31993L0043

19.7.1993. EIROPAS KOPIENU OFICIĀLAIS VĒSTNESIS L 175/1

PADOMES DIREKTĪVA 93/43/EEK
(1993. gada 14. jūnijs)
par pārtikas produktu higiēnu

EIROPAS KOPIENU PADOME,

ņemot vērā Eiropas Ekonomikas kopienas dibināšanas līgumu un jo īpaši tā 100.a pantu,

ņemot vērā Komisijas priekšlikumu,

sadarbībā ar Eiropas Parlamentu [1],

ņemot vērā Ekonomikas un sociālo lietu komitejas atzinumu [2],

tā kā pārtikas produktu brīva aprite ir svarīgs priekšnosacījums iekšējā tirgus izveidei; tā kā šis princips ietver pārliecību par to pārtikas produktu, kas domāti cilvēku patēriņam brīvā apritē, drošības prasību un jo īpaši to higiēnas prasību visos sagatavošanas, apstrādes, ražošanas, iepakošanas, uzglabāšanas, pārvadāšanas, izplatīšanas, manipulācijas un piedāvāšanas pārdošanai vai piegādes patērētājam posmos;

tā kā cilvēku veselības aizsardzība ir sevišķi svarīga;

tā kā par šo aizsardzību jau ir Padomes 1989. gada 14. jūnija Direktīva 89/397/EEK par pārtikas produktu oficiālu kontroli [3], kā arī īpaši noteikumi šajā jomā; tā kā svarīgs mērķis šādām pārbaudēm ir pārtikas higiēna; tā kā Direktīva 89/397/EEK ir galvenokārt par pārbaudēm, paraugu ņemšanu un analīzi, un to vajadzētu papildināt ar noteikumiem, kas paredzēti pārtikas higiēnas līmeņa uzlabošanai un lielākai pārliecībai par to pārtikas produktu, kuri ir brīvā apritē, higiēnas standartu;

tā kā jāsaskaņo vispārīgie higiēnas noteikumi, kas jāievēro pārtikas produktu sagatavošanas, apstrādes, ražošanas, iepakošanas, uzglabāšanas, pārvadāšanas, izplatīšanas, manipulācijas un piedāvāšanas pārdošanai vai piegādes patērētājam laikā, lai aizsargātu cilvēku veselību;

tā kā ir atzīta apdraudējuma analīzes, riska novērtēšanas un citu vadības paņēmienu izmantošana, lai noteiktu, kontrolētu un uzraudzītu kritiskos punktus;

tā kā dažām pārtikas produktu klasēm var pieņemt mikrobioloģiskos kritērijus un temperatūras kontroles kritērijus; tā kā, ja tie ir pieņemti, tiem vajadzētu būt saskaņā ar zinātniski pieņemtiem vispārīgiem principiem;

tā kā dalībvalstis veicina un piedalās norādījumu izstrādāšanā attiecībā uz vajadzības gadījumā ieteikto starptautisko prakses kodeksu, Pārtikas kodeksa pārtikas higiēnas vispārīgiem principiem [4] balstītu labu pārtikas higiēnas praksi, uz ko var atsaukties pārtikas uzņēmumi;

tā kā Komisijai ar dalībvalstu un citu ieinteresēto personu palīdzību jāveicina norādījumu izstrādāšana attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, uz ko vajadzības gadījumā var atsaukties pārtikas uzņēmumi visā Kopienā;

[1] OV C 174, 23.11.1992., un OV C 150, 31.5.1993.
[2] OV C 223, 31.8.1992., 16. lpp.
[3] OV L 186, 30.6.1989., 23. lpp.
[4] Pārtikas kodeksa A sējums. Ieteiktais starptautiskās prakses kodekss. Pārtikas higiēnas vispārīgie principi. Otrais pārstrādātais izdevums (1985). Apvienoto Nāciju Organizācijas Pārtikas un lauksaimniecības organizācija, Pasaules veselības organizācija, Roma, 1988.

tā kā tirgus dalībnieks, kas iesaistīts pārtikas apritē, tomēr ir atbildīgs par higiēnas apstākļiem savā pārtikas uzņēmumā; tā kā šī direktīva tādēļ neuzliek par pienākumu ievērot to norādījumu attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, kam nav juridiska spēka;

tā kā, lai vispārīgie pārtikas produktu higiēnas noteikumi un norādījumi attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi būtu ieviesti, būtu jāiesaka piemērot EN 29000 sērijas standarti;

tā kā saskaņā ar Direktīvu 89/397/EEK vispārīgie pārtikas produktu higiēnas noteikumi būtu jākontrolē dalībvalstu kompetentām iestādēm, lai aizkavētu, ka patērētājam tiek nodarīts kaitējums ar pārtikas produktiem, kas ir nepiemēroti cilvēku patēriņam vai iespējami bīstami cilvēku veselībai;

tā kā tirgus dalībniekiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, jānodrošina tas, ka tikai tādus pārtikas produktus, kas nav kaitīgi veselībai, laiž tirgū, un kompetentajām iestādēm būtu jāpiešķir attiecīgās pilnvaras, lai aizsargātu sabiedrības veselību; tā kā tomēr būtu jānodrošina pārtikas uzņēmumu leģitīmās tiesības;

tā kā Komisija būtu jāinformē par dalībvalstu to kompetento iestāžu identitāti, kas ir atbildīgas par pārtikas higiēnas oficiālu kontroli,

IR PIEŅĒMUSI ŠO DIREKTĪVU.

1. pants

1. Šī direktīva nosaka vispārīgus pārtikas produktu higiēnas noteikumus un kārtību, kādā apstiprina saskaņu ar šo noteikumu ievērošanu.

2. Šo regulu piemēro, neskarot noteikumus, kas pieņemti kā konkrēti Kopienas pārtikas higiēnas noteikumi. Trīs gadu laikā pēc šīs direktīvas pieņemšanas Komisija pārbauda attiecības starp konkrētiem Kopienas pārtikas higiēnas noteikumiem un šīs direktīvas noteikumiem un, ja vajadzīgs, iesniedz priekšlikumus.

2. pants

Šajā direktīvā:

— "pārtikas higiēna", še turpmāk "higiēna", ir visi pasākumi, kas vajadzīgi, lai nodrošinātu pārtikas produktu drošību un veselīgumu. Pasākumi aptver visus posmus pēc primārās ražošanas (tā ietver, piemēram, ražas novākšanu, nokaušanu un slaukšanu), sagatavošanas, apstrādes, ražošanas, iepakošanas, uzglabāšanas, pārvadāšanas, izplatīšanas, manipulācijas un piedāvāšanas pārdošanai vai piegādes patērētājam laikā,

— "pārtikas uzņēmums" ir jebkurš uzņēmums, neatkarīgi no tā, vai tas ir peļņai vai ne, un vai tas ir valsts vai privāts, kas veic kaut ko vai visu no turpmāk minētā: pārtikas produktu sagatavošana, apstrāde, ražošana, iepakošana, uzglabāšana, pārvadāšana, izplatīšana, manipulācija vai piedāvāšana pārdošanai vai piegāde,

— "veselīga pārtika" ir pārtika, kas ir piemērota cilvēku patēriņam, ciktāl tas attiecas uz higiēnu.

3. pants

1. Pārtikas produktu sagatavošanu, apstrādi, ražošanu, iepakošanu, uzglabāšanu, pārvadāšanu, izplatīšanu, manipulāciju un piedāvāšanu pārdošanai vai piegādi veic higiēniski.

2. Tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, identificē katru savu darbību posmu, kas ir nozīmīgs, lai nodrošinātu pārtikas drošību un to, ka ir noteikta, ieviesta, uzturēta un pārskatīta atbilstīga drošības kārtība, balstoties uz šādiem principiem, kuri ir izmantoti, lai izveidotu HACCP (riska analīzes un kritisko kontrolpunktu noteikšanas) sistēmu:

— iespējamās pārtikas apdraudējuma analīze pārtikas uzņēmuma darbībā,

— to punktu noteikšana, kur var rasties pārtikas apdraudējums,

— to identificēto punktu noteikšana, kas var būt kritiski pārtikas drošībā – "kritiskie punkti",

— efektīvas kontroles un uzraudzības kārtības noteikšana un ieviešana šajos kritiskajos punktos,

— pārtikas apdraudējuma analīzes, kritisko kontrolpunktu, kontroles un uzraudzības kārtības pārskatīšana periodiski un tad, kad mainās pārtikas uzņēmuma darbības.

3. Pārtikas uzņēmums atbilst higiēnas prasībām, kas uzskaitītas pielikumā. Var piešķirt atkāpes no dažiem pielikuma noteikumiem saskaņā ar kārtību, kas noteikta šīs direktīvas 14. pantā.

4. pants

Neskarot konkrētus Kopienas noteikumus, var pieņemt mikrobioloģiskos kritērijus un temperatūras kontroles kritērijus dažām pārtikas produktu klasēm saskaņā ar kārtību, kas noteikta 14. pantā, un pēc konsultācijām ar Pārtikas zinātnisko komiteju, kura izveidota ar Lēmumu 74/234/EEK ([1]).

([1]) OV L 136, 20.5.1974., 1. lpp.

5. pants

1. Dalībvalstis veicina norādījumu izstrādāšanu attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, ko pārtikas uzņēmumi var brīvprātīgi izmantot kā rokasgrāmatu, ievērojot 3. panta noteikumus.

2. Šā panta 1. punktā minētos norādījumus attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi izstrādā:

— pārtikas uzņēmumu un citu ieinteresēto personu pārstāvji, piemēram, attiecīgas iestādes un patērētāju grupas,

— konsultējoties ar būtiski ietekmētajām ieinteresētajām personām, ietverot kompetentās iestādes,

— vajadzības gadījumā ņem vērā ieteikto starptautisko prakses kodeksu, Pārtikas kodeksa pārtikas higiēnas vispārīgos principus.

3. Šī panta 1. un 2. pantā minētos norādījumus var izstrādāt valsts standartu institūta pārraudzībā, kurš minēts pielikuma 2. sarakstā Padomes 1983. gada 28. marta Direktīvā 83/189/EEK, ar ko nosaka kārtību, kādā sniedz informāciju tehnisko standartu un noteikumu jomā ([1]).

4. Dalībvalstis izvērtē norādījumus attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, kas minētas šī panta 1. un 2. punktā, lai noteiktu, kādā mērā tie atbilst šīs direktīvas 3. pantam.

5. Dalībvalstis pārsūta Komisijai šos norādījumus attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, kuras pēc viņu uzskatiem atbilst šīs direktīvas 3. pantam.

Komisija dara šos norādījumus pieejamus dalībvalstīm.

6. Ja viena vai vairākas dalībvalstis vai Komisija uzskata, ka saskaņošanas nolūkos var būt nepieciešams izstrādāt norādījumus attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi Eiropā (še turpmāk tekstā "Eiropas norādījumi attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi"), saskaņā ar šīs direktīvas 14. pantu, Komisija konsultējas ar dalībvalstīm Patstāvīgās pārtikas produktu komitejā. Šo konsultāciju mērķis ir apsvērt šādus brīvprātīgos norādījumus atbilstīgās nozarēs un darbībās un, ja šādus norādījumus uzskata par vajadzīgiem:

— lai norādītu šādu brīvprātīgo norādījumu plānoto darbības jomu, priekšmetu un izstrādāšanas laika grafiku, ņemot vērā laiku, kas vajadzīgs konsultācijām ar ieinteresētajām personām, kuras tās būtiski ietekmē,

— lai atsauktos uz šādiem brīvprātīgiem norādījumiem izstrādē un/vai novērtēšanā Eiropas standartu institūta pārraudzībā.

7. Eiropas norādījumu attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, kas minētas šī panta 6. punktā, izstrādes procesā veic visus vajadzīgos pasākumus, lai:

— nodrošinātu to, ka šādus norādījumus izstrādā pārtikas uzņēmumu pārstāvji un citu būtiski ietekmēto ieinteresēto personu pārstāvji, piemēram, kompetentās iestādes un patērētāju grupas,

— nodrošinātu to, ka šādi norādījumi atbilst šīs direktīvas 3. panta noteikumiem un, vajadzības gadījumā ņemot vērā ieteikto starptautisko prakses kodeksu, Pārtikas kodeksa pārtikas higiēnas vispārīgos principus,

— nodrošinātu to, ka šādu norādījumu saturs ir derīgs lietošanai tajās pārtikas rūpniecības nozarēs, uz kurām tās attiecas visā Kopienā,

— nodrošinātu to, ka attiecīgos norādījumus ņemtu vērā attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, ko sastāda saskaņā ar šī panta 1. līdz 3. punktu,

— nodrošinātu to, ka apspriežas ar visām ieinteresētām personām, to skaitā ar dalībvalstīm, kuras būtiski ietekmē šādi norādījumi, un ka to komentāri ir ņemti vērā.

8. To Eiropas norādījumu attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, kas izstrādāti saskaņā ar šī panta 6. un 7. punktā noteikto kārtību, nosaukumus un atsauces publicē *Eiropas Kopienu Oficiālā Vēstneša* C sērijā. Dalībvalstis nodrošina to, ka uz šādi publicētiem norādījumiem vērsta atbilstīgo pārtikas aprites nozares un to teritorijā esošo attiecīgo iestāžu uzmanība.

6. pants

Dalībvalstis, ja tās uzskata to par vajadzīgu, iesaka tirgus dalībniekiem, kas iesaistīti pārtikas apritē, piemērot EN 29000 sērijas Eiropas standartus, lai ieviestu vispārīgos higiēnas noteikumus un norādījumus attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi.

([1]) OV L 109, 26.4.1983., 8. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Lēmumu 92/400/EEK (OV L 221, 6.8.1992., 55. lpp.).

7. pants

1. Saskaņā ar Līgumu dalībvalstis var paturēt spēkā, grozīt vai ieviest valsts higiēnas noteikumus, kas ir konkrētāki kā tie, kurus nosaka šī direktīva, ja šādi noteikumi:

— nav stingrāki kā tie noteikumi, kas doti pielikumā,

— nerada ierobežojumu, traucējumu vai šķērsli tirdzniecībai ar pārtikas produktiem, kas saražoti saskaņā ar šo direktīvu.

2. Kamēr sīki izstrādātus noteikumus paredz saskaņā ar šīs direktīvas 4. pantu, dalībvalstis var saskaņā ar Līgumu paturēt spēkā, grozīt vai ieviest atbilstīgus valsts tiesību aktus.

3. Ja dalībvalsts uzskata par vajadzīgu gadījumos, kas noteikti šā panta 1. un 2. punktā, pieņemt jaunus tiesību aktus vai grozīt esošos tiesību aktus, tā paziņo Komisijai un citām dalībvalstīm par plānotajiem pasākumiem un paskaidro to. Komisija apspriežas ar dalībvalstīm Pastāvīgajā pārtikas produktu komitejā, kas dibināta ar Lēmumu 69/414/EEK [1], ja tā uzskata, ka šāda apspriešanās būtu noderīga, vai, ja to pieprasa dalībvalsts.

Dalībvalstis var veikt plānotos pasākumus tikai trīs mēnešus pēc šādas paziņošanas un, ja tā nav saņēmusi pretēju atzinumu no Komisijas.

Pēdējā gadījumā un pirms otrajā daļā minētā termiņa beigām Komisija uzsāk 14. pantā paredzēto kārtību, lai noskaidrotu, vai paredzētos pasākumus var īstenot, vajadzības gadījumā ievērojot atbilstīgos grozījumus.

8. pants

1. Saskaņā ar Direktīvu 89/397/EEK kompetentās iestādes veic pārbaudes, lai nodrošinātu to, ka pārtikas uzņēmumi atbilst šīs direktīvas 3. panta noteikumiem un vajadzības gadījumā jebkuriem noteikumiem, kas noteikti, saskaņā ar šīs direktīvas 4. pantu. Veicot šādas pārbaudes, jāņem vērā norādījumi, ja tādi ir, attiecībā uz labu pārtikas higiēnas praksi, kas minēti šīs direktīvas 5. pantā.

2. Kompetento iestāžu pārbaudes ietver iespējamā pārtikas drošības apdraudējuma, kas saistīts ar uzņēmumu, vispārīgu novērtējumu. Kompetentās iestādes pievērš īpašu uzmanību kritiskajiem kontrolpunktiem, ko pārtikas uzņēmumi noteikuši, lai noteiktu, vai veic vajadzīgos kontroles pasākumus.

Dalībvalstis nosaka, ka visas uzņēmuma telpas, kur uzglabā pārtiku, pārbauda ik pēc noteikta laikposma, ņemot vērā risku, kas saistīts ar šīm telpām.

3. Kompetentās iestādes nodrošina to, ka to pārtikas produktu pārbaudes, ko importē Kopienā, veic saskaņā ar Direktīvu 89/397/EEK, lai nodrošinātu, ka ir ievēroti atbilstīgie šīs direktīvas 3. panta noteikumi un vajadzības gadījumā jebkuri noteikumi, kuri ir noteikti saskaņā ar šīs direktīvas 4. pantu.

9. pants

1. Ja, veicot pārbaudes, kas minētas šīs direktīvas 8. pantā, kompetentās iestādes apliecina, ka neatbilstība šīs direktīvas 3. panta noteikumiem un vajadzības gadījumā jebkuriem noteikumiem, kas ir noteikti atbilstīgi šīs direktīvas 4. pantam, var novest pie apdraudējuma pārtikas produktu drošībai vai veselīgumam, tās veic attiecīgus pasākumus, kurus var attiecināt uz pārtikas produktu izņemšanu un/vai iznīcināšanu vai uz visa uzņēmuma vai uzņēmuma daļēju darbības apturēšanu attiecīgajā laikā.

Nosakot risku pārtikas drošībai vai veselīgumam, ņem vērā pārtikas raksturu, veidu, kādā ar to manipulē un kā to iepako, un visus procesus, kam pārtika ir pakļauta pirms piegādes patērētājam, un apstākļus, kuros tā ir piedāvāta un/vai uzglabāta.

2. Dalībvalstis veic visus vajadzīgos pasākumus, lai nodrošinātu to, ka visām fiziskām vai juridiskām personām, ko pārbaude ietekmē, ir tiesības pārsūdzēt pasākumus, kurus kompetentās iestādes veikušas saskaņā ar pārbaudi.

10. pants

1. Ja higiēnas problēma, kas, iespējams, rada nopietnu risku cilvēku dzīvībai, rodas vai izplatās trešās valsts teritorijā, Komisija pēc savas iniciatīvas vai pēc dalībvalsts lūguma nekavējoties veic šādus pasākumus atkarībā no situācijas nopietnības:

— aptur importu no visas attiecīgās trešās valsts vai tās daļas un vajadzības gadījumā no trešās tranzītvalsts,

un/vai

— nosaka īpašus nosacījumus pārtikas produktiem no visas attiecīgās trešās valsts vai tās daļas.

2. Komisija gadījumos, kas noteikti šī panta 1. punktā, var veikt pagaidu aizsardzības pasākumus attiecībā uz atbilstīgajiem pārtikas produktiem.

[1] OV L 291, 19.11.1969., 9. lpp.

3. Komisija apspriežas ar dalībvalstīm pirms šī panta 1. un 2. punktā minēto pasākumu veikšanas, izņemot ārkārtas gadījumos.

4. Komisija nekavējoties paziņo Padomei un dalībvalstīm par jebkuru lēmumu, kas pieņemts, atbilstīgi šī panta 1. un 2. punktam.

Jebkura dalībvalsts 30 dienu laikā pēc tam, kad tā saņēmusi paziņojumu par šī punkta pirmajā daļā minēto Komisijas lēmumu, var nodot lēmumu izskatīšanai Padomē. Padome ar kvalificētu balsu vairākumu Komisijas pieņemto lēmumu var apstiprināt, grozīt vai atcelt. Ja Padome nav pieņēmusi lēmumu 30 dienu laikā, Komisijas lēmumu uzskata par atceltu.

5. Ja dalībvalsts oficiāli informē Komisiju par vajadzību veikt aizsardzības pasākumus un ja Komisijai nav bijusi tiesiska aizsardzība pret šī panta 1.un 2. punkta noteikumiem, minētā dalībvalsts var veikt pagaidu aizsardzības pasākumus attiecībā uz konkrēto pārtikas produktu importu.

Ja dalībvalsts veic pagaidu aizsardzības pasākumus, tā informē pārējās dalībvalstis un Komisiju.

Komisija 10 darba dienu laikā iesniedz jautājumu izskatīšanai Patstāvīgajai pārtikas produktu komitejai saskaņā ar kārtību, kas noteikta šīs direktīvas 14. pantā, lai pagarinātu, grozītu vai atceltu valsts pagaidu aizsardzības pasākumus.

11. pants

1. Ja dalībvalstij jaunas informācijas vai esošās informācijas pārvērtēšanas rezultātā ir pamatots iemesls aizdomām, ka, piemērojot sīkāk izstrādātus noteikumus, kas paredzēti atbilstīgi šīs direktīvas 4. pantam, rodas risks veselībai, tā var uz laiku apturēt vai ierobežot konkrēto noteikumu piemērošanu tās teritorijā. Tā nekavējoties informē par to pārējās dalībvalstis un Komisiju un paskaidro savu lēmumu.

2. Komisija pēc iespējas ātrāk pārbauda šī panta 1. punktā minētās dalībvalsts sniegto pamatojumu Pastāvīgajā pārtikas produktu komitejā un sniedz atzinumu, kā arī veic visus vajadzīgos pasākumus saskaņā ar šīs direktīvas 14. pantā noteikto kārtību.

12. pants

Dalībvalstis nosaka kompetentās iestādes, kas atbildīgas par higiēnas kontroli, un paziņo Komisijai par tām.

13. pants

Grozījumus atsaucēs uz starptautiskajiem standartiem, piemēram, Pārtikas kodeksa standartiem, kas iekļauti šajā direktīvā, var pieņemt saskaņā ar šīs direktīvas 14. pantā noteikto kārtību.

14. pants

Komisijai palīdz Pastāvīgā pārtikas produktu komiteja (še turpmāk tekstā "Komiteja").

Komisijas pārstāvis iesniedz Komitejai veicamo pasākumu projektu. Komiteja sniedz atzinumu par šo projektu termiņā, ko priekšsēdētājs var noteikt atkarībā no jautājuma steidzamības. Atzinumu pieņem ar balsu vairākumu, kas Līguma 148. panta 2. punktā noteikts attiecībā uz lēmumiem, kuri Padomei jāpieņem pēc Komisijas priekšlikuma. Dalībvalstu pārstāvju balsis komitejā vērtē tā, kā tas noteikts minētajā pantā. Priekšsēdētājs nebalso.

Komisija pieņem paredzētos pasākumus, ja tie ir atbilstīgi komitejas atzinumam.

Ja paredzētie pasākumi nav atbilstīgi komitejas atzinumam vai ja atzinums nav sniegts, Komisija nekavējoties iesniedz Padomei priekšlikumu, kas attiecas uz veicamajiem pasākumiem. Padome pieņem lēmumu ar kvalificētu balsu vairākumu.

Ja trīs mēnešos no priekšlikuma iesniegšanas dienas Padome nav pieņēmusi lēmumu, Komisija apstiprina ierosinātos pasākumus, izņemot, ja Padome ar vienkāršu balsu vairākumu pieņēmusi lēmumu pret tiem.

15. pants

Komisija iesniedz ziņojumu par pieredzi, kas gūta no šīs direktīvas ieviešanas, Eiropas Parlamentam un Padomei līdz 1998. gada 31. decembrim kopā ar visiem attiecīgajiem priekšlikumiem.

16. pants

Ne vēlāk kā 30 mēnešus pēc šīs direktīvas pieņemšanas dalībvalstīs stājas spēkā normatīvie un administratīvie akti, kas vajadzīgi, lai izpildītu šīs direktīvas prasības. Par to dalībvalstis nekavējoties informē Komisiju.

Kad dalībvalstis pieņem šos noteikumus, tajos ietver atsauci uz šo direktīvu, vai arī šādu atsauci pievieno to oficiālai publikācijai. Dalībvalstis nosaka kārtību, kas jāievēro, izdarot šādas atsauces.

Dalībvalstis dara Komisijai zināmus to tiesību aktu noteikumus, ko tās pieņem jomā, uz kuru attiecas šī direktīva. Komisija par to informē pārējās dalībvalstis.

17. pants

Šī direktīva ir adresēta dalībvalstīm.

Luksemburgā, 1993. gada 14. jūnijā

Padomes vārdā —

priekšsēdētājs

J. TROEJBORG

PIELIKUMS

Priekšvārds

1. Šī pielikuma V līdz X nodaļu piemēro visos posmos pēc primārās ražošanas sagatavošanas, apstrādes, ražošanas, iepakošanas, uzglabāšanas, pārvadāšanas, izplatīšanas, manipulācijas un piedāvāšanas pārdošanai vai piegādes patērētājam laikā.

   Šī pielikuma pārējās nodaļas piemēro šādi:

   — I nodaļu piemēro attiecībā uz visām uzņēmuma telpām, kur uzglabā pārtiku, izņemot tās telpas, kas minētas III nodaļā,

   — II nodaļu piemēro attiecībā uz visām telpām, kur ēdienu sagatavo, apstrādā vai pārstrādā, izņemot attiecībā uz tām telpām, kuras atbilst III nodaļai, un izņemot attiecībā uz ēdamtelpām,

   — III nodaļu piemēro attiecībā uz telpām, kas minētas nodaļas virsrakstā,

   — IV nodaļu piemēro attiecībā uz visiem pārvadājumiem.

2. Termins "vajadzības gadījumā", kas izmantots šajā pielikumā, nozīmē nodrošināt pārtikas produktu drošību un veselīgumu.

I

Vispārīgas prasības attiecībā uz uzņēmumu telpām, kur uzglabā pārtiku (kas nav minētas III nodaļā)

1. Uzņēmumu telpas, kur uzglabā pārtiku, jātur tīras, un tās jāuztur labā kārtībā un stāvoklī.

2. Uzņēmumu telpu, kur uzglabā pārtiku, izvietojums, projekts, konstrukcija un izmērs:

   a) ļauj veikt atbilstīgu tīrīšanu un/vai dezinfekciju;

   b) ir tāds, lai aizsargātu no netīrumu uzkrāšanās, kontakta ar indīgām vielām, daļiņu nokļūšanu pārtikā un kondensācijas vai nevēlama pelējuma veidošanās uz virsmām;

   c) ļauj veikt labu pārtikas higiēnas praksi, to skaitā aizsardzību pret piesārņojuma tālāku izplatību saistībā ar pārtikas produktu, iekārtu, materiālu, ūdens, gaisa apgādes vai darbinieku un ārēju piesārņojuma avotu, piemēram, kaitēkļu darbībām, vai to laikā;

   d) vajadzības gadījumā nodrošina atbilstīgu temperatūru higiēniskai produktu pārstrādei vai uzglabāšanai.

3. Jābūt pieejamam atbilstīgam izlietņu skaitam, kas ir novietotas piemēroti un paredzētas roku tīrīšanai. Jābūt pieejamam atbilstīgam ūdensskalojuma tualešu skaitam, un tām jābūt savienotām ar piemērotu kanalizācijas sistēmu. Tualetes nedrīkst būt tieši savienotas ar telpām, kurās apstrādā pārtiku.

4. Izlietnēm roku tīrīšanai jābūt apgādātām ar karsto un auksto tekošu ūdeni, materiāliem roku tīrīšanai un higiēniskai nosusināšanai. Vajadzības gadījumā pārtikas mazgāšanas iekārtas jānovieto atsevišķi no roku mazgāšanas iekārtām.

5. Jābūt piemērotiem un pietiekami daudziem dabīgās vai mehāniskās ventilācijas līdzekļiem. Jāizvairās no mehāniskās gaisa plūsmas no piesārņotās vietas uz tīru vietu. Ventilācijas sistēmām jābūt izveidotām tā, lai filtri un citas daļas, kam vajadzīga tīrīšana vai nomaiņa, būtu viegli pieejamas.

6. Visām sanitārajām labierīcībām uzņēmumu telpās, kur uzglabā pārtiku, jābūt aprīkotām ar atbilstīgu dabīgo vai mehānisko ventilāciju.

7. Visās uzņēmumu telpās, kur uzglabā pārtiku, jābūt atbilstīgam dabīgajam un/vai mākslīgajam apgaismojumam.

8. Drenāžas sistēmām jābūt atbilstīgām paredzētajam nolūkam – tām jābūt projektētām un veidotām tā, lai izvairītos no pārtikas produktu piesārņojuma riska.

9. Vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstīgas ģērbtuves darbiniekiem.

II

Konkrētas prasības attiecībā uz telpām, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā (izņemot ēdamtelpas un tās telpas, kas noteiktas III nodaļā)

1. Telpās, kur pārtikas produktus sagatavo, apstrādā vai pārstrādā (izņemot ēdamtelpās):

   a) grīdas virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc būs jāizmanto ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstīgi. Vajadzības gadījumā grīdām jānodrošina atbilstīga virsmas drenāža;

   b) sienu virsmas jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto ūdens necaurlaidīgi, neabsorbējoši, mazgājami un netoksiski materiāli un vajadzīga gluda virsma tādā augstumā, kā tas vajadzīgs darbībām, izņemot gadījumus, kad tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstīgi;

   c) griestiem un griestu lampām jābūt projektētām, veidotām un apdarinātām tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos un lai samazinātu kondensēšanos, nevēlamu pelējumu augšanu un daļiņu izplatību;

   d) logiem un citiem atvērumiem jābūt veidotiem tā, lai aizkavētu netīrumu uzkrāšanos. Tiem, ko var atvērt uz āru, vajadzības gadījumā jābūt aprīkotiem ar kukaiņu sietu, kuru var viegli noņemt, lai notīrītu. Ja tādēļ, ka tur atvērtus logus, var piesārņot pārtikas produktus, logiem jāpaliek aizvērtiem un nostiprinātiem ražošanas laikā;

   e) durvīm jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc jāizmanto gludas un neabsorbējošas virsmas, izņemot gadījumus, kad tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstīgi;

   f) virsmas (tai skaitā aprīkojuma virsmas), kas nonāk saskarē ar pārtiku, jāuztur labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc būs jāizmanto gludi, mazgājami un netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstīgi.

2. Vajadzības gadījumā jānodrošina atbilstīgas iekārtas darbarīku un aprīkojuma tīrīšanai un dezinfekcijai. Šīm iekārtām jābūt veidotām no materiāliem, kas ir izturīgi pret koroziju, un tām jābūt viegli tīrāmām un ar atbilstīgu karstā un aukstā ūdens piegādi.

3. Vajadzības gadījumā atbilstīgi jāparedz jebkāda vajadzīga pārtikas mazgāšana. Visām izlietnēm vai citām šādām iekārtām, kas domātas pārtikas mazgāšanai, jābūt atbilstīgai karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens piegādei pēc vajadzības, un tās jātur tīras.

III

Prasības pārvietojamām un/vai pagaidu telpām (piemēram, tirdzniecības teltīm, tirgus stendiem, tirdzniecības vietām pārvietojamos transporta līdzekļos), telpām, ko galvenokārt izmanto kā privātmājas, telpām, kuras laiku pa laikam notiek ēdināšana, un tirdzniecības automātiem

1. Telpas un tirdzniecības automātus novieto, projektē, veido un uztur tīrus un labā kārtībā un stāvoklī tā, lai izvairītos no pārtikas produktu piesārņojuma un kaitēkļu uzturēšanās riska, ciktāl tas ir praktiski iespējams.

2. Īpaši un vajadzības gadījumā:

   a) jābūt pieejamām attiecīgām iekārtām, lai uzturētu atbilstīgu personīgo higiēnu (tai skaitā higiēniskām roku mazgāšanas un nosusināšanas iekārtām, higiēniskam sanitārajam aprīkojumam un ģērbtuvēm);

   b) virsmām, kas nonāk saskarē ar pārtiku, jābūt labā stāvoklī, un tām jābūt viegli tīrāmām un vajadzības gadījumā dezinficējamām. Tāpēc būs jāizmanto gludi, mazgājami, netoksiski materiāli, izņemot gadījumus, kad tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka citi izmantotie materiāli ir atbilstīgi;

c) atbilstīgi jāparedz darba instrumentu un aprīkojuma tīrīšana un vajadzības gadījumā dezinfekcija;

d) atbilstīgi jāparedz pārtikas produktu tīrīšana;

e) jābūt pieejamai atbilstīgai karstā un/vai aukstā dzeramā ūdens piegādei;

f) jābūt pieejamam atbilstīgam aprīkojumam un/vai iekārtām bīstamo un/vai neēdamo vielu un atkritumu (šķidro un cieto) higiēniskai uzglabāšanai un apglabāšanai;

g) jābūt pieejamām atbilstīgām iekārtām un/vai aprīkojumam atbilstīgu pārtikas temperatūras uzturēšanai un uzraudzībai;

h) pārtikas produkti jānovieto tā, lai izvairītos, ciktāl tas ir praktiski iespējams, no piesārņojuma riska.

IV

Transports

1. Pārvadāšanas līdzekļi un/vai konteineri, ko izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, jātur tīri, un tiem jābūt labā kārtībā un stāvoklī, lai aizsargātu pārtikas produktus no piesārņojuma, un vajadzības gadījumā tiem jābūt projektētiem un veidotiem tā, lai ļautu veikt atbilstīgu tīrīšanu un/vai dezinfekciju.

2. Tvertnes transportlīdzekļos un/vai konteineros drīkst izmantot arī citu produktu pārvadāšanai, ja tas neizraisa pārtikas produktu piesārņojumu.

   Nefasētus pārtikas produktus šķidrā, granulu vai pūderveidā jāpārvadā tvertnēs un/vai konteineros/cisternās, kas paredzētas pārtikas produktu pārvadāšanai. Šādi konteineri jāmarķē skaidri redzamā un neizdzēšamā veidā, vienā vai vairākās Kopienas valodās, lai parādītu, ka tos izmanto pārtikas produktu pārvadāšanai, vai arī tie jāmarķē – "tikai pārtikas produktiem".

3. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu vienlaicīgai pārvadāšanai, pārtikas produktiem vajadzības gadījumā jābūt rūpīgi nodalītiem, lai aizsargātu tos pret piesārņojuma risku.

4. Ja pārvadāšanas līdzekļus un/vai konteinerus izmanto ne tikai pārtikas produktu pārvadāšanai vai dažādu pārtikas produktu pārvadāšanai vienlaikus, lai nepieļautu piesārņojuma risku, pēc katras kravas izkraušanas jāveic rūpīga tīrīšana.

5. Pārtikas produktiem pārvadāšanas līdzekļos un/vai konteineros jābūt novietotiem un aizsargātiem tā, lai samazinātu piesārņojuma risku.

6. Vajadzības gadījumā pārvadāšanai līdzekļiem un/vai konteineriem, ko izmanto pārtikas līdzekļu pārvadāšanai, jāuztur pārtikas produkti atbilstīgās temperatūrās un vajadzības gadījumā jābūt projektētiem tā, lai ļautu kontrolēt šīs temperatūras.

V

Prasības aprīkojumam

Visi izstrādājumi, iekārtas un aprīkojums, ar ko pārtika nonāk kontaktā, jātur tīrs, un:

a) tiem jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai samazinātu jebkādu pārtikas piesārņojuma risku;

b) izņemot vienreizlietojamos konteinerus un vienreizlietojamo iepakojumu, jābūt tā veidotiem, no tādiem materiāliem un tādā labā kārtībā un stāvoklī, lai tos varētu turēt pilnīgi tīrus un vajadzības gadījumā dezinficētus un lai to būtu pietiekami daudz paredzētajiem nolūkiem;

c) tiem jābūt uzstādītiem tāda veidā, lai ļautu veikt apkārtējās teritorijas atbilstīgu tīrīšanu.

VI

Pārtikas atkritumi

1. Pārtikas atkritumiem un citiem atkritumiem nedrīkst ļaut uzkrāties telpās, kas paredzētas pārtikas uzglabāšanai, izņemot ciktāl tas ir nenovēršams uzņēmuma pareizai darbībai.

2. Pārtikas atkritumi un citi atkritumi jānovieto aiztaisāmos konteineros, izņemot gadījumus, kad tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, var pārliecināt kompetentās iestādes par to, ka cita veida izmantotie konteineri ir atbilstīgi. Šiem konteineriem jābūt ar attiecīgu konstrukciju, tie jātur labā stāvoklī, un vajadzības gadījumā tiem jābūt viegli tīrāmiem un dezinficējamiem.

3. Atbilstīgi jāparedz pārtikas atkritumu un citu atkritumu aizvākšana un uzglabāšana. Atkritumu glabātuvēm jābūt projektētām un apsaimniekotām tādā veidā, lai tās varētu turēt tīras un lai aizsargātu tās no kaitēkļu piekļūšanas un no pārtikas, dzeramā ūdens, aprīkojuma vai telpu piesārņojuma.

VII

Ūdensapgāde

1. Jābūt atbilstīgai dzeramā ūdens apgādei tā, kā tas noteikts Padomes 1980. gada 15. jūlija Direktīvā 80/778/EEK, kas attiecas uz tā ūdens kvalitāti, kurš domāts cilvēku patēriņam ([1]). Šīs dzeramais ūdens jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu to, ka pārtikas produkti nav piesārņoti.

2. Vajadzības gadījumā no ūdens, kas atbilst Direktīvā 80/778/EEK noteiktajām specifikācijām, jāpagatavo ledus. Šīs ledus jāizmanto vajadzības gadījumā, lai nodrošinātu to, ka pārtikas produkti nav piesārņoti. Tas jāpagatavo, to jāapstrādā un tas jāuzglabā apstākļos, kas aizsargā to no jebkāda piesārņojuma.

3. Tvaiks, ko izmanto tieši kontaktā ar pārtiku, nedrīkst saturēt vielas, kas rada apdraudējumu veselībai vai iespējams var piesārņot produktu.

4. Ūdeni, kas nav derīgs dzeršanai un ko izmanto tvaika ražošanai, sasaldēšanai, ugunsdrošībai un citiem līdzīgiem nolūkiem, kuri neattiecas uz pārtiku, jāvada atsevišķās sistēmās, jābūt viegli atpazīstamam, un tas nedrīkst būt saistīts ar dzeramā ūdens sistēmām, kā arī nedrīkst būt iespējai tam atplūst dzeramā ūdens sistēmās.

VIII

Personīgā higiēna

1. Katrs, kas strādā telpās, kur apstrādā pārtiku, uztur augstu personīgās tīrības līmeni un valkā piemērotas, tīras un vajadzības gadījumā aizsargājošas drēbes.

2. Nevienam, par ko ir zināms vai par ko ir aizdomas, ka viņš saslimst ar tādu slimību vai ka viņš ir tādas slimības nēsātājs, kuru var nodot tālāk ar pārtiku, vai ja viņam ir, piemēram, inficētas brūces, ādas infekcijas, pušumi vai diareja, neatļauj strādāt nevienā no telpām, kur apstrādā pārtiku, nevienā statusā, kur ir jebkāda iespēja tieši vai netieši piesārņot pārtiku ar patogēniem mikroorganismiem.

IX

Noteikumi, ko piemēro pārtikas produktiem

1. Pārtikas uzņēmums nepieņem nekādus izejmateriālus vai sastāvdaļas, ja ir zināms ka tās ir vai ka tās iespējams varētu būt tā piesārņotas ar kaitēkļiem, patogēniem mikroorganismiem vai toksiskām, sadalījušām vielām vai piemaisījumiem, ka pēc normālas šķirošanas un/vai sagatavošanas vai pārstrādes procedūrām, ko pārtikas uzņēmumi higiēniski piemēro, tās joprojām nebūtu derīgas cilvēku patēriņam.

([1]) OV L 229, 30.8.1980., 11. lpp. Direktīvā jaunākie grozījumi izdarīti ar Direktīvu 91/692/EEK (OV L 377, 31.12.1991., 48. lpp.).

2. Izejmateriālus un sastāvdaļas, ko uzglabā uzņēmumā, uztur attiecīgos apstākļos, lai aizkavētu kaitīgu bojāšanos un lai aizsargātu tās no piesārņojuma.

3. Visu pārtiku, ko apstrādā, uzglabā, iepako, izstāda un pārvadā, pasargā no jebkura piesārņojuma, kurš varētu padarīt pārtiku nederīgu cilvēku patēriņam, kaitīgu veselībai vai piesārņotu tādā veidā, ka nebūtu saprātīgi domāt, ka to varētu patērēt tādā stāvoklī. Jo īpaši pārtiku jānovieto un/vai jāpasargā tā, lai samazinātu jebkādu piesārņojuma risku. Jābūt izstrādātām atbilstīgām procedūrām, lai nodrošinātu to, ka kaitēkļus apkaro.

4. Izejmateriālus, sastāvdaļas, starpprodukts un gatavus produktus, kas varētu sekmēt patogēnu mikroorganismu augšanu vai toksīnu veidošanos, jāuzglabā temperatūrās, kuras nevar radīt risku veselībai. Saskaņā ar pārtikas nekaitīgumu var atļaut vajadzības gadījumā ierobežotus periodus ārpus temperatūras kontroles, lai nokārtotu apstrādes praktiskās problēmas, sagatavojot, pārvadājot, uzglabājot, izstādot un pasniedzot pārtiku.

5. Ja pārtikas produktus uzglabā vai pasniedz atdzesētus, cik iespējams drīz pēc pēdējā termiskā apstrādes posma – ja tos nekarsē – pēc pēdējā sagatavošanās posma tiem jābūt atdzesētiem līdz temperatūrai, kas nevar radīt risku veselībai.

6. Bīstamas un/vai neēdamas vielas, tai skaitā dzīvnieku barību, atbilstīgi marķē un glabā atsevišķos un drošos konteineros.

X

Apmācība

Tirgus dalībnieki, kas iesaistīti pārtikas apritē, nodrošina to, ka pārtikas apstrādātājus uzrauga un instruē un/vai apmāca par pārtikas higiēnas jautājumiem atbilstīgi viņu darba veidam.