. Kommissionen kan i de tilfælde, der er omhandlet i stk. 1, træffe midlertidige beskyttelsesforanstaltninger over for de pågældende levnedsmidler.

3. Bortset fra hastetilfælde hører Kommissionen medlemsstaterne, inden den træffer de foranstaltninger, der er omhandlet i stk. 1 og 2.

4. Kommissionen underretter straks Rådet og medlemsstaterne om enhver afgørelse, der træffes i henhold til stk. 1 og 2.

Alle medlemsstaterne kan inden for en frist på 30 dage efter den i første afsnit nævnte underretning indbringe Kommissionens afgørelse for Rådet. Rådet kan med kvalificeret flertal bekræfte, ændre eller ophæve Kommissionens afgørelse. Hvis Rådet ikke har truffet afgørelse inden for en frist på 30 dage, anses Kommissionens afgørelse for at være ophævet.

5. Når en medlemsstat officielt underretter Kommissionen om behovet for at træffe beskyttelsesforanstaltninger, og Kommissionen ikke har anvendt bestemmelserne i stk. 1 og 2, kan medlemsstaten træffe midlertidige beskyttelsesforanstaltninger over for importen af levnedsmidler.

Når en medlemsstat træffer midlertidige beskyttelsesforanstaltninger, underretter den de øvrige medlemsstater og Kommissionen herom.

Inden for en frist på ti arbejdsdage forelægger Kommissionen efter fremgangsmåden i artikel 14 spørgsmålet for Den Stående Levnedsmiddelkomité med henblik på forlængelse, ændring eller ophævelse af de midlertidige nationale beskyttelsesforanstaltninger.

Artikel 11

1. Hvis en medlemsstat på baggrund af nye oplysninger eller en fornyet vurdering af eksisterende oplysninger har begrundet formodning om, at anvendelsen af de detaljerede bestemmelser, der er udarbejdet i henhold til artikel 4, udgør en fare for sundheden, kan den midlertidigt ophæve eller begrænse anvendelsen af de pågældende bestemmelser på sit område. Medlemsstaten underretter straks de øvrige medlemsstater og Kommissionen herom og begrunder sin afgørelse.

2. Kommissionen behandler snarest muligt i Den Stående Levnedsmiddelkomité den begrundelse, der er fremsat af den i stk. 1 omhandlede medlemsstat, afgiver udtalelse og træffer de nødvendige foranstaltninger efter fremgangsmåden i artikel 14.

Artikel 12

Medlemsstaterne udpeger de kompetente myndigheder, der er ansvarlige for den officielle hygiejnekontrol, og underretter Kommissionen herom.

Artikel 13

Efter fremgangsmåden i artikel 14 kan der vedtages ændringer til de henvisninger til internationale standarder, som f.eks. Codex Alimentarius, der findes i dette direktiv.

Artikel 14

Kommissionen bistås af Den Stående Levnedsmiddelkomité, i det følgende benævnt »komité«.

Kommissionens repræsentant forelægger komitéen et udkast til de foranstaltninger, der skal træffes. Komitéen afgiver en udtalelse om dette udkast inden for en frist, som formanden kan fastsætte under hensyn til, hvor meget det pågældende spørgsmål haster. Det udtaler sig med det flertal, som er fastsat i Traktatens artikel 148, stk. 2, for vedtagelse af de afgørelser, som Rådet skal træffe på forslag af Kommissionen. Under afstemninger i komitéen tillægges de stemmer, der afgives af repræsentanterne for medlemsstaterne, den vægt, som er fastlagt i nævnte artikel. Formanden deltager ikke i afstemningen.

Kommissionen vedtager de påtænkte foranstaltninger, når de er i overensstemmelse med komitéens udtalelse.

Er de påtænkte foranstaltninger ikke i overensstemmelse med komitéens udtalelse, eller er der ikke afgivet nogen udtalelse, forelægger Kommissionen straks Rådet et forslag til de foranstaltninger, der skal træffes. Rådet træffer afgørelse med kvalificeret flertal.

Har Rådet ved udløbet af en frist på tre måneder regnet fra forslagets forelæggelse ikke truffet nogen afgørelse, vedtages de foreslåede foranstaltninger af Kommissionen, medmindre Rådet med simpelt flertal har udtalt sig mod de nævnte foranstaltninger.

Artikel 15

Kommissionen forelægger senest den 31. december 1998 Europa-Parlamentet og Rådet en beretning om erfaringerne med anvendelsen af nærværende direktiv, ledsaget af relevante forslag.

Artikel 16

Medlemsstaterne sætter de nødvendige love og administrative bestemmelser i kraft for at efterkomme dette direktiv senest 30 måneder efter dets vedtagelse. De underretter straks Kommissionen herom.

Når medlemsstaterne vedtager disse love og administrative bestemmelser, skal de indeholde en henvisning til dette direktiv, eller de skal ved offentliggørelsen ledsages af en sådan henvisning. De nærmere regler for denne henvisning fastsættes af medlemsstaterne.

Medlemsstaterne meddeler Kommissionen teksten til de vigtigste nationale retsforskrifter, som de vedtager på det område, der er omfattet af dette direktiv.

Artikel 17

Dette direktiv er rettet til medlemsstaterne.

Udfærdiget i Luxembourg, den 14. juni 1993.

På Rådets vegne
J. TRØJBORG
Formand

BILAG

Indledning

1. Kapitel V til X i dette bilag finder anvendelse i alle led efter den primære produktion under tilberedning, forarbejdning, færdigbehandling, emballering, opbevaring, transport, distribution, håndtering og udbud til salg eller levering til forbrugeren.

   De øvrige kapitler i bilaget gælder som følger:

   — kapitel I gælder for alle områder og lokaler, bortset fra dem, der er omfattet af kapitel III

   — kapitel II gælder for alle lokaler, hvor levendsmidler tilberedes, behandles eller forarbejdes, bortset fra de lokaler, der er omfattet af kapitel III, og med undtagelse af spiselokaler

   — kapitel III gælder for de lokaler, der er nævnt i kapitlets overskrift

   — kapitel IV gælder for alle transportmidler.

2. Udtrykkene »hvor det er relevant« og »om fornødent« i dette bilag betyder: med det formål at sikre levnedsmidlers sikkerhed og sundhed.

I

Almindelige forskrifter for lokaler (bortset fra de lokaler, der er anført i kapitel III)

1. Lokaler, hvor der findes levnedsmidler, skal holdes rene og i god stand.

2. Levnedsmiddellokalernes grundplan, udformning, udførelse og dimensioner skal:

   a) muliggøre tilstrækkelig rengøring og/eller desinficering

   b) beskytte mod ansamling af snavs, kontakt med giftige materialer, afgivelse af partikler til levnedsmidlerne og dannelse af kondensvand eller uønsket mug på overflader

   c) muliggøre god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod krydskontaminering mellem og under processer med levnedsmidler, udstyr, materialer, vand, lufttilførsel og personale og ydre forureningskilder i form af f.eks. insekter og andre skadedyr

   d) om fornødent skabe passende temperaturforhold for hygiejnisk forarbejdning og opbevaring af produkterne.

3. Der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er passende placeret og afmærket. Der skal være et tilstrækkeligt antal udskylningstoiletter, som er forbundet med et effektivt afløbssystem. Toiletterne må ikke være direkte forbundet med lokaler, hvor levnedsmidler håndteres.

4. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Faciliteterne til vask af levnedsmidler skal om nødvendigt være adskilt fra faciliteterne til håndvask.

5. Der skal være en tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekanisk luftstrøm fra et forurenet til et rent område skal undgås. Ventilationssystemer skal være således konstrueret, at filtre og andre dele, som kræver rengøring eller udskiftning, er let tilgængelige.

6. Alle sanitetsfaciliteter i levnedsmiddellokaler skal være forsynet med tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation.

7. Levnedsmiddellokalerne skal have tilstrækkelig naturlig og/eller kunstig belysning.

8. Afløbsforholdene fra vaske og toiletter skal svare til behovet og være udformet og udført således, at der ikke er risiko for forurening af levnedsmidlerne.

9. Personalet skal om nødvendigt have passende omklædningsfaciliteter.

II

Specifikke forskrifter for lokaler, hvor levnedsmidler tilberedes, behandles eller forarbejdes (undtagen spiselokaler og de i kapitel III nævnte lokaler)

1. For lokaler, hvor levnedsmidler tilberedes, behandles eller forarbejdes (undtagen spiselokaler) gælder følgende:

   a) gulvene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om fornødent at desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre levnedsmiddelvirksomheden over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at andre anvendte materialer er egnede. Hvor det er relevant, skal gulvene være forsynet med passende afløb

   b) vægflader skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om fornødent at desinficere. Dette kræver, at der anvendes vandtætte, ikke-absorberende, afvaskelige, ugiftige materialer, og at overfladen er glat indtil en højde, som passer til det pågældende arbejde, medmindre levnedsmiddelvirksomheden over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at andre anvendte materialer er egnede

   c) lofter, forsænkede lofter og andre overhængende dele af det faste inventar skal være udformet, udført og behandlet således, at ansamling af snavs undgås, og at dannelse af kondensvand og uønsket mug samt afgivelse af partikler begrænses

   d) vinduer og andre åbninger skal være konstrueret således, at ansamling af snavs undgås. Vinduer, som kan åbnes ud mod omgivelserne, skal om fornødent forsynes med insektnet, der let kan fjernes og rengøres. Hvis åbning af vinduerne medfører forurening af levnedsmidlerne, skal vinduerne holdes lukkede og aflåste under produktionen

   e) dørene skal være lette at rengøre og om fornødent at desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, ikke-absorberende overflader, medmindre levnedsmiddelvirksomheden over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at andre anvendte materialer er egnede

   f) overflader (herunder på udstyr), der kommer i berøring med levnedsmidler, skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om fornødent at desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, ugiftige materialer, medmindre levnedsmiddelvirksomheden over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at andre anvendte materialer er egnede.

2. Om fornødent skal der være passende mulighed for rengøring og desinfektion af arbejdsredskaber og -udstyr. Faciliteterne hertil skal være fremstillet af korrosionsbestandigt materiale og være lette at rengøre, og der skal være tilstrækkelig forsyning af varmt og koldt vand.

3. Der skal om fornødent være passende muligheder for vask af levnedsmidlerne. Vaske og lignende faciliteter til vask af levnedsmidler skal have tilstrækkelig forsyning af varmt og/eller koldt drikkevand, og de skal holdes rene.

III

Forskrifter for mobile og/eller midlertidige lokaler (som f.eks. telte, markedsboder, mobile salgskøretøjer), lokaler, der fortrinsvis anvendes som privatbeboelse, lokaler, hvorfra der lejlighedsvis leveres mad, og salgsautomater

1. Lokaler og salgsautomater skal etableres, udformes, opbygges, renholdes og vedligeholdes således, at forurening af levnedsmidler og forekomst af insekter og andre skadedyr, så vidt det er praktisk muligt, undgås.

2. Specielt skal følgende om fornødent iagttages:

   a) der skal være passende faciliteter til at opretholde tilstrækkelig personlig hygiejne (herunder faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne, hygiejniske sanitære installationer og omklædningsfaciliteter)

   b) overflader, der kommer i kontakt med levnedsmidler, skal være i god stand og være lette at rengøre og om fornødent at desinficere. Dette kræver, at der anvendes glatte, afvaskelige, ugiftige materialer,

medmindre levnedsmiddelvirksomheden over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at andre anvendte materialer er egnede

c) der skal være passende mulighed for rengøring og om fornødent desinficering af arbejdsredskaber og -udstyr

d) der skal være passende mulighed for rengøring af levnedsmidlerne

e) der skal være tilstrækkelig forsyning med varmt og/eller koldt drikkevand

f) der skal være passende muligheder for og/eller faciliteter til hygiejnisk opbevaring og bortskaffelse af farlige og/eller uspiselige stoffer og affald (faste eller flydende)

g) der skal være passende faciliteter til og/eller muligheder for opretholdelse af og kontrol med levnedsmidlernes temperatur

h) levnedsmidlerne skal anbringes således, at forureningsrisiko undgås, så vidt det er praktisk muligt.

IV

Transport

1. Køretøjer og/eller beholdere, der anvendes til transport af levnedsmidler, skal holdes rene og i god stand, således at levnedsmidlerne beskyttes mod forurening, og de skal om fornødent være udformet og konstrueret således, at de kan rengøres og/eller desinficeres på passende måde.

2. Sådanne beholdere i køretøjer og/eller containere må ikke anvendes til transport af andet end levnedsmidler, når dette kan føre til forurening af levnedsmidlerne.

   Bulktransport af levnedsmidler i flydende form eller i form af granulat eller pulver skal foregå i beholdere og/eller containere/tanke, der er forbeholdt transport af levnedsmidler. Beholderne skal på et eller flere fællesskabssprog bære en tydelig og uudslettelig angivelse af, at de anvendes til transport af levnedsmidler, eller de skal mærkes »kun til levnedsmidler«.

3. Når køretøjer og/eller beholdere anvendes til transport af andet end levnedsmidler eller til transport af forskellige levnedsmidler samtidig, skal varerne holdes effektivt adskilt, hvis det er nødvendigt for at beskytte dem mod risiko for forurening.

4. Når køretøjer og/eller beholdere har været anvendt til transport af andet end levnedsmidler eller til transport af forskellige levnedsmidler, skal der gøres grundigt rent mellem transporterne for at undgå risiko for forurening.

5. Levnedsmidler i køretøjer og/eller beholdere skal anbringes og beskyttes således, at forureningsrisikoen mindskes i videst mulig udstrækning.

6. Om nødvendigt skal køretøjer og/eller beholdere, der anvendes til transport af levnedsmidler, kunne opbevare levnedsmidlerne ved en passende temperatur og, hvis forholdene kræver det, være udformet således, at temperaturen kan kontrolleres.

V

Forskrifter for udstyr

Alle redskaber samt alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med levnedsmidler, skal holdes rene og

a) være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risikoen for forurening af levnedsmidlerne reduceres mest muligt

b) med undtagelse af engangsbeholdere og -emballage være således udformet, være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at de, under hensyn til anvendelsesformålet, kan holdes fuldstændig rene og om fornødent desinficeres i tilstrækkelig grad

c) være anbragt således, at omgivelserne kan rengøres tilstrækkeligt.

VI

Levnedsmiddelaffald

1. Der må ikke ske ophobning af levnedsmiddelaffald og andet affald i levnedsmiddellokaler, bortset fra hvad der er uundgåeligt af hensyn til virksomhedens tilfredsstillende drift.

2. Levnedsmiddelaffald og andet affald skal anbringes i beholdere, der kan lukkes, medmindre levnedsmiddelvirksomheden over for de kompetente myndigheder kan godtgøre, at anvendte beholdere af andre typer er egnede. Disse beholdere skal være passende udformet, holdes i god stand og om fornødent være lette at rengøre og desinficere.

3. Der skal være tilstrækkelig mulighed for bortskaffelse og opbevaring af levnedsmiddelaffald og andet affald. Opbevaringsfaciliteterne skal indrettes og benyttes således, at de konstant kan holdes rene, og således at det hindres, at insekter og andre skadedyr får adgang til dem, og at levnedsmidler, drikkevand, udstyr og lokaler forurenes.

VII

Vandforsyning

1. Der skal være tilstrækkelig drikkevandsforsyning som angivet i Rådets direktiv 80/778/EØF af 15. juli 1980 om kvaliteten af drikkevand [1]. Dette drikkevand skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at levnedsmidlerne ikke forurenes.

2. Når der er behov for is, skal den fremstilles af vand, som opfylder forskrifterne i direktiv 80/778/EØF. Denne is skal anvendes, når det er nødvendigt for at sikre, at levnedsmidlerne ikke forurenes. Den skal fremstilles, håndteres og opbevares under forhold, som beskytter den mod forurening.

3. Damp, som benyttes i direkte kontakt med levnedsmidler, må ikke indeholde stoffer, der kan være sundhedsfarlige eller forurene produktet.

4. Vand, der ikke er egnet til drikkevand, og som benyttes til fremstilling af damp, til køling, brandslukning og lignende formål uden forbindelse med levnedsmidler, skal ledes gennem særskilte ledningssystemer, der er let genkendelige og ikke har nogen forbindelse med drikkevandssystemerne eller mulighed for tilbagestrømning til disse.

VIII

Personlig hygiejne

1. Alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres levnedsmidler, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og skal bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.

2. Ingen, som vides eller mistænkes for at lide af eller være bærer af en sygdom, der kan overføres gennem levnedsmidler, eller har f.eks. inficerede sår, hudinfektioner, almindelige sår eller diarré, må arbejde på et sted, hvor der håndteres levnedsmidler, hvis der er mulighed for direkte eller indirekte at forurene levnedsmidlerne med patogene mikroorganismer.

IX

Levnedsmiddelbestemmelser

1. Levnedsmiddelvirksomheder må ikke acceptere råvarer eller ingredienser, som konstateres eller med rimelighed kan formodes at være så forurenede med parasitter, patogene mikroorganismer, giftige stoffer eller stoffer, der er gået i opløsning, eller fremmedlegemer, at levnedsmidlet efter virksomhedens normale hygiejniske sorterings- og/eller tilberednings- eller forarbejdningsprocesser stadig er uegnet til menneskeføde.

[1] EFT nr. L 229 af 30. 8. 1980, s. 11. Direktivet er senest ændret ved direktiv 91/692/EØF (EFT nr. L 377 af 31. 12. 1991, s. 48).

2. Råvarer og ingredienser, der opbevares i virksomheden, skal opbevares under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod forurening.

3. Alle levnedsmidler, der håndteres, opbevares, emballeres, udstilles og transporteres, skal beskyttes mod forurening, som kan gøre dem uegnede til menneskeføde eller sundhedsfarlige eller forurenede på en sådan måde, at de ikke med rimelighed kan betragtes som egnede til at fortæres i denne tilstand. Navnlig skal levnedsmidler anbringes og/eller beskyttes således, at risikoen for forurening reduceres mest muligt. Der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af insekter og andre skadedyr.

4. Råvarer, ingredienser, halvfabrikata og færdige produkter, som kan fremme vækst af patogene mikroorganismer eller dannelse af toksiner, skal opbevares ved temperaturer, der ikke indebærer nogen sundhedsfare. Under iagttagelse af levnedsmiddelsikkerheden kan der tillades korte perioder uden temperaturkontrol, når det af praktiske hensyn er nødvendigt under håndtering i forbindelse med tilberedning, transport, opbevaring, udstilling og ekspedition af levnedsmidlerne.

5. Når levnedsmidler skal opbevares eller serveres ved lave temperaturer, skal de snarest muligt efter den endelige varmebehandling eller, hvis der ikke benyttes varmebehandling, den endelige tilberedning, nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

6. Farlige og/eller uspiselige stoffer, herunder dyrefoder, skal forsynes med en passende mærkning og opbevares i særskilte, tillukkede beholdere.

X

Uddannelse

Virksomheder inden for levnedsmiddelindustrien skal sikre, at personer, som håndterer levnedsmidler, overvåges og instrueres/uddannes i levnedsmiddelhygiejne i rimeligt forhold til det arbejde, de udfører.