31993L0043

1993 7 19 *EUROPOS BENDRIJŲ OFICIALUSIS LEIDINYS* L175/1

TARYBOS DIREKTYVA 93/43/EEB
1993 birželio 14 d.
dėl maisto produktų higienos

EUROPOS BENDRIJŲ TARYBA,

atsižvelgdama į Europos ekonominės bendrijos steigimo sutartį, ypač į 100a straipsnį,

atsižvelgdama į Komisijos pasiūlymą,

bendradarbiaudama su Europos Parlamentu ([1]),

atsižvelgdama į Ekonomikos ir socialinių reikalų komiteto nuomonę ([2]),

kadangi laisvas maisto produktų judėjimas yra būtina prielaida vidaus rinkai sukurti; kadangi šis principas reiškia ir pasitikėjimą maisto produktų, laisvai įsigyjamų rinkoje ir skirtų žmonėms vartoti, saugos kriterijais ir ypač jų higienos reikalavimais kiekviename maisto ruošimo, perdirbimo, gamybos, pakavimo, laikymo, vežimo, paskirstymo, tvarkymo ir pateikimo parduoti ar tiekimo vartotojui etape;

kadangi žmogaus sveikatos apsauga yra svarbiausia;

kadangi ši apsauga jau buvo aptariama 1989 birželio 14 d. Tarybos direktyvoje 89/397/EEB dėl oficialios maisto produktų kontrolės ([3]) ir kitose specifinėse šios srities taisyklėse; kadangi maisto higiena yra svarbus šios kontrolės tikslas; kadangi Direktyvoje 89/397/EEB didžiausias dėmesys skiriamas maisto produktų tikrinimui, mėginių ėmimui ir analizei, ir ji turėtų būti papildyta nuostatomis, kuriomis siekiama pagerinti maisto higienos lygį ir kelti pasitikėjimą maisto produktų, esančių laisvoje apyvartoje, higiena;

kadangi bendrieji maisto produktų higienos reikalavimai, kurių reikia laikytis maistą ruošiant, perdirbant, gaminant, pakuojant, laikant, vežant, paskirstant, tvarkant ir pateikiant parduoti ar tiekiant vartotojui, turi būti tarpusavyje suderinti, kad būtų apsaugota žmogaus sveikata;

kadangi yra pripažintas rizikos veiksnių analizės, rizikos įvertinimo metodų ir kitų svarbiųjų valdymo taškų nustatymo, valdymo ir priežiūros priemonių taikymas;

kadangi mikrobiologiniai ir temperatūros kontrolės kriterijai gali būti patvirtinti tam tikroms maisto produktų klasėms; kadangi, priėmus pirmiau nurodytus kriterijus, jie turėtų atitikti bendrus, moksliškai pripažintus principus;

kadangi valstybės narės remia ir pačios dalyvauja rengiant geros higienos praktikos vadovus, kuriais galėtų naudotis maisto įmonės, pagrįstus, tam tikrais atvejais, Rekomenduojamu tarptautiniu praktikos kodeksu, *Codex Alimentarius* bndraisiais maisto higienos principais ([4]);

kadangi Komisija, valstybių narių ir kitų suinteresuotų narių padedama, turi skatinti geros higienos praktikos vadovų rengimą, kuriais prireikus gali vadovautis maisto įmonės visoje Bendrijoje;

([1]) OL C 174, 1992 11 23 ir OL C 150, 1993 5 31.
([2]) OL C 223, 1992 8 31, p. 16.
([3]) OL L 186, 1989 6 30, p. 23.
([4]) Maisto kodeksas. A tomas. Rekomenduojamas tarptautinis praktikos kodeksas. Bendrieji maisto higienos principai. Antroji redakcija (1985). Jungtinių Tautų maisto ir žemės ūkio organizacija, Pasaulio sveikatos organizacija, Roma, 1988.

kadangi, tačiau, už savo verslo higienos sąlygas yra atsakingos pačios maisto įmonės; kadangi ši direktyva neverčia laikytis geros higienos praktikos vadovų, kurie neturi teisinės galios;

kadangi, kad būtų įdiegtos bendrosios maisto produktų higienos taisyklės ir geros higienos praktikos vadovai, turėtų būti rekomenduojama naudoti EN 29000 serijos standartus;

kadangi maisto produktų pagrindinių higienos taisyklių vykdymo priežiūrą pagal Direktyvą 89/397/EEB turėtų vykdyti valstybių narių kompetentingos institucijos, kad apsaugotų vartotoją nuo kenksmingų maisto produktų, netinkančių žmonėms vartoti ar potencialiai pavojingų jo sveikatai, poveikio;

kadangi maisto įmonės privalo garantuoti, kad į rinką pateks nekenksmingi žmogaus sveikatai maisto produktai, ir kompetentingoms institucijoms, saugančioms visuomenės sveikatą, turėtų būti suteikiami atitinkami įgaliojimai; tačiau, kadangi vis dėlto turėtų būti garantuotos maisto įmonių įstatymų nustatytos teisės;

kadangi Komisijai turėtų būti pranešta, kuri valstybių narių kompetentinga institucija yra atsakinga už oficialią maisto higienos kontrolę,

PRIĖMĖ ŠIĄ DIREKTYVĄ:

1 straipsnis

1. Šioje direktyvoje nustatytos bendrosios maisto produktų higienos taisyklės ir šių taisyklių laikymosi tikrinimo tvarka.

2. Ši direktyva taikoma nepažeidžiant nuostatų, priimtų pagal konkretesnes Bendrijos maisto higienos taisykles. Priėmus šią direktyvą, Komisija per trejus metus išnagrinėja santykį tarp specialiųjų Bendrijos maisto higienos taisyklių ir šios direktyvos ir, jei būtina, pateikia pasiūlymus.

2 straipsnis

Šioje direktyvoje:

— *maisto higiena*, toliau – *higiena*, tai visos priemonės, būtinos užtikrinti maisto produktų saugą ir jo sveikumą. Priemonės apima visus maisto gamybos etapus nuo pirminės produkcijos (pastaroji apima, pavyzdžiui, derliaus nuėmimą, gyvulių skerdimą ir melžimą), jo ruošimą, perdirbimą, gamybą, pakavimą, laikymą, vežimą, paskirstymą, tvarkymą ir pateikimą parduoti ar tiekimą vartotojui,

— *maisto įmonės*, tai bet kuri pelno ar ne pelno, valstybinė ar privati įmonė, kuri apima kai kuriuos ar visus toliau išvardytus etapus: maisto ruošimą, perdirbimą, gamybą, pakavimą, laikymą, vežimą, paskirstymą, tvarkymą ir pateikimą parduoti ar maisto produktų tiekimą,

— *sveikas maistas*, tai higienos požiūriu žmonėms vartoti tinkamas maistas.

3 straipsnis

1. Maisto produktai ruošiami, perdirbami, gaminami, pakuojami, laikomi, vežami, paskirstomi, tvarkomi ir siūlomi parduoti ar tiekiami laikantis higienos reikalavimų.

2. Maisto įmonės nustato svarbius savo veiklos etapus maisto saugai užtikrinti ir garantuoja, kad remiantis toliau išvardytais principais, taikomais plėtojant HACCP sistemą (rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų sistemą), būtų nustatytos, įgyvendinamos, tobulinamos, palaikomos ir tikrinamos atitinkamos saugos sistemos:

— galimų maisto rizikos veiksnių maisto įmonėse analizė,

— tų maisto produktų tvarkymo etapų, kuriuose maistas gali tapti kenksmingas, taškų nustatymas,

— nustatytų taškų, kurie yra svarbūs maisto saugai – „svarbiųjų taškų“ – pasirinkimas,

— šių svarbiųjų taškų veiksmingos kontrolės ir priežiūros procedūrų nustatymas ir vykdymas,

ir

— maisto rizikos veiksnių, svarbiųjų valdymo taškų bei kontrolės ir priežiūros procedūrų periodiškas tikrinimas ir analizė pasikeitus maisto produktų tvarkymo etapams.

3. Maisto įmonės turi laikytis higienos taisyklių, nustatytų šio reglamento priede. Nukrypimai nuo kai kurių priede pateiktų nuostatų gali būti leidžiami 14 straipsnyje nustatyta tvarka.

4 straipsnis

Nepažeidžiant specialių Bendrijos taisyklių, tam tikroms maisto produktų klasėms gali būti nustatyti mikrobiologiniai ir temperatūros kontrolės kriterijai remiantis procedūromis, nustatytomis 14 straipsnyje, ir pasikonsultavus su Maisto moksliniu komitetu, įsteigtu Sprendimu 74/234/EEB ([1]).

([1]) OL L 136, 1974 5 20, p. 1.

5 straipsnis

1. Valstybės narės skatina geros higienos praktikos vadovų rengimą, kuriais savanoriškai gali naudotis maisto įmonės kaip vadovais, atitinkančiais 3 straipsnio nuostatas.

2. Ten, kur geros higienos praktikos vadovai, nurodyti 1 dalyje, parengti, jie yra toliau tobulinami:

— įvairių maisto įmonių sektorių ir kitų suinteresuotų šalių, pavyzdžiui, atitinkamų institucijų ir vartotojų grupių atstovų,

— konsultuojantis su institucijomis, kurių interesams daromas esminis poveikis, įskaitant ir kompetentingas institucijas,

— kur įmanoma, atsižvelgiant į Rekomenduojamą tarptautinį praktikos kodeksą, *Codex Alimentarius* bendruosius maisto higienos reikalavimus.

3. Vadovai, nurodyti 1 ir 2 dalyse, gali būti rengiami prižiūrint nacionaliniam standartų institutui, nurodytam 1983 kovo 28 d. Tarybos direktyvos 83/189/EEB ([1]), nustatančios informacijos apie techninius standartus ir reglamentus teikimo tvarką, priedo 2 sąraše.

4. Valstybės narės įvertina geros higienos praktikos vadovus, nurodytus 1 ir 2 dalyse, siekdamos nustatyti tai, kiek jie atitinka 3 straipsnį.

5. Valstybės narės siunčia Komisijai geros higienos praktikos vadovus, kurie, jų manymu, atitinka 3 straipsnį.

Komisija sudaro galimybes valstybėms narėms naudotis šiais vadovais.

6. Jeigu viena ar kelios valstybės narės ar Komisija mano, kad derinimui gali prireikti geros higienos praktikos vadovų, parengtų pagal Europoje galiojančias nuostatas (toliau – Europos geros higienos praktikos vadovai), Komisija, vadovaudamasi 14 straipsniu, konsultuojasi su valstybėmis narėmis Maisto produktų nuolatiniame komitete. Tokios konsultacijos tikslas – nustatyti savanoriškai taikomų vadovų poreikį įvairiuose maisto įmonių sektoriuose ar su jais susijusioje veikloje, kur tokie vadovai yra būtini:

— nurodyti numatomą vadovų taikymo apimtį, objektą ir laiką, kurio reikia tokiems vadovams parengti, atsižvelgiant į laiką, reikalingą konsultacijoms su visomis suinteresuotomis institucijomis, kurių interesams tokie vadovai gali daryti esminį poveikį,

ir

— pateikti tokius savanoriškai taikomus vadovus tobulinti ir (ar) įvertinti Europos standartų institutui.

7. Rengiant Europos geros higienos praktikos vadovus, nurodytus 6 dalyje, imamasi visų būtinų priemonių užtikrinti, kad:

— tokius vadovus rengtų maisto sektorių ir kitų suinteresuotų šalių, kurių interesams daromas esminis poveikis, atstovai, pavyzdžiui, kompetentingos institucijos ir vartotojų grupės,

— tokie vadovai atitiktų 3 straipsnio nuostatas ir, jei reikia, būtų atsižvelgta į Rekomenduojamą tarptautinį praktikos kodeksą, *Codex Alimentarius* bendruosius maisto higienos reikalavimus,

— tokias vadovais būtų tinkamai naudojamasi maisto pramonės sektoriuose, kuriems jie taikomi visoje Bendrijoje,

— būtų atsižvelgta į geros higienos praktikos vadovus, parengtus pagal 1–3 dalis,

— būtų konsultuojamasi su visais, kurių interesams vadovai daro poveikį, įskaitant ir valstybes nares, ir kad būtų atsižvelgta į jų komentarus.

8. Geros higienos praktikos vadovų, parengtų 6 ir 7 dalyse nurodyta tvarka, pavadinimai ir nuorodos į juos paskelbiami *Europos Bendrijų oficialiojo leidinio* C serijoje. Valstybės narės užtikrina, kad į šiuos paskelbtus vadovus bus kreipiamas tiesiogiai susijusių maisto sektorių ir atitinkamų institucijų, veikiančių jų teritorijose, dėmesys.

6 straipsnis

Valstybės narės, jei jos laiko, jog tai reikalinga, rekomenduoja maisto sektoriams taikyti Europos EN 29000 serijos standartus, kad būtų įgyvendinamos bendrosios higienos taisyklėms ir geros higienos praktikos vadovai.

([1]) OL L 109, 1983 4 26, p. 8. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Sprendimu 92/400/EEB (OL L 221, 1992, 8 6, p. 55).

7 straipsnis

1. Valstybės narės, remdamosi Sutartimi, gali turėti, keisti ar įvesti konkretesnes nacionalines higienos nuostatas, negu išdėstytos šioje direktyvoje, jeigu tokios nuostatos:

— ne mažiau griežtos už pateiktas priede,

— neapriboja, netrukdo ar nesudaro kliūčių prekybai maisto produktais, pagamintais laikantis šios direktyvos reikalavimų.

2. Kol bus priimtos išsamios nuostatos pagal 4 straipsnį, valstybės narės, remdamosi Sutartimi, gali toliau taikyti, keisti ar įvesti reikalingas nacionalines nuostatas.

3. Jeigu 1 ir 2 dalyse nurodytais atvejais valstybės narės laiko, kad yra būtina priimti naujus ar pakeisti galiojančius įstatymus, jos apie numatytas priemones praneša Komisijai ir kitoms valstybėms narėms bei pateikia tas priemones pagrindžiančias priežastis. Komisija konsultuojasi su valstybėmis narėmis Maisto produktų nuolatiniame komitete, įsteigtame Sprendimu 69/414/EEB ([1]), jeigu ji mano, kad tokios konsultacijos yra naudingos arba jeigu to prašo valstybės narės.

Valstybės narės imasi numatytų priemonių tik praėjus 3 mėnesiams nuo tokio pranešimo gavimo dienos ir tik tuo atveju, jei ji negavo prieštaraujančios Komisijos nuomonės.

Pastaruoju atveju, prieš baigiantis laikotarpiui, nurodytam 2 pastraipoje, Komisija pradeda procedūrą, numatytą 14 straipsnyje, kad nustatytų, ar numatytos priemonės gali būti įgyvendintos, jei būtina, su atitinkamais pakeitimais.

8 straipsnis

1. Kompetentingos institucijos kontroliuoja remdamosi Direktyva 89/397/EEB, kad užtikrintų, jog maisto įmonės laikosi šios direktyvos 3 straipsnio nuostatų ir, jei reikia, kitų nuostatų, parengtų pagal 4 straipsnį. Taip pat kontrolės metu pakankamas dėmesys turi būti skiriamas geros higienos praktikos vadovams, nurodytiems šios direktyvos 5 straipsnyje, tų sričių, kur jie yra parengti.

2. Į kompetentingos institucijos patikrinimą įeina bendras galimos rizikos, kurią tas verslas kelia maisto saugai, įvertinimas. Kompetentingos institucijos skiria ypatingą dėmesį svarbiesiems valdymo taškams, kuriuos maisto produktų įmonės nustato reikalingai priežiūrai ir patikrinimo kontrolei įvertinti.

Valstybės narės imasi priemonių, kad visos maisto tvarkymo patalpos būtų tikrinamos tokiu dažnumu, kad būtų galima įvertinti riziką, susijusią su patalpomis.

3. Kompetentingos institucijos užtikrina, kad importuojami į Bendriją maisto produktai būtų kontroliuojami pagal Direktyvą 89/397/EEB siekiant užtikrinti, jog yra laikomasi atitinkamų 3 straipsnio nuostatų ir, jei reikia, kitų nuostatų, parengtų pagal 4 straipsnį.

9 straipsnis

1. Jei vykdant kontrolę, nurodytą 8 straipsnyje, kompetentingos institucijos nustato, kad 3 straipsnio nuostatų ar, jei reikia, kitų nuostatų, priimtų pagal 4 straipsnį, nesilaikymas gali sukelti pavojų maisto produktų saugai ar sveikumui, ji imasi atitinkamų priemonių, net gali išimti iš apyvartos ir (ar) sunaikinti maisto produktus arba tam tikram laikotarpiui uždaryti visą įmonę ar jos dalį.

Nustatant maisto saugai ar sveikumui keliamą pavojų, reikia atsižvelgti į maisto kilmę, į būdus, kuriais maistas tvarkomas, pakuojamas bei kitus veiksmus, atliekamus su juo prieš tiekiant vartotojui, ir į sąlygas, kuriomis jis yra laikomas ir (ar) tiekiamas vartotojams.

2. Valstybės narės imasi būtinų priemonių, užtikrinančių, jog bet koks fizinis ar juridinis asmuo patikrinimui pasibaigus turėtų teisę skųstis dėl kompetentingos institucijos priemonių, kurių ji imasi atlikusi patikrinimą.

10 straipsnis

1. Jei higienos požiūriu susidaro sudėtinga situacija, galinti sukelti didelį pavojų žmonių sveikatai arba jei ji paplinta trečiosios šalies teritorijoje, Komisija savo iniciatyva arba valstybės narės prašymu, atsižvelgiant į susidariusios padėties svarbą, nedelsdama imasi toliau išvardytų priemonių:

— sustabdo importą iš visos ar iš dalies tos trečiosios šalies ir, jei būtina, iš trečiosios tranzito šalies,

ir (ar)

— nustato specialias sąlygas maisto produktams, pagamintiems toje trečiojoje šalyje ar jos dalyje.

2. Komisija 1 dalyje nurodytais atvejais gali imtis laikinų apsaugos nuo tokių kenksmingų maisto produktų priemonių.

([1]) OL L 291, 1969 11 19, p. 9.

3. Išskyrus kritinius atvejus, Komisija, prieš imdamasi priemonių, nurodytų 1 ir 2 dalyse, tariasi su valstybėmis narėmis.

4. Komisija nedelsdama praneša Tarybai ir valstybėms narėms apie bet kokį sprendimą, priimtą pagal 1 ir 2 dalis.

Bet kuri valstybė narė per 30 dienų nuo pranešimo gali apskųsti Tarybai Komisijos sprendimą, nurodytą pirmojoje pastraipoje. Tokiu atveju Taryba kvalifikuota balsų dauguma gali patvirtinti, pakeisti arba panaikinti Komisijos priimtą sprendimą. Jei Taryba per 30 dienų nepriima jokio sprendimo, Komisijos priimtas sprendimas laikomas panaikintu.

5. Jei valstybė narė oficialiai praneša Komisijai apie būtinybę imtis apsaugos priemonių, o Komisija nesiima priemonių, nurodytų 1 ir 2 dalyse, tada ta valstybė narė pati gali imtis laikinų apsaugos priemonių tam tikrų maisto produktų importo atžvilgiu.

Jei valstybė narė imasi laikinų apsaugos priemonių, ji apie tai praneša kitoms valstybėms narėms ir Komisijai.

Komisija per 10 darbo dienų 14 straipsnyje nustatyta tvarka pateikia Maisto produktų nuolatiniam komitetui klausimą dėl priimtų laikinų nacionalinių apsaugos priemonių išplėtimo, pakeitimo arba panaikinimo.

11 straipsnis

1. Jei valstybė narė, remdamasi gauta nauja informacija arba pakartotinai įvertinusi turimą informaciją įtaria, kad išsamių nuostatų, nustatytų 4 straipsnyje, taikymas kelia pavojų sveikatai, ji gali sustabdyti arba apriboti tokių nuostatų taikymą savo teritorijoje. Ji nedelsdama apie tai praneša kitoms valstybėms narėms ir Komisijai bei nurodo tokio sprendimo priežastis.

2. Komisija kaip galima greičiau ištiria valstybės narės nurodytas ir 1 dalyje minėtas priežastis Maisto produktų nuolatiniame komitete ir pareiškia savo nuomonę bei imasi būtinų priemonių 14 straipsnyje nustatyta tvarka.

12 straipsnis

Valstybė narė paskiria kompetentingas institucijas, atsakingas už higienos kontrolę ir praneša apie jas Komisijai.

13 straipsnis

Šioje direktyvoje esančių nuorodų į tarptautinius standartus, pavyzdžiui, *Codex Alimentarius*, pakeitimai gali būti priimti 14 straipsnyje nustatyta tvarka.

14 straipsnis

Komisijai padeda Maisto produktų nuolatinis komitetas (toliau – komitetas).

Komisijos atstovas pateikia komitetui priemonių, kurių turi būti imtasi, projektą. Komitetas savo nuomonę dėl projekto pareiškia per tokį laiką, kurį nustato pirmininkas atsižvelgdamas į klausimo skubumą. Nuomonė pareiškiama Sutarties 148 straipsnio 2 dalyje nustatyta balsų dauguma tuo atveju, kai Taryba turi priimti sprendimą remdamasi Komisijos pasiūlymu. Valstybių narių atstovų komitete balsai paskirstomi taip, kaip nustatyta tame straipsnyje. Pirmininkas nebalsuoja.

Komisija patvirtina numatytas priemones, jeigu jos atitinka komiteto nuomonę.

Jeigu numatytos priemonės neatitinka komiteto nuomonės arba nuomonė nepareiškiama, Komisija nedelsdama pateikia Tarybai pasiūlymą dėl priemonių, kurių turi būti imtasi. Taryba sprendžia kvalifikuota balsų dauguma.

Jeigu Taryba per tris mėnesius nuo tos dienos, kai klausimas buvo jai perduotas, nepriima jokio sprendimo, pasiūlytas priemones patvirtina Komisija, išskyrus atvejus, kai Taryba paprastąja balsų dauguma atmetė minėtas priemones.

15 straipsnis

Komisija iki 1988 gruodžio 31 d. pateikia Europos Parlamentui ir Tarybai ataskaitą kartu su atitinkamais pasiūlymais, parengtais remiantis šios direktyvos taikymo patirtimi.

16 straipsnis

Valstybės narės priima įstatymus ir kitus teisės aktus, kurie, įsigalioję ne vėliau kaip po 30 mėnesių nuo jų priėmimo, įgyvendina šią direktyvą. Apie tai jos nedelsdamos praneša Komisijai.

Valstybės narės, tvirtindamos šias priemones, daro jose nuorodą į šią direktyvą arba tokia nuoroda daroma jas oficialiai skelbiant. Nuorodos darymo tvarką nustato valstybės narės.

Valstybės narės pateikia Komisijai šios direktyvos taikymo srityje priimtų nacionalinės teisės aktų nuostatų tekstus. Komisija apie juos nedelsdama praneša kitoms valstybėms narėms.

17 straipsnis

Ši direktyva skirta valstybėms narėms.

Priimta Liuksemburge, 1993 m. birželio 14 d.

Tarybos vardu

Pirmininkas

J. TRØJBORG

PRIEDAS

Įžanga

1. Šio priedo V–x skyriai taikomi visiems etapams nuo pirminės produkcijos gavimo: ruošimui, perdirbimui, gamybai, pakavimui, laikymui, vežimui, paskirstymui, tvarkymui ir pateikimui parduoti ar tiekimui vartotojui.

   Visi kiti priedo skyriai taikomi taip:

   — I skyrius taikomas visoms patalpoms, kuriose tvarkomas maistas, išskyrus patalpas, patenkančias į III skyrių,

   — II skyrius taikomas visoms patalpoms, kuriose maistas ruošiamas, apdorojamas ar perdirbamas, išskyrus patalpas, patenkančias į III skyrių ir patalpas, kuriose maistas valgomas,

   — III skyrius taikomas patalpoms, išvardytoms jos antraštėje,

   — IV skyrius taikomas visų rūšių maisto vežimui.

2. Terminai „jei reikia“ ir „jei būtina“ vartojami šiame priede siekiant tikslo garantuoti maisto produktų saugą ir tinkamumą mitybai.

I

Bendri reikalavimai maisto patalpoms (išskyrus tas, kurios nurodytos III skyriuje)

1. Patalpos, kuriose tvarkomas maistas, turi būti švarios ir tvarkingos.

2. Patalpų, kuriose tvarkomas maistas, išplanavimas, konstrukcija ir dydis turi būti tokie, kad:

   a) būtų sudarytos tinkamos sąlygos jas valyti ir (ar) dezinfekuoti;

   b) jose nesikauptų nešvarumai, nebūtų sąlyčio su toksinėmis medžiagomis, pašalinėmis dalelėmis, kurios galėtų patekti į maistą, nesusidarytų garų kondensatas ir ant paviršių neaugtų pelėsiai;

   c) būtų sudarytos sąlygos palaikyti geros maisto higienos praktiką, įskaitant maisto apsaugą nuo kryžminės taršos tarp tvarkymo operacijų ir tvarkymo metu per įrenginius, medžiagas, vandenį, orą, personalą bei išorinius šaltinius, pavyzdžiui, kenkėjus;

   d) palaikytų, jei būtina, reikiamą temperatūrą higieniškam produktų perdirbimui ir laikymui.

3. Turi būti pakankamai patogiai išdėstytų praustuvų rankoms plauti. Turi būti pakankamai tualetų, prijungtų prie efektyvios kanalizacijos. Tualetų durys neturi atsidaryti tiesiai į patalpas, kuriose tvarkomas maistas.

4. Į praustuvus rankoms plauti turi būti tiekiamas karštas ir šaltas tekantis vanduo, taip pat turi būti rankų plovimo ir higieniško jų džiovinimo priemonių. Jei būtina, maistui plauti skirti įrenginiai turi būti atskirti nuo įrenginių rankoms plauti.

5. Natūrali arba mechaninė ventiliacija turi būti tinkama ir pakankama. Reikia vengti, kad mechaninė oro srovė nepatektų iš užterštos patalpos į švarią. Ventiliacijos sistemos turi būti sukonstruotos taip, kad filtrai ir kitos dalys, kurias reikia valyti, būtų lengvai prieinamos.

6. Visuose sanitariniuose mazguose, įrengtuose maisto patalpose, turi būti tinkama natūrali arba mechaninė ventiliacija.

7. Maisto patalpose turi būti tinkamas natūralus ir (ar) dirbtinis apšvietimas.

8. Turi būti įrengta patalpų paskirtį atitinkanti kanalizacija; ji turi būti sukonstruota ir įrengta taip, kad nekiltų pavojus, jog maisto produktai bus užteršti.

9. Jei būtina, turi būti tinkamai įrengti personalo persirengimo kambariai.

II

Specialūs reikalavimai patalpoms, kuriose maistas ruošiamas, apdorojamas ar perdirbamas (išskyrus patalpas, kuriose maistas valgomas, bei nurodytas III skyriuje)

1. Patalpų, kuriose maistas ruošiamas, apdorojamas arba perdirbamas (išskyrus patalpas, kuriose maistas valgomas):

a) grindys turi būti švarios, lengvai plaunamos ir, kur būtina, dezinfekuojamos. Jos turi būti iš nelaidžių, neabsorbuojančių, plaunamų, netoksiškų medžiagų, nebent maisto įmonės gali įrodyti kompetentingai institucijai, kad ir kitos panaudotos medžiagos atitinka keliamus reikalavimus. Kur reikia, grindys turi būti tokios, kad vanduo galėtų nutekėti;

b) sienos turi būti švarios, lengvai valomos ir, kur būtina, dezinfekuojamos. Jos turi būti pagamintos iš nelaidžių, neabsorbuojančių, plaunamų, netoksiškų medžiagų, sienų paviršius turi būti lygus iki tokio aukščio, kokio reikia maisto tvarkymo operacijoms atlikti, nebent maisto įmonės gali įrodyti kompetentingai institucijai, kad ir kitos panaudotos medžiagos atitinka keliamus reikalavimus;

c) lubos ir pakabinami įrenginiai turi būti sukonstruoti ir taip įrengti, kad nesikauptų nešvarumai, sumažėtų garų kondensavimasis, neaugtų pelėsiai ir nepatektų pašalinės dalelės;

d) langai ir kitos atsidarančios angos turi būti sukonstruoti taip, kad būtų galima išvengti nešvarumo kaupimosi. Jei langai atsidaro į išorę, juose, jei būtina, turi būti įrengtas vabzdžių nepraleidžiantis, lengvai išimamas valyti tinklelis. Ten, kur dėl atidarytų langų gali būti užterštas maistas, jie gamybos metu turi būti uždaryti;

e) durys turi būti lengvai valomos ir, jei būtina, dezinfekuojamos. Jų paviršius turi būti lygus ir neabsorbuojantis, nebent maisto įmonės gali įrodyti kompetentingai institucijai, kad ir kitos panaudotos medžiagos atitinka keliamus reikalavimus;

f) visi paviršiai (įskaitant įrenginių paviršius), kurie gali liestis su maistu, turi būti švarūs, lengvai valomi ir, kur būtina, dezinfekuojami. Jie turi būti pagaminti iš lygių, plaunamų, netoksiškų medžiagų, nebent maisto įmonės gali įrodyti kompetentingai institucijai, kad ir kitos panaudotos medžiagos atitinka keliamus reikalavimus.

2. Kur būtina, turi būti įrengtos tinkamos įrengimų ir darbo įrankių valymo ir dezinfekavimo patalpos. Jų įranga turi būti iš korozijai atsparių medžiagų ir pačios lengvai valomos, į jas turi būti tiekiamas karštas ir šaltas vanduo.

3. Kai reikia, turi būti tinkamai pasirengta bet kokiam maisto plovimui. Kiekviena plautuvė ar kita maisto plovimui skirta vieta turi būti švariai valoma ir aprūpinta karštu ir (arba) šaltu geriamuoju vandeniu.

III

Reikalavimai kilnojamoms ir (ar) laikinoms patalpoms (pavyzdžiui, turgaviečių kioskams, palapinėms, prekystaliams, mobilios prekybos transporto priemonėms), patalpoms, kurių pirminė paskirtis yra privatus gyvenamasis būstas, bei laikinojo tipo viešojo maitinimo patalpoms, taip pat smulkių maisto prekių prekybos automatams

1. Patalpos ir smulkių maisto prekių prekybos automatai turi būti išdėstyti, sukonstruoti, valomi ir prižiūrimi taip, kad būtų galima išvengti maisto užteršimo pavojaus ir kad į jas nepatektų kenkėjai, kiek to praktiškai įmanoma pasiekti.

2. Visų pirma ir jei būtina:

a) turi būti atitinkamos būtinos asmens higienos priemonės (įskaitant priemones rankoms plauti ir džiovinti, sanitarinės higienos priemones ir vieta persirengti);

b) paviršiai, kurie gali liestis su maistu, turi būti švarūs, lengvai valomi ir, jei būtina, dezinfekuojami. Jie turi būti pagaminti iš lygių, plaunamų, netoksiškų medžiagų, nebent maisto įmonės gali įrodyti kompetentingai institucijai, kad ir kitos panaudotos medžiagos atitinka keliamus reikalavimus;

c) turi būti tinkamai pasirūpinta darbo įrankių ir įrenginių valymu ir, jei būtina, jų dezinfekavimu;

d) turi būti tinkamai pasirūpinta maisto produktų valymu;

e) turi būti gerai aprūpinama šaltu ir (ar) karštu geriamu vandeniu;

f) turi būti tinkamos priemonės ir (ar) talpyklos higieniškai laikyti ir šalinti kenksmingas ir (ar) nevalgomas medžiagas bei atliekas (skystas ar kietas);

g) turi būti tinkamos priemonės ir (ar) tinkami įrengimai palaikyti maistui reikalingą temperatūrą;

h) maisto produktai turi būti laikomi taip, kad būtų galima išvengti jų užteršimo, kiek tai praktiškai įmanoma.

IV

Transportas

1. Transporto priemonės ir (ar) konteineriai, naudojami maisto produktams vežti, turi būti švarūs ir gerai prižiūrimi, kad maisto produktus būtų apsaugoti nuo užteršimo ir, jei būtina, sukonstruoti taip, kad juos būtų galima lengvai išvalyti ir (ar) dezinfekuoti.

2. Konteineriai ir (ar) kitos transporto priemonėmis vežamos talpyklos neturi būti naudojamos ne maisto produktams vežti, jei tai gali juos užteršti.

   Skysti, granuliuoti ar miltelių pavidalo maisto produktai, skirti išpilstyti ar išfasuoti, turi būti vežami talpyklose ir (ar) konteineriuose, skirtuose tik maisto produktams. Ant tokių konteinerių turi būti aiškiai matomas nenuplaunamas užrašas viena ar keliomis Bendrijos kalbomis, kad jie yra naudojami maisto produktams vežti, arba jie gali būti pažymėti žymeniu „tik maisto produktams“.

3. Kai transporto priemonėmis ir (ar) konteineriais tuo pačiu metu vežami ne tik maisto produktai arba įvairių rūšių maisto produktai, jie turi būti atskirti nuo ne maisto gaminių, o jei būtina, ir nuo kitų rūšių maisto produktų, kad būtų išvengta jų užteršimo pavojaus.

4. Jei transporto priemonėmis ir (ar) konteineriais buvo vežami ne tik maisto produktai ar įvairių rūšių maisto produktai, po kiekvieno pakrovimo jie turi būti gerai išvalomi, kad būtų išvengta maisto produktų užteršimo pavojaus.

5. Maisto produktai transporto priemonėse ir (ar) konteineriuose turi būti sudėti ir saugomi taip, kad sumažėtų jų užteršimo pavojus.

6. Kai būtina, transporto priemonėse ir (ar) konteineriuose, naudojamuose maisto produktams vežti, turi būti jiems reikalingos temperatūros palaikymo ir, jei būtina, jos stebėjimo įranga tikrinti.

V

Reikalavimai įrenginiams

Visi reikmenys, priemonės ir įranga, su kuriais liečiasi maistas turi būti švarūs ir:

a) pagaminti taip ir iš tokių medžiagų bei tinkamai techniškai prižiūrimi, kad visiškai sumažintų bet kokį maisto užteršimo pavojų;

b) konteineriai ir pakuotės, išskyrus pakartotinai nenaudojamus, turi būti pagaminti taip ir iš tokių medžiagų bei tinkamai prižiūrimi, kad būtų galima juos gerai išvalyti ir, jei būtina, dezinfekuoti, kad jie atitiktų savo paskirtį;

c) turi būti įrengti taip, kad juos būtų galima iš visų pusių tinkamai išvalyti.

VI

Maisto atliekos

1. Maisto atliekos ir kitokios atliekos neturi būti kaupiamos patalpose, kuriose tvarkomas maistas, išskyrus, jei tai neišvengiama, kad maisto įmonė galėtų gerai dirbti.

2. Maisto atliekos ir kitokios atliekos turi būti surenkamos į uždaromus konteinerius, nebent maisto įmonės gali įrodyti, kad ir kitų rūšių naudojami konteineriai taip pat yra tinkami. Šie konteineriai turi būti tinkamos konstrukcijos, tvirti ir, jei reikia, lengvai valomi bei dezinfekuojami.

3. Turi būti parengtos atitinkamos maisto atliekų bei kitokių atliekų laikymo ir išvežimo nuostatos. Atliekų saugyklos turi būti taip įrengtos ir prižiūrimos, kad visada būtų švarios, kad į jas nepatektų parazitai ir kad nebūtų teršiamas maistas, geriamas vanduo, įranga ar patalpos.

VII

Aprūpinimas vandeniu

1. Maisto tvarkymo vietos turi būti gerai aprūpinamos geriamuoju vandeniu, kaip nurodyta 1980 m. liepos 15 d. Tarybos direktyvoje 80/778/EEB dėl žmonėms vartoti skirto vandens kokybės [1]. Geriamasis vanduo turi būti naudojamas kai tik reikia, kad maisto produktai nebūtų užteršti.

2. Kai reikia, ledas turi būti gaminamas iš vandens, kuris atitinka Direktyvos 80/778/EEB reikalavimus. Toks ledas turi būti naudojamas kai tik reikia, kad maisto produktai nebūtų užteršti. Tai turi būti pasiekta tvarkant ir laikant maistą tokiomis sąlygomis, kuriomis jis yra saugomas nuo užteršimo.

3. Garuose, tiesiogiai liečiančiuose maistą, neturi būti jokių medžiagų, galinčių pakenkti sveikatai ar užteršti produktus.

4. Netinkamas gerti vanduo naudojamas garams gauti, aušinimui, liepsnai reguliuoti ar kitoms panašioms reikmėms, nesusijusioms su maistu, turi su juo nesiliesti arba būti tiekiamas atskiroje, lengvai atpažįstamoje sistemoje, kuri nesiliečia su geriamojo vandens sistema ir negali į ją patekti.

VIII

Asmens higiena

1. Kiekvienas asmuo, dirbantis maisto tvarkymo patalpose, turi laikytis griežtų asmens higienos taisyklių ir dėvėti tinkamus, švarius ir, jei reikia, apsauginius drabužius.

2. Jokiam asmeniui, žinant ar įtariant, kad jis serga ar yra ligos, kuria galima užsikrėsti per maistą, nešiotojas arba turi užkrėstą žaizdą, odos infekciją ar viduriuoja, neturi būti leidžiama dirbti patalpose, kur tiesiogiai tvarkomas maistas ir yra tikimybė tiesiogiai ar netiesiogiai užkrėsti maistą patogeniniais mikroorganizmais.

IX

Nuostatos, taikomos maisto produktams

1. Maisto įmonė neturi priimti jokių žaliavų ar sudėtinių dalių, jeigu yra žinoma ar įtariama, kad jie užkrėsti parazitais, patogeniniais mikroorganizmais ar toksinėmis, suskilusiomis ar pašalinės kilmės medžiagomis taip, kad po įprastų perrinkimo ir (ar) ruošimo ar perdirbimo procedūrų, kurios paprastai atliekamos maisto įmonėse pagal higienos reikalavimus, jie vis tiek netinka žmonėms vartoti.

[1] OL L 229, 1980, 8 30, p. 11. Direktyva su paskutiniais pakeitimais, padarytais Direktyva 91/692/EEB (OL L 377, 1991 12 31, p. 48).

2. Įmonėje laikomos žaliavos ir sudėtinės dalys turi būti laikomos tinkamomis sąlygomis, kad būtų išvengta jų savybių pablogėjimo ir kad jos būtų apsaugotos nuo užteršimo.

3. Visas maistas, kuris yra tvarkomas rankomis, laikomas, pakuojamas, teikiamas parduoti ir vežamas, turi būti saugomas nuo bet kokio užteršimo, dėl kurio jis gali nebetikti žmonėms vartoti ir tapti kenksmingu sveikatai, arba nuo tokio užteršimo, dėl kurio pagrįstai negalima tikėtis, kad maistas galėtų būti tinkamas vartoti. Maistas turi būti laikomas ir (ar) saugomas taip, kad visiškai sumažėtų bet kokia jo užteršimo galimybė. Turi būti naudojamos tinkamos apsaugos nuo parazitų procedūros.

4. Žaliavos, sudėtinės dalys, tarpiniai ir galutiniai produktai, kuriuose gali daugintis patogeniniai mikroorganizmai ar susidaryti toksinai, turi būti laikomi tokioje temperatūroje, kurioje laikomas maistas nekelia pavojaus žmonių sveikatai. Pagal maisto saugos reikalavimus, kai būtina, praktiniais sumetimais ribotą laiką leidžiama nekontroliuoti temperatūros maistą ruošiant, vežant, laikant, pateikiant parduoti ar aptarnaujant vartotoją.

5. Jeigu maisto produktai turi būti laikomi ar pateikiami atšaldyti, jie po paskutinio šiluminio apdorojimo etapo arba po paskutinio jų gaminimo etapo, kai šiluminis apdorojimas nenaudojamas, turi būti kuo greičiau atšaldomi iki temperatūros, kurioje laikomas maistas nekelia pavojaus žmogaus sveikatai.

6. Kenksmingos ir (ar) nevalgomos medžiagos, įskaitant gyvūnų maistą, turi būti atitinkamai pažymėtos ir laikomos atskiruose ir saugiuose konteineriuose.

x

Mokymas

Maisto įmonių vadovai užtikrina, kad maisto įmonių darbuotojai yra prižiūrimi, jiems duodami nurodymai ir (ar) jie yra supažindinami su maisto higienos reikalavimais, tiesiogiai susijusiais su jų darbu.