31993L0043

19.7.1993 *EUROOPA ÜHENDUSTE TEATAJA* L 175/1

NÕUKOGU DIREKTIIV 93/43/EMÜ, 14. juuni 1993, toiduainete hügieeni kohta

EUROOPA ÜHENDUSTE NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Majandusühenduse asutamislepingut, eriti selle artiklit 100a,

võttes arvesse komisjoni ettepanekut,

koostöös Euroopa Parlamendiga, ([1])

võttes arvesse majandus- ja sotsiaalkomitee arvamust ([2])

ning arvestades, et:

toiduainete vaba liikumine on siseturu väljakujundamise oluline eeltingimus; see põhimõte nõuab usaldust vabas ringluses olevate toiduainete ohutustaseme vastu, eelkõige nende hügieenitaseme vastu kõigil nende ettevalmistamise, töötlemise, tööstusliku tootmise, pakkimise, hoidmise, transpordi, jaotamise, käitlemise ning tarbijale müügi või pakkumise etappidel;

inimese tervise kaitsmine on esmatähtis eesmärk;

nimetatud kaitset käsitlevad juba nõukogu 14. juuni 1989. aasta direktiiv 89/397/EMÜ toiduainete ametliku kontrolli kohta ([3]) ning konkreetsemad eeskirjad selles valdkonnas; sellise kontrolli oluline eesmärk on toiduhügieen; direktiiv 89/397/EMÜ keskendub inspektsioonile, proovide võtmisele ja analüüsimisele ning seda oleks vaja täiendada selliste sätetega, mis taotleksid toiduhügieeni taseme tõstmist ja vabas ringluses olevate toiduainete hügieenitaseme usaldatavuse suurendamist;

inimeste tervise kaitse eesmärgil tuleb ühtlustada toiduhügieeni üldeeskirjad, mida tuleb järgida ettevalmistamise, töötlemise, tööstusliku tootmise, pakkimise, hoidmise, transportimise, jaotamise, käitlemise ning tarbijale müümise või pakkumise ajal;

tunnustatud meetodid on ohuanalüüs, riskihindamine ja muud juhtimisvõtted, millega määratletakse, kontrollitakse ja jälgitakse kriitilisi punkte;

mõne toiduaineklassi puhul võib kehtestada mikrobioloogilised kriteeriumid ja temperatuuri kontrolli kriteeriumid; kui need kehtestatakse, peaksid need olema kooskõlas teaduslikult heakskiidetud üldpõhimõtetega;

liikmesriigid ergutavad ja toetavad hügieenieeskirjade väljatöötamist, mida toidukäitlejad saavad kasutada ja mis põhinevad võimaluse korral *Codex Alimentarius*'e toiduhügieeni üldpõhimõtetes esitatud rahvusvaheliselt soovitatavatel tegevusjuhistel ([4]);

komisjon, keda abistavad liikmesriigid ja teised huvitatud pooled, ergutab hügieenieeskirjade väljatöötamist, millele toidukäitlejad võivad vajaduse korral tugineda kogu ühenduse ulatuses;

([1]) EÜT C 174, 23.11.1992 ja EÜT C 150, 31.5.1993.
([2]) EÜT C 223, 31.8.1992, lk 16.
([3]) EÜT L 186, 30.6.1989, lk 23.
([4]) *Codex Alimentarius* Volume 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.

toidukäitleja vastutab hügieenitingimuste eest oma käitlemisettevõttes; käesolev direktiiv ei kohusta järgima hügieenieeskirju, millel ei ole juriidilist jõudu;

selleks, et toiduainete hügieeni üldeeskirju ja hügieenieeskirju juurutada, tuleks soovitada EN 29000 seeria standardite kasutamist;

toiduainete hügieeni üldeeskirjade järgimist tuleks kontrollida kooskõlas direktiiviga 89/397/EMÜ liikmesriikide pädevate ametiasutuste poolt, et inimtoiduks kõlbmatud või inimeste tervisele potentsiaalselt ohtlikud toiduained ei saaks tarbijat kahjustada;

toidukäitlejad peavad kindlustama, et turule viiakse ainult need toiduained, mis ei ole ohtlikud inimeste tervisele, ja rahva tervise kaitsmiseks tuleks pädevatele ametiasutustele anda asjakohased volitused; käitlemisettevõtete seaduslikud õigused peaksid olema tagatud;

komisjonile tuleb teatada liikmesriikide pädevad ametiasutused, kes vastutavad toiduhügieeni ametliku kontrolli eest,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA DIREKTIIVI:

Artikkel 1

1. Käesolevas direktiivis nähakse ette toiduhügieeni üldeeskirjad ja kord nende eeskirjade järgimise kontrollimiseks.

2. Käesoleva direktiivi kohaldamine ei piira ühenduse toiduhügieeni eeskirjade raames vastuvõetud konkreetsemate sätete kohaldamist. Kolme aasta jooksul pärast käesoleva direktiivi vastuvõtmist jälgib komisjon ühenduse konkreetsete toiduhügieenieeskirjade ja käesoleva direktiivi eeskirjade suhet ning teeb vajaduse korral ettepanekuid.

Artikkel 2

Käesolevas direktiivis kasutatakse järgmisi mõisteid:

— *toiduhügieen* – (edaspidi "hügieen") kõik meetmed, mis on vajalikud, et kindlustada toiduainete ohutus ja tervislikkus. Need meetmed hõlmavad kõiki esmasele tootmisele (sh nt saagikoristus, loomade tapmine ja lüpsmine) järgnevaid etappe, sh ettevalmistamine, töötlemine, tööstuslik tootmine, pakkimine, hoidmine, transportimine, jaotamine, käitlemine ja tarbijale müümine või pakkumine,

— *käitlemisettevõte* – avalik või eraettevõte, mis kasumi teenimise eesmärgil või mitte tegutseb kas ühel või kõigil nimetatud tegevusaladel: toiduainete ettevalmistus, töötlus, tööstuslik tootmine, pakkimine, hoidmine, transportimine, jaotamine, käitlemine või tarbijale müümine või pakkumine,

— *tervislik toit* – hügieeni seisukohast inimtoiduks sobiv toit.

Artikkel 3

1. Toiduainete ettevalmistamine, töötlemine, tööstuslik tootmine, pakkimine, hoidmine, transportimine, jaotamine, käitlemine ja müümine või pakkumine toimub hügieeniliselt.

2. Toidukäitlejad selgitavad välja iga sammu oma tegevuses, mis on kriitiline toiduohutuse tagamise seisukohalt, ning tagavad adekvaatsete ohutusmeetmete määratlemise, rakendamise, järgmise ja kontrolli vastavalt põhimõtetele, mille põhjal on välja töötatud HACCP-süsteem ("Ohuanalüüs ja kriitilised kontrollpunktid"):

— toidu võimaliku ohtlikkuse analüüs toidukäitlemistoiminguis,

— toimingu etappide ("punktid") määratlemine, millal toit võib osutuda ohtlikuks,

— otsustamine, millised neist punktidest on kriitilised toiduohutuse seisukohalt ("kriitilised punktid"),

— tõhusate kontrolli- ja seiremeetmete määratlemine ja rakendamine nende kriitiliste punktide jaoks,

— toidu ohtlikkuse analüüside, kriitiliste kontrollpunktide ning kontrolli- ja seiremeetmete regulaarne ülevaatamine ja igakordne ülevaatamine siis, kui toidukäitlemisetoimingutes tehakse muudatusi.

3. Toidukäitleja peab järgima lisas esitatud hügieenieeskirju. Lisa teatud sätetest võib teha erandeid artiklis 14 sätestatud korras.

Artikkel 4

Ilma et see piiraks ühenduse konkreetsemate eeskirjade kohaldamist, võib teatud toiduaineklasside puhul artiklis 14 sätestatud korras ja pärast konsulteerimist otsusega 74/234/EMÜ [1] asutatud toidu teaduskomiteega kehtestada mikrobioloogilisi ja temperatuuri kontrolli kriteeriume.

[1] EÜT L 136, 20.5.1974, lk 1.

Artikkel 5

1. Liikmesriigid ergutavad selliste hügieenieeskirjade väljatöötamist, millega saab toidukäitlemist vabatahtlikult viia kooskõlla artikli 3 sätetega.

2. Lõikes 1 nimetatud hügieenieeskirjade väljatöötamine toimub:

— toidukäitlejate või teiste huvitatud poolte poolt, nt asjaomased ametiasutused ja tarbijarühmad,

— konsulteerides nendega, kelle huve need oluliselt puudutavad, sh pädevad ametiasutused,

— võimaluse korral arvestades *Codex Alimentarius*'e toiduhügieeni üldpõhimõtetes soovitatavaid rahvusvahelisi tegevusjuhiseid.

3. Lõigetes 1 ja 2 osutatud eeskirju võib välja töötada riikliku standardiorganisatsiooni egiidi all, millele viidatakse nõukogu 28. märtsi 1983. aasta direktiivi 83/189/EMÜ (millega nähakse ette tehnilistest standarditest ja eeskirjadest teatamise kord) ([1]) lisa nimekirjas 2.

4. Liikmesriigid hindavad lõigetes 1 ja 2 osutatud eeskirju sellest seisukohast, millisel määral need eeldatavasti on kooskõlas artikliga 3.

5. Liikmesriigid edastavad komisjonile eeskirjad, mis nende arvates on kooskõlas artikliga 3.

Komisjon teeb need eeskirjad kättesaadavaks liikmesriikidele.

6. Kui üks või mitu liikmesriiki või komisjon arvab, et ühtlustamise eesmärgil võib olla vaja välja töötada üleeuroopaline hügieenieeskiri (edaspidi "Euroopa hügieenieeskiri"), siis konsulteerib komisjon liikmesriikidega alalise toidukomitee kaudu vastavalt artiklile 14. Konsultatsioonide eesmärk uurida selliste vabatahtlike hügieenieeskirjade kohaldatavust asjaomaste sektorite ja toimingute suhtes; juhul kui neid eeskirju peetakse vajalikuks, siis:

— määratleda selliste vabatahtlike eeskirjade kohaldamisala, sisu ja väljatöötamise ajakava, arvestades aega konsultatsioonideks nendega, kelle huvisid need eeskirjad oluliselt mõjutavad,

ja

— esitada sellised vabatahtlikud eeskirjad väljatöötamiseks ja/või hindamiseks mõnele Euroopa standardiinstituudile.

7. Lõikes 6 osutatud Euroopa hügieenieeskirjade väljatöötamisel tuleb võtta kõik vajalikud meetmed, et tagada:

— selliste eeskirjade väljatöötamine toidukäitlejate sektori esindajate ja nende esindajate poolt, kelle huvisid need oluliselt mõjutavad, nt pädevad ametiasutused ja tarbijarühmad,

— selliste eeskirjade sisu vastavus artikli 3 sätetele ning võimaluse korral arvestamine *Codex Alimentarius*'e toiduhügieeni üldpõhimõtetes soovitatavate rahvusvaheliste tegevusjuhistega,

— selliste eeskirjade sisu kasutatavus asjaomastes toidutööstuse sektorites kogu ühenduse ulatuses,

— arvestamine lõigete 1–3 kohaselt koostatud asjakohaste hügieenieeskirjadega,

— konsulteerimine kõikide osalistega, kelle huvisid sellised eeskirjad oluliselt mõjutavad, sh liikmesriigid, ning nende märkuste arvestamine.

8. Lõigetes 6 ja 7 sätestatud korras väljatöötatud Euroopa hügieenieeskirjade pealkirjad ja viited avaldatakse *Euroopa Ühenduste Teataja* C-seerias. Liikmesriigid tagavad, et sellised avaldatud eeskirjad leiaksid nende territooriumil vastavate toidukäitlemise sektorite ja asjaomaste ametiasutuste tähelepanu.

Artikkel 6

Liikmesriigid soovitavad vajaduse korral toidukäitlejatel kohaldada EN 29000 seeria Euroopa standardeid hügieeni üldeeskirjade ja hügieenieeskirjade juurutamisel.

([1]) EÜT L 109, 26.4.1983, lk 8. Direktiivi on viimati muudetud otsusega 92/400/EMÜ (EÜT L 221, 6.8.1992, lk 55).

Artikkel 7

1. Asutamislepingu kohaselt võivad liikmesriigid jõus hoida, muuta või kehtestada käesoleva direktiivi sätetest konkreetsemaid siseriiklike hügieenisätteid, tingimusel et need sätted:

— ei oleks vähem ranged kui lisas esitatud sätted,

— ei kujutaks endast piiranguid, takistusi või barjääre käesoleva direktiivi kohaselt toodetud toiduainetega kauplemisele.

2. Kuni ei ole kehtestatud üksikasjalikke sätteid artikli 4 alusel, võivad liikmesriigid jõus hoida, muuta või kehtestada asjaomaseid siseriiklikke sätteid asutamislepingu kohaselt.

3. Kui mõni liikmesriik peab vajalikuks lõikes 1 ja 2 esitatud juhtudel võtta vastu uus õigusakt või muuta olemasolevat, teatab ta komisjonile ja teistele liikmesriikidele kavandatavatest meetmetest ning esitab nende põhjendused. Komisjon konsulteerib liikmesriikidega otsusega 69/414/EMÜ ([1]) moodustatud alalise toidukomitee raames, kui ta peab sellist konsultatsiooni vajalikuks või kui mõni liikmesriik seda nõuab.

Liikmesriik võib võtta kavandatavad meetmed alles 3 kuud pärast sellist teatamist, tingimusel et ta ei ole saanud komisjonilt eitavat arvamust.

Kui arvamus on eitav, algatab komisjon enne eelmises lõigus nimetatud tähtaja lõppu artiklis 14 ettenähtud menetluse, et määrata kindlaks, kas kavandatavaid meetmeid saab rakendada pärast asjakohaseid muudatusi.

Artikkel 8

1. Et tagada käesoleva direktiivi artikli 3 sätete ja vajaduse korral kõigi käesoleva direktiivi artikli 4 alusel kehtestatud sätete järgimine käitlemisettevõtete poolt, teevad pädevad ametiasutused direktiivi 89/397/EMÜ kohast kontrolli. Kontrolli tehes võetakse nõuetekohaselt arvesse käesoleva direktiivi artiklis 5 osutatud olemasolevaid hügieenieeskirju.

2. Pädevate ametiasutuste inspektsioonid hõlmavad ettevõttega seotud potentsiaalsete ohtude üldist hindamist toiduohutuse seisukohast. Pädevad ametiasutused pööravad erilist tähelepanu ettevõtete määratletud kriitilistele kontrollpunktidele, et hinnata, kas nendes punktides toimivad nõuetekohased seire- ja kontrollisüsteemid.

Liikmesriigid näevad ette, et kõiki käitlemisettevõtete ruume, hooneid, rajatisi ja territooriume inspekteeritakse sagedusega, mis vastab nendega seotud riskile.

3. Pädevad ametiasutused tagavad, et ühendusse imporditavaid toiduaineid kontrollitakse vastavalt direktiivile 89/397/EMÜ, et tagada artikli 3 ja vajaduse korral artikli 4 alusel kehtestatud sätete järgmine.

Artikkel 9

1. Kui artiklis 8 osutatud kontrolli käigus tuvastavad pädevad ametiasutused, et artikli 3 sätteid või vajaduse korral artikli 4 alusel kehtestatud sätteid ei ole järgitud, millest tulenevalt võib ohtu sattuda toidu ohutus või tervislikkus, võtavad nad asjakohased meetmed, mis võivad hõlmata toidu turult kõrvaldamist või hävitamist või kogu ettevõtte või selle osa sulgemist asjakohaseks ajaks.

Toidu ohutuse või tervislikkuse seisukohalt tekkiva ohu määratlemisel võetakse arvesse toidu laadi, selle käitlemise ja pakkimise viisi ning toidu suhtes kohaldatud protseduure enne selle pakkumist tarbijale ning tingimusi, milles toitu esitletakse ja/või hoitakse.

2. Liikmesriigid võtavad vajalikud meetmed, et tagada iga kontrollist mõjutatud füüsilise või juriidilise isiku õigus esitada kaebus meetmete suhtes, mille pädevad asutused on võtnud kontrollimise tulemusena.

Artikkel 10

1. Kui kolmandate riikide territooriumil tekivad ja levivad sellised hügieeniprobleemid, mis võivad seada ohtu inimeste tervise, siis võtab komisjon kas omal algatusel või mõne liikmesriigi taotlusel, olenevalt olukorra tõsidusest, viivitamata järgmised meetmed:

— peatab ajutiselt impordi asjaomasest kolmandast riigist või mõnest selle osast ning vajaduse korral transiidi selle kolmanda riigi kaudu

ja/või

— kehtestab sellisest kolmandast riigist või mõnest selle osast pärit toiduainete suhtes eritingimused.

2. Komisjon võib lõikes 1 nimetatud juhul võtta ajutisi kaitsemeetmeid asjaomaste toiduainete suhtes.

([1]) EÜT L 291, 19.11.1969, lk 9.

3. Välja arvatud hädaolukorras, konsulteerib komisjon liikmesriikidega enne lõigetes 1 ja 2 osutatud meetmete võtmist.

4. Komisjon teatab nõukogule ja liikmesriikidele viivitamata igast lõigete 1 ja 2 kohaselt vastu võetud otsusest.

Iga liikmesriik võib 30 päeva jooksul alates esimeses lõigus nimetatud teatamisest suunata komisjoni otsuse nõukogule. Nõukogu võib kvalifitseeritud häälteenamusega komisjoni otsuse kinnitada, muuta või tühistada. Kui nõukogu 30 päeva jooksul otsust ei tee, loetakse komisjoni otsus tühistatuks.

5. Kui mõni liikmesriik informeerib komisjoni ametlikult vajadusest võtta kaitsemeetmeid ja komisjon ei toetunud lõigete 1 ja 2 sätetele, võib see liikmesriik võtta ajutised kaitsemeetmed asjaomaste toiduainete impordi suhtes.

Kui mõni liikmesriik võtab ajutised kaitsemeetmed, teatab ta sellest teistele liikmesriikidele ja komisjonile.

Komisjon esitab küsimuse 10 tööpäeva jooksul artiklis 14 ettenähtud korras alalisele toidukomiteele, et otsustada riigisiseste ajutiste kaitsemeetmete laiendamise, muutmise või tühistamise üle.

Artikkel 11

1. Kui liikmesriigil on käesoleva direktiivi vastuvõtmise järel saadud uue informatsiooni või olemasoleva informatsiooni ümberhindamise tulemusena tekkinud põhjendatud kahtlus, et artikli 4 alusel kehtestatud üksikasjalike sätete kohaldamine kujutab endast ohtu tervisele, siis võib ta oma territooriumil ajutiselt peatada nende sätete kohaldamise või piirata nende sätete kohaldamist. Ta teatab sellest viivitamata teistele liikmesriikidele ja komisjonile ning põhjendab oma otsust.

2. Komisjon kontrollib võimalikult kiiresti lõikes 1 nimetatud liikmesriigi põhjendusi alalises toiduainekomitees ning esitab oma arvamuse ja võtab vajalikud meetmed artiklis 14 ettenähtud korras.

Artikkel 12

Liikmesriigid määravad pädevad ametiasutused, kes vastutavad hügieeni kontrollimise eest, ja teatavad need komisjonile.

Artikkel 13

Muudatused viidetes rahvusvahelistele standarditele (nt *Codex Alimentarius*), mida käesolevas direktiivis on nimetatud, võib teha artiklis 14 sätestatud korras.

Artikkel 14

Komisjoni abistab alaline toiduainekomitee, edaspidi "komitee".

Võetavate meetmete eelnõu esitab komiteele komisjoni esindaja. Tähtaja jooksul, mille määrab eesistuja lähtuvalt küsimuse kiireloomulisusest, esitab komitee eelnõu kohta oma arvamuse. Arvamus võetakse vastu asutamislepingu artikli 148 lõikes 2 komisjoni ettepanekul nõukogu poolt vastuvõtmisele kuuluvate otsuste jaoks sätestatud häälteenamusega. Liikmesriikide esindajate hääli komitees arvestatakse kõnealuses artiklis sätestatud viisil. Eesistuja ei hääleta.

Kui meetmed on komitee arvamusega kooskõlas, võtab komisjon need vastu.

Kui kavandatavad meetmed ei ole komitee arvamusega kooskõlas või kui komitee ei esita oma arvamust, esitab komisjon võetavate meetmete kohta viivitamata ettepaneku nõukogule. Nõukogu teeb otsuse kvalifitseeritud häälteenamusega.

Kui kolme kuu jooksul alates nõukogu poole pöördumise kuupäevast ei ole nõukogu otsust teinud, võtab ettepandud meetmed vastu komisjon, välja arvatud juhul, kui nõukogu on lihthäälteenamusega hääletanud nimetatud meetmete vastu.

Artikkel 15

31. detsembriks 1998 esitab komisjon Euroopa Parlamendile ja nõukogule aruande käesoleva direktiivi rakendamise kogemustest ning asjaomased ettepanekud.

Artikkel 16

Liikmesriigid jõustavad käesoleva direktiivi täitmiseks vajalikud õigus- ja haldusnormid hiljemalt 30 kuu möödumisel direktiivi vastuvõtmisest. Liikmesriigid teatavad neist viivitamata komisjonile.

Kui liikmesriigid need normid vastu võtavad, lisavad nad nendesse normidesse või nende normide ametliku avaldamise korral nende juurde viite käesolevale direktiivile. Viitamise viisi näevad ette liikmesriigid.

Liikmesriigid edastavad komisjonile käesoleva direktiiviga reguleeritavas valdkonnas nende poolt vastuvõetavad siseriiklike õigusnormide tekstid. Komisjon teavitab sellest teisi liikmesriike.

Artikkel 17

Käesolev direktiiv on adresseeritud liikmesriikidele.

Luxembourg, 14. juuni 1993

Nõukogu nimel

eesistuja

J. TRØJBORG

LISA

Sissejuhatus

1. Käesoleva lisa V–X peatükki kohaldatakse kõigil toiduainete esmasele tootmisele järgnevatel etappidel, sh ettevalmistamine, töötlemine, tööstuslik tootmine, pakkimine, hoidmine, transport, jaotamine, käitlemine ning tarbijale müümine või pakkumine.

   Teisi LISA peatükke kohaldatakse:

   — I peatükk – kõikide käitlemisettevõtte ruumide, hoonete, rajatiste ja territooriumide suhtes, välja arvatud need, mille suhtes kohaldatakse III peatükki,

   — II peatükk – kõikide ruumide suhtes, kus toimub toiduainete ettevalmistamine või töötlemine, välja arvatud need, mille suhtes kohaldatakse III peatükki, ning einestamisruumid,

   — III peatükk – nende ruumide, hoonete, rajatiste ja territooriumide suhtes, mis on nimetatud selle peatüki pealkirjas,

   — IV peatükk – kogu transpordi kohta.

2. Käesoleva lisa väljendid "kui see on asjakohane" ja "vajaduse korral" tähendavad "toiduainete ohutuse ja tervislikkuse tagamiseks".

I

Üldnõuded käitlemisettevõtte territooriumidele, hoonetele, rajatistele ja ruumidele (välja arvatud need, mis on loetletud III peatükis)

1. Käitlemisettevõtte territooriumid, hooned, rajatised ja ruumid peavad olema puhtad ja heas seisukorras.

2. Käitlemisettevõtte asend, projektlahendus, ehitus ja suurus peavad võimaldama:

   a) piisavat puhastamist ja/või desinfitseerimist;

   b) vältida mustuse kogunemist, kokkupuudet toksiliste ainetega, võõrkehade sattumist toitu, hallituse kasvu või kondensatsioonivee teket pindadele;

   c) käidelda toitu hügieenilistes tingimustes, vältida ristsaastumist eelkõige käitlemistoimingute vahel ja nende ajal toiduainete, käitlemisvahendite, materjalide, vee, õhu, töötajate ja väliste saasteallikate nagu kahjurite kaudu;

   d) vajaduse korral sobivat temperatuuri toiduainete hügieeniliseks töötlemiseks ja hoidmiseks.

3. Käitlemisettevõttes peab olema piisavalt kätepesukohti, mis on sobivalt paigaldatud ja määratud käte pesemiseks. Käitlemisettevõttes peab olema piisav arv vesitualette, mis on ühendatud vajadustele vastava äravoolusüsteemiga. Tualetid ei tohi avaneda otse ruumi, kus käideldakse toiduaineid.

4. Kätepesukohad peavad olema varustatud kuuma ja külma voolava veega, kätepesuvahenditega ning hügieeniliste kätekuivatusvahenditega. Vajaduse korral peab toidu pesemise koht olema eraldi kätepesukohast.

5. Käitlemisettevõttes peab olema piisav loomulik või mehhaaniline ventilatsioon. Tuleb vältida saastunud õhu mehaanilist liikumist puhtasse piirkonda. Ventilatsioonisüsteem konstrueeritakse nii, et puhastatavatele ja vahetatavatele osadele on lihtne ligi pääseda.

6. Kõik käitlemisettevõtte sanitaarsõlmed on varustatud piisava loomuliku või mehaanilise ventilatsiooniga.

7. Käitlemisettevõttes peab olema piisav loomulik ja/või kunstlik valgustus.

8. Äravooluseadmed peavad olema vajadustele vastavad; need peavad olema konstrueeritud ja ehitatud nii, et vältida toiduainete saastumise ohtu.

9. Käitlemisettevõttes peab olema piisavalt riietusruume.

II

Erinõuded ruumidele, kus toimub toiduainete ettevalmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid ja need, mis on loetletud III peatükis)

1. Ruumides, kus toimub toiduainete ettevalmistamine või töötlemine (välja arvatud einestamisruumid), peavad:

   a) põranda pinnad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks kasutatakse veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali või teisi materjale, kui ettevõtja tõendab pädevale ametiasutusele materjali sobivuse;

   b) seina pinnad olema heas seisukorras ning kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Tehnoloogilisest protsessist tulenevalt kasutatakse selleks sobiva kõrguseni sileda pinnaga veekindlat, mitteimavat, pestavat ja mittetoksilist materjali või teisi materjale, kui ettevõtja tõendab pädevale ametiasutusele materjali sobivuse;

   c) lagi ja laevalgustid olema projekteeritud, ehitatud ja viimistletud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine ning minimeeritud kondensatsioonvee teke, hallituse kasv ja võõrkehade sattumine toidusse;

   d) aknad ja teised avad olema ehitatud nii, et oleks välditud mustuse kogunemine. Väliskeskkonda avanevad aknad peavad vajaduse korral olema kaetud putukatõrjevõrguga, mida saab kergesti eemaldada ja puhastada. Kui avatud akna tõttu võib toit saastuda, tuleb käitlemise ajal hoida aken suletud;

   e) uksed olema kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks kasutatakse siledat ja mitteimavat materjali või teisi materjale, kui ettevõtja tõendab pädevale ametiasutusele materjali sobivuse;

   f) toiduga kokku puutuvad pinnad (sealhulgas seadmete pinnad) olema terved, kergesti puhastatavad ja vajaduse korral desinfitseeritavad. Selleks kasutatakse siledaid, pestavaid ja mittetoksilisi materjale või teisi materjale, kui ettevõtja tõendab pädevale ametiasutusele materjali sobivuse.

2. Vajaduse korral peab olema piisavalt vahendeid ja seadmeid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks ning desinfitseerimiseks. Need seadmed ja vahendid peavad olema korrosioonikindlast materjalist, kergesti puhastatavad ning varustatud piisava koguse kuuma ja külma veega.

3. Kui see on asjakohane, peab olema tagatud võimalus igal vajalikul juhul toiduaineid korralikult pesta. Iga kraanikauss või mõni muu selline seade, mis on mõeldud toidu pesemiseks, peab olema varustatud piisava koguse kuuma ja/või külma joogiveega ja seda tuleb regulaarselt puhastada.

III

Nõuded teisaldatavatele ja/või ajutistele rajatistele (nt müügitelgid, -kioskid ja -sõidukid), rajatistele, mida põhiliselt kasutatakse eraelamuna, rajatistele, mida kasutatakse vahetevahel toitlustamiseks, ning müügiautomaatidele

1. Rajatised ja müügiautomaadid paigaldatakse, projekteeritakse, ehitatakse ning hoitakse puhtad ja heas seisukorras nii, et saaks vältida toiduainete saastumise ohtu ning kahjurite levikut, kuivõrd see on mõistlikult teostatav.

2. Eelkõige seal, kus see on vajalik:

   a) peab töötajate hügieeni tagamiseks olema piisavalt asjakohaseid vahendeid (sh vahendid hügieeniliseks kätepesuks ja kuivatamiseks, pesemis- ja riietusruumid);

   b) toiduga kokkupuutuv pind peab olema terve ja kergesti puhastatav ning vajaduse korral desinfitseeritav. Selleks kasutatakse siledat, pestavat ja mittetoksilist materjali või teisi materjale, kui ettevõtja tõendab pädevale ametiasutusele materjali sobivuse;

c) peab olema piisavalt vahendeid ja seadmeid käitlemisvahendite ja -seadmete puhastamiseks ning vajaduse korral desinfitseerimiseks;

d) peab olema tagatud võimalus toiduaineid korralikult puhastada;

e) peab olema piisavas koguses kuuma ja külma joogivett;

f) peab olema kord ja/või seadmed vedelal või tahkel kujul olevate ohtlike või mittesöödavate ainete või jäätmete hügieeniliseks hoidmiseks ja kõrvaldamiseks;

g) peavad olema piisavad seadmed või vahendid toidu käitlemisel sobiva temperatuuri tagamiseks ja jälgimiseks;

h) peab toitu hoidma nii, et toidu saastumine oleks välistatud, kuivõrd see on mõistlikult teostatav.

IV

Transport

1. Toiduainete transpordil kasutatavad veokid ja/või konteinerid peavad olema puhtad ja heas seisukorras, et toiduained oleksid kaitstud saastumise eest, ning vajaduse korral projekteeritud ja ehitatud selliselt, et võimaldaksid küllaldast puhastamist ja/või desinfitseerimist.

2. Sõidukite mahutites ja/või konteinerites ei tohi transportida midagi muud peale toiduainete, kui sellest võib tuleneda toiduainete saastumine.

   Vedelal, granuleeritud või pulbri kujul toiduaineid tuleb transportida mahutites ja/või konteinerites/tankerites, mis on ette nähtud toiduainete transportimiseks. Sellised konteinerid peavad olema märgistatud selgesti nähtavalt ja püsivalt ühes või mitmes ühenduse keeles, et neid kasutatakse toiduainete veoks või kandma märget "ainult toidu jaoks".

3. Kui veokeid ja/või konteinereid kasutatakse toiduainetele lisaks muude kaupade veoks või kui erinevaid toiduaineid veetakse samal ajal, siis peab need saastumise vältimiseks vajaduse korral üksteisest selgelt eraldama.

4. Kui veokeid ja/või konteinereid kasutatakse muude kaupade kui toiduainete veoks või kui veetakse erinevaid toiduaineid, peab veovahendit saastumise vältimiseks pealelaadimiste vahel põhjalikult puhastama.

5. Toiduained veokitel ja/või konteinerites peavad olema paigutatud nii, et need oleksid kaitstud saastumise eest.

6. Veokites ja/või konteinerites, mida kasutatakse toiduainete veoks, peab vajaduse korral olema tagatud toiduainete hoidmine sobival temperatuuril ning vajaduse korral peab olema võimalik temperatuuri kontrollida ja jälgida.

V

Nõuded sisseseadele

Kogu sisseseade, kõik seadmed ja käitlemisvahendid, millega toit kokku puutub, peavad olema puhtad ja:

a) nende konstruktsioon ja materjal ning seisukord peavad olema sellised, mis välistavad toidu saastumise;

b) nende konstruktsioon ja materjal ning seisukord, välja arvatud ühekordselt kasutatavate konteinerite ja pakendite puhul, peavad võimaldama neid põhjalikult puhastada ja vajaduse korral piisavalt desinfitseerida;

c) paigaldatud nii, et oleks võimalik piisavalt puhastada nende ümbrust.

VI

Toidujäätmed

1. Toidujäätmeid ja muid jäätmeid ei tohi koguda käitlemisruumidesse rohkem, kui see on töö nõuetekohase tegemise ajal vältimatu.

2. Toidujäätmeid ja muid jäätmeid hoitakse suletavates mahutites või nõudes või mõnes teist tüüpi konteineris, kui ettevõtja tõendab pädevale ametiasutusele konteineri sobivuse. Need konteinerid peavad olema sobiva konstruktsiooniga, heas seisukorras ning vajaduse korral kergesti puhastatavad ja desinfitseeritavad.

3. Käitleja peab korraldama toidujäätmete ja muude jäätmete kogumise ja ladustamise. Jäätmepanipaigad peavad olema projekteeritud ja korraldatud nii, et neid oleks võimalik hoida puhtana ja kaitstuna kahjurite eest ning et need ei põhjustaks toidu, joogivee, seadmete, ruumide ega territooriumi saastumist.

VII

Veevarustus

1. Käitlemisettevõttes peab olema küllaldane varustatus joogiveega, nagu see on määratletud nõukogu 15. juuli 1980. aasta direktiivis 80/778/EMÜ inimeste joogivee kvaliteedi kohta ([1]). Seda joogivett peab olema võimalik kasutada, et tagada toiduainete saastumise vältimine.

2. Kui see on asjakohane, peab jää olema valmistatud veest, mis vastab direktiivis 80/778/EMÜ esitatud tingimustele. Jääd tuleb kasutada, kui see on vajalik toiduainete saastumise vältimiseks. Seda tuleb valmistada, käidelda ja hoida sellistes tingimustes, mis hoiavad seda igasuguse saastumise eest.

3. Toiduga otseselt kokku puutuv aur ei tohi sisaldada tervist kahjustavaid või potentsiaalselt toitu saastavaid aineid.

4. Joogivee kvaliteedinõuetele mittevastav vesi, mida kasutatakse auru saamiseks, külmutamiseks, tule kustutamiseks ja teistel seda laadi eesmärkidel, millel ei ole kokkupuudet toiduga, peab olema juhitud eraldi süsteemi, mis on kergesti eristatav ja millel ei ole ühendust ega mingit võimalust ühenduse loomiseks joogiveesüsteemiga.

VIII

Töötajate hügieen

1. Iga inimene, kes töötab toiduainete käsitlemise alal, hoiab kõrgel tasemel isiklikku puhtust, kannab puhast tööriietust ja vajaduse korral kaitseriietust.

2. Kahtluse korral või kui teatakse, et mõni inimene põeb sellist haigust või on sellise haiguse nakkuse kandja, mis võib levida toidu kaudu, või kui kellelgi on nahahaigusi või infitseerunud haavandeid või kõhulahtisust, ei tohi seda inimest lubada töötada toidukäitlemisega seotud aladel mingis ulatuses, kui sellega võib kaasneda oht kas otseseks või kaudseks toiduainete saastumiseks patogeensete mikroobidega.

IX

Nõuded toiduainetele

1. Käitlemisettevõte ei võta vastu toidutooret või koostisaineid, mille kohta on teada või alust arvata, et need on saastunud parasiitidega või patogeensete mikroobidega või mürgiste, mädanenud või võõrainetega nii, et pärast käitlemisettevõttes tehtud sorteerimist ja/või hügieenilist eeltöötlust või töötlust, jäävad need inimtoiduks kõlbmatuks.

([1]) EÜT L 229, 30.8.1980, lk 11. Direktiivi on viimati muudetud direktiiviga 91/692/EMÜ (EÜT L 377, 31.12.1991, lk 48).

2. Toidutooret ja koostisaineid hoitakse käitlemisettevõttes sellistes tingimustes, mis takistavad nende riknemist ja saastumist.

3. Toitu, mida käideldakse, hoitakse, pakitakse, pannakse välja ja transporditakse, tuleb kaitsta saastumise eest, mis võib toidu muuta inimtoiduks kõlbmatuks, tervisele kahjulikuks või selliseks, et toit sellisel kujul süüa ei kõlbaks. Toit peab olema niiviisi paigutatud ja/või kaitstud, et saastumisoht oleks minimaalne. Käitleja peab välja töötama ja rakendama piisavad meetmed kahjuritõrjeks.

4. Toidutooret, koostisaineid, vaheprodukte ja lõpptooteid, millel võivad paljuneda patogeensed mikroobid või tekkida toksiine, tuleb hoida sellisel temperatuuril, mis välistab ohu tervisele. Kui toiduohutus on tagatud, on ettenähtud temperatuurist kõrvalekaldumine lubatud lühikeseks ajaks, kui see on vajalik käitlemisest tulenevatel asjaoludel toidu ettevalmistamiseks, transpordiks, hoidmiseks, väljapanemiseks ja serveerimiseks.

5. Jahutatuna serveeritav või hoitav toit tuleb kohe pärast viimast termilist töötlemist või viimast töötlemist, juhul kui termilist töötlemist ei ole ette nähtud, jahutada sellise temperatuurini, mis välistab ohu tervisele.

6. Ohtlik ja/või mittesöödav aine, sh loomasööt, märgistatakse asjakohaselt ning seda hoitakse eraldi ja kindlalt suletavates konteinerites.

X

Koolitus

Käitlemisettevõtja tagab, et kõiki toiduaineid käitlevaid isikuid juhendatakse nende tööülesannetega seotud toiduhügieeni alal ja/või antakse asjakohane koolitus.