31993L0043

19.7.1993 URADNI LIST EVROPSKIH SKUPNOSTI L175/1

DIREKTIVA SVETA 93/43/EGS
z dne 14. junija 1993
o higieni živil

SVET EVROPSKIH SKUPNOSTI JE

ob upoštevanju Pogodbe o ustanovitvi Evropske gospodarske skupnosti in zlasti člena 100a Pogodbe,

ob upoštevanju predloga Komisije,

v sodelovanju z Evropskim parlamentom ([1]),

ob upoštevanju mnenja Ekonomsko-socialnega odbora ([2]),

ker je prosti pretok živil bistven predpogoj za vzpostavitev notranjega trga; ker to načelo zahteva zaupanje v standardno varnost živil za prehrano ljudi, ki so v prostem obtoku, zlasti njihov standard higiene na vseh stopnjah priprave, predelave, proizvodnje, pakiranja, skladiščenja, prevoza, razdeljevanja, obdelave in dajanja naprodaj ali preskrbe potrošnika;

ker je varovanje zdravja ljudi najpomembnejša skrb;

ker je bilo to varovanje že predmet Direktive Sveta 89/397/EGS z dne 14. junija 1989 o uradnem nadzoru nad živili ([3]), pa tudi bolj posebnih pravil na tem področju; ker je pomemben cilj takega nadzora higiena živil; ker se Direktiva 89/397/EGS osredotoča na inšpekcijske preglede, vzorčenje in analizo ter jo je treba dopolniti z določbami, s katerimi naj bi izboljšali raven higiene živil in povečali zaupanje v standard higiene živil v prostem obtoku;

ker je treba splošna pravila o higieni živil, ki jih je treba upoštevati v času priprave, predelave, proizvodnje, pakiranja, skladiščenja, prevoza, razdeljevanja, obdelave in dajanja naprodaj ali preskrbe potrošnika, uskladiti, da bi varovali zdravje ljudi;

ker se prepoznava pomembnost uporabe analize dejavnikov tveganja, ocene tveganja in drugih tehnik obvladovanja za ugotavljanje, nadzor in spremljanje kritičnih točk;

ker je mogoče za nekatere skupine živil sprejeti mikrobiološka merila in merila nadzora temperature, ki morajo biti v tem primeru v skladu z znanstveno sprejetimi splošnimi načeli;

ker države članice spodbujajo in sodelujejo pri razvoju smernic za dobro higiensko prakso, na katere se lahko sklicujejo nosilci živilske dejavnosti in ki so po potrebi osnovane na Priporočenem mednarodnem kodeksu prakse, Splošnih načelih higiene živil *Codex Alimentarius* ([4]);

ker mora Komisija, ki ji pomagajo države članice in druge zainteresirane stranke, spodbujati razvoj smernic za dobro higiensko prakso, na katere se lahko po potrebi sklicujejo nosilci živilske dejavnosti v vsej Skupnosti;

([1]) UL C 174, 23.11.1992; in UL C 150, 31.5.1993.
([2]) UL C 223, 31.8.1992, str. 16.
([3]) UL L 186, 30.6.1989, str. 23.

([4]) *Codex Alimentarius* Zvezek A. Priporočeni mednarodni kodeks prakse. Splošna načela higiene živil. Druga izdaja (1985). Organizacija Združenih narodov za prehrano in kmetijstvo, Rim, 1988.

ker pa je nosilec živilske dejavnosti odgovoren za higienske pogoje v svoji dejavnosti; ker ta direktiva zato ne nalaga upoštevanja smernic za dobro higiensko prakso, ki niso pravno zavezujoče;

ker je zato, da bi se izvrševala splošna pravila o higieni živil in smernice za dobro higiensko prakso, treba priporočiti uporabo standardov iz serije EN 29000;

ker morajo pristojni organi držav članic nadzirati spoštovanje splošnih pravil o higieni živil v skladu z Direktivo 89/397/EGS s ciljem, da preprečijo škodo, ki bi jo potrošnikom povzročila živila, ki so neprimerna za prehrano ljudi ali potencialno nevarna za zdravje ljudi;

ker morajo nosilci živilske dejavnosti zagotoviti, da pridejo na tržišče samo živila, ki niso nevarna za zdravje, in ker je treba pristojnim organom zagotoviti ustrezna pooblastila za varovanje zdravja ljudi; ker pa je treba jamčiti zakonske pravice nosilcev živilskih dejavnosti;

ker je treba Komisijo seznaniti z imeni pristojnih organov v državah članicah, ki so pristojni za uradni nadzor nad higieno živil,

SPREJEL NASLEDNJO DIREKTIVO:

Člen 1

1. Direktiva določa splošna pravila o higieni živil in postopke za preverjanje spoštovanja teh pravil.

2. Direktiva se uporablja brez poseganja v določbe, sprejete v okviru posebnih pravil za higieno živil v Skupnosti. V treh letih po sprejetju te direktive Komisija pregleda odnos med posebnimi pravili za higieno živil v Skupnosti in pravili te direktive ter po potrebi da predloge.

Člen 2

V tej direktivi:

— *higiena živil,* v nadaljnjem besedilu „higiena“, pomeni vse ukrepe, potrebne za zagotovitev varnosti in ustreznosti živil. Ukrepi zajemajo vse stopnje po primarni proizvodnji (kamor spadajo, na primer, pobiranje pridelkov, klanje in molža), med pripravo, predelavo, proizvodnjo, pakiranjem, skladiščenjem, prevozom, razdeljevanjem, obdelavo in dajanjem naprodaj ali preskrbo potrošnika,

— *živilska dejavnost* pomeni vsako dejavnost, javno ali zasebno, pridobitno ali nepridobitno, pri kateri se opravlja kar koli od naslednjega: priprava, predelava, proizvodnja, pakiranje, skladiščenje, prevoz, razdeljevanje, obdelava, dajanje naprodaj ali preskrba z živili,

— *ustrezno živilo* pomeni živilo, ki je z vidika higiene primerno za prehrano ljudi.

Člen 3

1. Priprava, predelava, proizvodnja, pakiranje, skladiščenje, prevoz, razdeljevanje, obdelava in dajanje naprodaj ali preskrba z živili se opravljajo na higienski način.

2. Nosilci živilske dejavnosti določijo vsako stopnjo v svoji dejavnosti, ki je odločilna za zagotavljanje varnosti živil, in zagotovijo, da se ustrezni varnostni postopki določijo, izvajajo, vzdržujejo in preverjajo na podlagi naslednjih načel, uporabljenih za razvoj sistema HACCP (Hazard analysis and critical control points):

— analiziranje možnih dejavnikov tveganja pri živilih pri izvajanju živilske dejavnosti,

— določanje točk v postopkih, kjer se lahko pojavijo dejavniki tveganja pri živilih,

— odločanje, katere ugotovljene točke so odločilne za varnost živil – „kritične točke“,

— določanje in izvajanje učinkovitega nadzora in postopkov spremljanja na teh kritičnih točkah

in

— preverjanje analize dejavnikov tveganja pri živilih, kritičnih kontrolnih točk, postopkov nadzora ter spremljanja, ki poteka redno in vedno tudi takrat, ko se spremenijo postopki pri živilski dejavnosti.

3. Nosilci živilske dejavnosti morajo upoštevati pravila higiene, kakor so našteta v Prilogi. Odstopanja od nekaterih določb Priloge se lahko odobrijo po postopku iz člena 14.

Člen 4

Brez poseganja v posebna pravila Skupnosti se lahko po postopku iz člena 14 in po posvetovanju z Znanstvenim odborom za prehrano, ustanovljenim s Sklepom 74/234/EGS [1] za nekatere skupine živil sprejmejo mikrobiološka merila in merila za nadzor temperature.

[1] UL L 136, 20.5.1974, str. 1.

Člen 5

1. Države članice spodbujajo razvoj smernic za dobro higiensko prakso, ki se lahko uporabljajo v okviru živilskih dejavnosti prostovoljno kot vodilo za dosego skladnosti z določbami člena 3.

2. Način izdelave smernic za dobro higiensko prakso iz odstavka 1 je naslednji:

— izdelajo jih sektorji živilske dejavnosti in predstavniki drugih zainteresiranih strank, kot so ustrezni pristojni organi in skupine potrošnikov,

— s posvetovanjem z nosilci interesov, na katere smernice bistveno vplivajo, vključno s pristojnimi organi,

— po potrebi ob upoštevanju Priporočenega mednarodnega kodeksa prakse, Splošnih načel higiene živil *Codex Alimentarius*.

3. Smernice iz odstavkov 1 in 2 se lahko izdelajo v okviru nacionalnega inštituta za standarde iz seznama 2 Priloge k Direktivi Sveta 83/189/EGS z dne 28. marca 1983 o določitvi postopka za zagotavljanje podatkov na področju tehničnih standardov in predpisov ([1]).

4. Države članice ocenijo smernice za dobro higiensko prakso iz odstavkov 1 in 2, da bi ugotovile, koliko so predvidoma združljive s členom 3.

5. Države članice posredujejo Komisiji smernice za dobro higiensko prakso, za katere predvidevajo, da so združljive s členom 3.

Komisija da smernice na voljo državam članicam.

6. Če ena država članica ali več ali Komisija meni, da je zaradi usklajevanja morda potrebnih več smernic za dobro higiensko prakso, ki jih je treba izdelati na evropski ravni (v nadaljnjem besedilu „evropske smernice za dobro higiensko prakso“), potem se Komisija posvetuje z državami članicami v okviru Stalnega odbora za živila v skladu s členom 14. Predmet tega posvetovanja je preučitev takih prostovoljnih smernic v zadevnih sektorjih ali dejavnostih in tam, kjer velja, da so take smernice potrebne:

— označitev predvidenega obsega, teme in urnika razvoja takih prostovoljnih smernic ob upoštevanju časa, potrebnega za posvetovanje z nosilci interesov, na katere te smernice bistveno vplivajo,

in

— navedba takih prostovoljnih smernic zaradi razvoja in/ali ocene pod okriljem Evropskega inštituta za standarde.

7. Pri izdelavi evropskih smernic za dobro higiensko prakso iz odstavka 6 je treba sprejeti vse potrebe ukrepe za:

— zagotavljanje, da take smernice izdelajo predstavniki sektorjev živilskih dejavnosti in predstavniki nosilcev drugih interesov, na katere take smernice bistveno vplivajo, kot so, na primer, pristojni organi in skupine potrošnikov,

— zagotavljanje, da take smernice izpolnjujejo določbe člena 3 in po potrebi upoštevajo Priporočeni mednarodni kodeks prakse, Splošna načela higiene živil *Codex Alimentarius*,

— zagotavljanje, da je vsebina takih smernic za sektorje živilske dejavnosti, na katero se nanašajo, v vsej Skupnosti izvedljiva,

— zagotavljanje, da se ustrezne smernice za dobro higiensko prakso, sestavljene v skladu z odstavki od 1 do 3, upoštevajo,

— zagotavljanje, da se posvetuje z vsemi nosilci interesov, na katere take smernice bistveno vplivajo, vključno z državami članicami, in da se njihove pripombe upoštevajo.

8. Naslovi in sklicevanja evropskih smernic za dobro higiensko prakso, izdelanih po postopku v odstavkih 6 in 7, se objavijo v seriji C *Uradnega lista Evropskih skupnosti*. Države članice zagotovijo, da so ustrezni sektorji živilskih dejavnosti in ustrezni pristojni organi na njihovih ozemljih posebej obveščeni o teh objavah smernic.

Člen 6

Če države članice štejejo za primerno, priporočijo nosilcem živilskih dejavnosti, da pri izvrševanju splošnih pravil o higieni živil in smernic za dobro higiensko prakso uporabljajo Evropske standarde iz serije EN 29000.

([1]) UL L 109, 26.4.1983, str. 8. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Odločbo 92/400/EGS (UL L 221, 6.8.1992, str. 55).

Člen 7

1. Ob upoštevanju Pogodbe lahko države članice ohranijo, spremenijo ali sprejmejo nacionalne higienske določbe, ki so bolj specifične kakor določbe te direktive, če te določbe:

— niso manj stroge od določb v Prilogi,

— ne predstavljajo omejitve, ovire ali zapreke za trgovanje z živili, izdelanimi v skladu s to direktivo.

2. Do sprejetja podrobnih določb v skladu s členom 4 lahko države članice ohranijo, spremenijo ali sprejmejo nacionalne higienske določbe, ob upoštevanju Pogodbe.

3. Če država članica v primerih iz odstavkov 1 in 2 šteje za potrebno, da sprejme novo zakonodajo ali spremeni obstoječo, pošlje Komisiji in drugim državam članicam sporočilo o predvidenih ukrepih skupaj z razlogi, ki jih upravičujejo. Komisija se posvetuje z državami članicami v okviru Stalnega odbora za živila, ustanovljenega s Sklepom 69/414/EGS ([1]), če meni, da je tako posvetovanje koristno, ali če tako zahtevajo države članice.

Država članica lahko sprejme predvidene ukrepe samo tri mesece po takem sporočilu pod pogojem, da od Komisije ni prejela nasprotnega mnenja.

V slednjem primeru Komisija pred iztekom obdobja iz drugega pododstavka začne postopek iz člena 14, da bi ugotovila, če se predvideni ukrepi lahko uporabijo, po potrebi z ustreznimi spremembami.

Člen 8

1. Pristojni organi opravljajo nadzor v skladu z Direktivo 89/397/EGS, da nosilci živilskih dejavnosti zagotovijo skladnost z določbami člena 3 te direktive in po potrebi katerimi koli določbami, določenimi po členu 4 te direktive. Pri tem je treba ustrezno upoštevati obstoječe smernice za dobro higiensko prakso iz člena 5 te direktive.

2. Nadzor pristojnih organov vključuje splošno oceno možnih dejavnikov tveganj za varnost živil, ki se lahko pojavijo v okviru živilske dejavnosti. Pristojni organi so posebno pozorni na kritične kontrolne točke, določene v živilski dejavnosti, pri katerih ocenijo, če se potrebno spremljanje in preverjanje izvaja.

Države članice poskrbijo, da so vsi živilski objekti nadzorovani tako pogosto, kolikor je potrebno glede na tveganje, povezano s temi objekti.

3. Pristojni organi zagotovijo, da se nadzor nad živili, uvoženimi v Skupnost, opravlja v skladu z Direktivo 89/397/EGS, zaradi zagotavljanja, da se spoštujejo ustrezne določbe člena 3 in po potrebi katere koli določbe, določene po členu 4.

Člen 9

1. Če med opravljanjem nadzora iz člena 8 pristojni organi ugotovijo, da neskladnost z določbami člena 3 ali po potrebi katerimi koli določbami, določenimi po členu 4, lahko privede do tveganj za varnost ali ustreznost živil, sprejmejo ustrezne ukrepe, ki lahko obsegajo tudi umik in/ali uničenje živila, ali za primerno časovno obdobje zaprtje celega obrata ali njegovega dela.

Pri določanju tveganja za varnost ali ustreznost živila se upoštevajo narava živila, način obdelave, pakiranja in vsaka predelava živila, preden je dobavljeno potrošniku, ter pogoji, pod katerimi je razstavljeno in/ali skladiščeno.

2. Države članice sprejmejo potrebne ukrepe za zagotovitev, da ima vsaka fizična ali pravna oseba, ki jo zadeva nadzor, pravico do pritožbe proti ukrepom, ki jih odredi pristojni organ pri nadzoru.

Člen 10

1. Če se na ozemlju tretje države pojavi ali širi problem na področju higiene, ki verjetno predstavlja resno tveganje za zdravje ljudi, Komisija na lastno pobudo ali na zahtevo države članice nemudoma sprejme naslednje ukrepe, odvisno od resnosti stanja:

— zadrži uvoz iz cele zadevne tretje države ali njenega dela in po potrebi iz tranzitne tretje države

in/ali

— določi posebne pogoje za živila iz cele zadevne tretje države ali njenega dela.

2. Komisija lahko, v primeru iz odstavka 1, glede zadevnih živil sprejme začasne varnostne ukrepe.

([1]) UL L 291, 19.11.1969, str. 9.

3. Komisija se, razen v nujnih primerih, pred sprejetjem ukrepov iz odstavkov 1 in 2 posvetuje z državami članicami.

4. Komisija nemudoma obvesti Svet in države članice o vsaki odločitvi, sprejeti v skladu z odstavkoma 1 in 2.

Vsaka država članica lahko odločitev Komisije napoti na Svet v 30 dneh po uradnem obvestilu iz prvega pododstavka. Svet lahko s kvalificirano večino potrdi, spremeni ali prekliče odločitve Komisije. Če Svet ne odloči v 30 dneh, šteje odločitev Komisije za preklicano.

5. Če država članica uradno obvesti Komisijo o potrebi, da sprejme varnostne ukrepe, in se Komisija ne sklicuje na določbe odstavkov 1 in 2, lahko država članica sprejme začasne varnostne ukrepe glede uvozov obravnavanih živil.

Če država članica sprejme začasne varnostne ukrepe, o tem obvesti druge države članice in Komisijo.

V 10 delovnih dneh Komisija predloži zadevo Stalnemu odboru za živila po postopku iz člena 14 z namenom podaljšanja, spremembe ali preklica začasnih nacionalnih varnostnih ukrepov.

Člen 11

1. Če ima država članica zaradi novih podatkov ali ponovne ocene obstoječih podatkov upravičen razlog za sum, da uporaba podrobnih določb, določenih po členu 4, predstavlja tveganje za zdravje, lahko začasno ustavi ali omeji uporabo zadevnih določb na svojem ozemlju. O tem nemudoma obvesti druge države članice in Komisijo ter navede razloge za svojo odločitev.

2. Komisija v Stalnem odboru za živila takoj, ko je mogoče, preuči razloge države članice iz odstavka 1 in da svoje mnenje ter sprejme potrebne ukrepe po postopku iz člena 14.

Člen 12

Države članice imenujejo pristojne organe, ki so odgovorni za nadzor nad higieno in o njih obvestijo Komisijo.

Člen 13

Spremembe sklicevanj na mednarodne standarde, na primer na tiste iz *Codex Alimentarius*, ki so v tej direktivi, se lahko sprejmejo po postopku iz člena 14.

Člen 14

Komisiji pomaga Stalni odbor za živila (v nadaljnjem besedilu „odbor“).

Predstavnik Komisije predloži odboru osnutek potrebnih ukrepov. Odbor da svoje mnenje o osnutku v roku, ki ga lahko glede na nujnost zadeve določi predsednik. Mnenje se sprejme z večino, ki jo določa člen 148(2) Pogodbe za sprejemanje odločitev Sveta na predlog Komisije. Glasovi predstavnikov držav članic v odboru se ponderirajo na način iz navedenega člena. Predsednik ne glasuje.

Komisija sprejme predlagane ukrepe, če so v skladu z mnenjem odbora.

Če predlagani ukrepi niso v skladu z mnenjem odbora ali če ni mnenja ni bilo dano, Komisija brez odlašanja predloži Svetu predlog ukrepov, ki naj se sprejmejo. Svet odloča s kvalificirano večino.

Če Svet ne odloči v treh mesecih po prejemu predloga, predlagane ukrepe sprejme Komisija, razen če je Svet z navadno večino zavrnil navedene ukrepe.

Člen 15

Komisija do 31. decembra 1998 predloži Evropskemu parlamentu in Svetu poročilo skupaj z vsemi ustreznimi predlogi na podlagi izkušenj, pridobljenih pri uporabi te direktive.

Člen 16

Države članice sprejmejo zakone in druge predpise, potrebne za uskladitev s to direktivo, najpozneje 30 mesecev po sprejetju. O tem takoj obvestijo Komisijo.

Države članice se v sprejetih predpisih sklicujejo na to direktivo ali pa sklic nanjo navedejo ob njihovi uradni objavi. Način sklicevanja določijo države članice.

Države članice predložijo Komisiji predpise nacionalne zakonodaje, sprejete na področju, ki ga ureja ta direktiva. Komisija o tem obvesti druge države članice.

Člen 17

Ta direktiva je naslovljena na države članice.

V Luxembourgu, 14. junija 1993

Za Svet

Predsednik

J. TRØJBORG

PRILOGA

Uvod

1. Poglavja od V do X te priloge se uporabljajo za vse stopnje po primarni pridelavi med pripravo, predelavo, proizvodnjo, pakiranjem, skladiščenjem, prevozom, razdeljevanjem, obdelavo in dajanjem naprodaj ali preskrbo potrošnika.

   Preostala poglavja Priloge se uporabljajo:

   — poglavje I za vse živilske obrate, razen za tiste, ki jih zajema poglavje III,

   — poglavje II za vse prostore, v katerih se živila pripravljajo, obdelujejo ali predelujejo, razen za tiste, ki jih zajema Poglavje III, ne vključuje pa prostorov za uživanje živil oziroma hrane,

   — poglavje III za obrate, ki so našteti v naslovu poglavja,

   — poglavje IV za ves prevoz.

2. Izrazi „kjer je to primerno“ in „po potrebi“ v tej prilogi pomenijo za namene zagotavljanja varnosti in ustreznosti živil.

I

Splošne zahteve za živilske obrate (razen obratov iz poglavja III)

1. Živilski obrati morajo biti čisti, vzdrževani in v dobrem stanju.

2. Načrt, zasnova, konstrukcija in velikost živilskih obratov morajo:

   (a) omogočati ustrezno čiščenje in/ali razkuževanje;

   (b) biti taki, da preprečujejo nabiranje umazanije, stik s strupenimi snovmi, vnos delcev v živila in nabiranje vlage ali nezaželene plesni na površinah;

   (c) omogočati dobre higienske navade pri rokovanju z živili, vključno z zaščito med posameznimi fazami in samim postopkom pred navzkrižnim onesnaženjem z drugimi živili, opremo, snovmi, vodo, zrakom ali osebjem in zunanjimi viri onesnaženja, kot so škodljivci;

   (d) po potrebi zagotoviti primerne temperaturne pogoje za higiensko predelavo in shrambo izdelkov.

3. Na primernih mestih mora biti na voljo zadostno število umivalnikov, namenjenih umivanju rok. Na voljo mora biti zadostno število stranišč s splakovalniki, speljanih v učinkovit odtočni sistem. Stranišča ne smejo biti neposredno ob prostorih, v katerih se rokuje z živili.

4. Umivalniki za umivanje rok morajo imeti vročo in mrzlo tekočo vodo, pripomočke za umivanje rok in higiensko sušenje. Po potrebi morajo biti naprave za pranje živil ločene od umivalnikov za umivanje rok.

5. Urejeno mora biti primerno in zadostno naravno ali mehansko prezračevanje. Izogniti se je treba mehanskemu zračnemu toku iz nečistega območja na čisto območje. Prezračevalni sistemi morajo biti zasnovani tako, da so filtri in drugi deli, pri katerih je potrebno čiščenje ali zamenjava, lahko dostopni.

6. Vse sanitarije v živilskih obratih morajo imeti zadostno naravno ali mehansko prezračevanje.

7. Živilski objekti morajo imeti zadostno naravno in/ali umetno osvetlitev.

8. Odtočni sistemi morajo zadoščati namenom uporabe, oblikovani in zgrajeni morajo biti tako, da ne pomenijo tveganja za onesnaženje živil.

9. Po potrebi mora biti za osebje mora dovolj garderobnih prostorov.

II

Posebne zahteve za prostore, v katerih se živila pripravljajo, obdelujejo ali predelujejo (razen za prostore za uživanje živil oziroma hrane in obrate iz poglavja III)

1. V prostorih, v katerih se živila pripravljajo, obdelujejo ali predelujejo (razen prostorih za uživanje živil oziroma hrane) morajo biti:

   (a) talne površine v dobrem stanju, enostavne za čiščenje in po potrebi za razkuževanje. Za to je potrebna uporaba neprepustnih, nevpojnih, pralnih in netoksičnih materialov, razen če nosilci živilske dejavnosti prepričajo pristojne organe, da so drugi uporabljeni materiali primerni. Kjer je to primerno, morajo tla omogočati zadostno površinsko odtekanje;

   (b) površine sten v dobrem stanju, enostavne za čiščenje in po potrebi za razkuževanje. Za to je potrebna uporaba neprepustnih, nevpojnih, pralnih in netoksičnih materialov ter gladka površina do višine, primerne za opravila, razen če nosilci živilske dejavnosti prepričajo pristojne organe, da so drugi uporabljeni materiali primerni;

   (c) stropi in stropne napeljave načrtovani, narejeni in dodelani tako, da preprečujejo nabiranje umazanije in vlage, rast nezaželenih plesni in raztresanje delcev;

   (d) okna in druge odprtine narejeni tako, da preprečujejo nabiranje umazanije. Tista, ki jih je mogoče odpreti proti zunanjemu okolju, morajo biti po potrebi opremljena z za žuželke neprepustnimi mrežami, ki jih je mogoče enostavno sneti in očistiti. Če bi odprta okna privedla do onesnaženja živil, morajo med proizvodnjo ostati zaprta in zapahnjena;

   (e) vrata enostavna za čiščenje in po potrebi za razkuževanje. Za to so potrebne gladke in nevpojne površine, razen če nosilci živilske dejavnosti prepričajo ustrezne organe, da so drugi uporabljeni materiali primerni;

   (f) površine (vključno s površinami opreme), ki so v stiku z živili, v dobrem stanju, enostavne za čiščenje in po potrebi za razkuževanje. Za to je potrebna uporaba gladkih, pralnih in netoksičnih materialov, razen če nosilci živilske dejavnosti prepričajo ustrezne organe, da so drugi uporabljeni materiali primerni.

2. Po potrebi je treba zagotoviti dovolj naprav za čiščenje in razkuževanje delovnega orodja in opreme. Naprave morajo biti iz materialov, odpornih proti rjavenju, enostavne za čiščenje in imeti morajo primerno napeljavo vroče in mrzle vode.

3. Kjer je to potrebno je treba zagotoviti pogoje za ustrezno pranje živil. Vsako korito ali druga naprava, namenjena pranju živil, mora imeti zadovoljivo preskrbo z vročo in/ali mrzlo pitno vodo, skladno s potrebami, in mora biti redno čiščeno.

III

Zahteve za premične in/ali začasne obrate (kot so šotori, stojnice na tržnici, premična prodajna vozila), obrate, ki se uporabljajo predvsem kot zasebna bivališča, obrate, ki se občasno uporabljajo za preskrbo, in prodajne avtomate

1. Obrati in prodajni avtomati morajo biti tako nameščeni, zasnovani, grajeni, čisti, vzdrževani in v dobrem stanju tako, da se prepreči tveganje za onesnaženje živil in zadrževanje škodljivcev, kolikor je to v razumnih mejah izvedljivo.

2. Zlasti in kjer je to potrebno:

   (a) morajo biti na voljo primerni objekti za vzdrževanje zadostne osebne higiene (vključno z objekti za higiensko umivanje in sušenje rok, higienični sanitarni prostori in garderobe);

   (b) površine, ki so v stiku z živili, morajo biti v dobrem stanju, enostavne za čiščenje in po potrebi za razkuževanje. Za to je potrebna uporaba gladkih, pralnih in netoksičnih materialov, razen če nosilci živilske dejavnosti lahko prepričajo pristojne organe, da so drugi uporabljeni materiali primerni;

(c) treba je zagotoviti zadostne možnosti za čiščenje in po potrebi razkuževanje delovnega orodja in opreme;

(d) treba je urediti zadovoljivo čiščenje živil;

(e) na voljo mora biti zadostna oskrba z vročo in/ali mrzlo pitno vodo;

(f) na voljo mora biti ustrezna ureditev in/ali objekti za higiensko shranjevanje in odlaganje nevarnih in/ali neužitnih snovi in odpadkov (tekočih ali trdnih);

(g) na voljo morajo biti ustrezni objekti in/ali ustrezne ureditve za vzdrževanje in spremljanje temperaturnih pogojev, ustreznih za živila;

(h) živila morajo biti nameščena in hranjena na način, ki preprečuje onesnaženje, kolikor je to v razumnih mejah izvedljivo.

IV

Prevoz

1. Prevozna sredstva in/ali zabojnike za prevoz živil je treba redno čistiti, biti morajo vzdrževana in v dobrem stanju, da se živila zavarujejo pred onesnaženjem in po potrebi morajo biti oblikovana in izdelana tako, da omogočajo ustrezno čiščenje in razkuževanje.

2. Posode v vozilih in zabojniki se ne smejo uporabljati za prevoz ničesar drugega, razen živil, če to lahko privede do onesnaženja živil.

   Razsuta živila v tekoči, granulirani ali uprašeni obliki se morajo prevažati v vsebnikih in/ali zabojnikih/cisternah, namenjenih le za prevoz živil. Taki zabojniki morajo biti označeni razločno in neizbrisno v enem jeziku Skupnosti ali več, da je razvidna njihova uporaba za prevoz živil, ali pa morajo biti označeni „samo za živila“.

3. Kjer se prevozna sredstva in/ali zabojniki uporabljajo za prevoz še česar koli drugega razen živil ali za prevoz različnih živil istočasno, morajo biti izdelki učinkovito ločeni, da so po potrebi zavarovani pred onesnaženjem.

4. Kjer se prevozna sredstva in/ali zabojniki uporabljajo za prevoz še česar koli drugega razen živil ali za prevoz različnih živil istočasno, morajo biti med posameznimi pretovarjanji temeljito očiščena, da se prepreči onesnaženje.

5. Živila v prevoznih sredstvih in/ali zabojnikih morajo biti tako naložena in zavarovana, da je tveganje za onesnaženje minimalno.

6. Po potrebi morajo prevozna sredstva in/ali zabojniki za prevoz živil omogočiti vzdrževanje ustrezne temperature in po potrebi tudi spremljanje temperature.

V

Zahteve glede opreme

Vsi predmeti, pripomočki, pribor in oprema, s katero pridejo živila v stik, morajo biti čisti in:

(a) narejeni iz materialov in v stanju, da se kar najbolj zmanjša tveganje za onesnaženje živil;

(b) z izjemo nevračljivih zabojnikov in embalaže narejeni iz takih materialov in v takem stanju, da jih je mogoče temeljito čistiti in po potrebi ustrezno razkuževati;

(c) biti morajo nameščeni tako, da omogočajo ustrezno čiščenje okolice.

VI

Ostanki živil

1. Ostanki živil in drugi odpadki se ne smejo zbirati v prostorih, v katerih so živila, razen toliko, kolikor je neobhodno potrebno za pravilno poslovanje.

2. Ostanke živil in druge odpadke je treba odlagati v posode s pokrovi, razen če nosilci živilske dejavnosti lahko prepričajo pristojne organe, da so druge uporabljene posode za odpadke primerne. Te posode morajo biti primerno narejene, biti morajo v dobrem stanju, ter, kjer je to potrebno, enostavne za čiščenje in razkuževanje.

3. Treba je zagotoviti zadostne možnosti za odstranjevanje in skladiščenje ostankov živil in drugih odpadkov. Prostori za odpadke morajo biti oblikovani in vzdrževani tako, da se redno čistijo, varujejo pred škodljivci in preprečujejo onesnaženje živil, pitne vode, opreme ali objektov.

VII

Preskrba z vodo

1. V živilskih obratih mora biti zagotovljena ustrezna oskrba s pitno vodo, kakor je navedeno v Direktivi Sveta 80/778/EGS z dne 15. julija 1980 o kakovosti pitne vode ([1]). Ustrezno pitno vodo je treba uporabljati vedno, ko je potrebno zagotoviti pogoje za to, da živila niso onesnažena.

2. Kjer je primerno, je treba led izdelovati iz vode, ki je v skladu z zahtevami iz Direktive 80/778/EGS. Takšen led je treba uporabljati, kadarkoli je to potrebno, da se zagotovi, da živila niso onesnažena. Izdelan, obdelan in skladiščen mora biti v pogojih, ki ga varujejo pred vsakim onesnaženjem.

3. Para, ki se uporablja v neposrednem stiku z živili, ne sme vsebovati nobene snovi, ki predstavlja tveganje za zdravje ali bi lahko onesnažila izdelek.

4. Voda, ki ni primerna za pitje in se uporablja za pripravo pare, hlajenje, nadzor nad ognjem in druge podobne namene, brez povezave z živili, mora biti speljana v ločenih sistemih, ki jih je lahko razpoznati in nimajo nobene povezave s sistemi pitne vode, niti nobene možnosti odtekanja vanje.

VIII

Osebna higiena

1. Vsak, ki dela na področju rokovanja z živili, mora vzdrževati visoko stopnjo osebne čistoče in nositi ustrezna, čista in, kjer je primerno, zaščitna oblačila.

2. Nikomur, za kogar je znano ali se domneva, da je zbolel ali je nosilec bolezni, ki se lahko prenaša preko živil, ali kadar ima, na primer okužene rane, kožne okužbe, vnetja ali drisko, ne sme biti dovoljeno, da dela na katerem koli področju rokovanja z živili, v katerikoli dejavnosti, kjer obstaja kakršna koli možnost neposredne ali posredne okužbe živil s patogenimi mikroorganizmi.

IX

Določbe za živila

1. Živilski obrat ne sme sprejeti nobenih surovin ali sestavin, če so te v resnici, ali pa se to upravičeno pričakuje, onesnažene s paraziti, patogenimi mikroorganizmi ali toksičnimi, razpadlimi ali tujimi snovmi, in bi bile po normalnem prebiranju in/ali pripravljalnih ali predelovalnih postopkih, ki jih na higienski način izvaja živilski obrat, še vedno neprimerne za prehrano ljudi.

([1]) UL L 229, 30.8.1980, str. 11. Direktiva, kakor je bila nazadnje spremenjena z Direktivo 91/692/EGS (UL L 377, 31.12.1991, str. 48).

2. Surovine in sestavine, skladiščene v podjetju, je treba hraniti v primernih pogojih, urejenih tako, da preprečujejo škodljivo kvarjenje in zavarujejo pred onesnaženjem.

3. Vsa živila, ki se obdelujejo, shranjujejo, pakirajo, razstavljajo in prevažajo, se ščitijo pred vsakim onesnaženjem, zaradi katerega bi bila živila neužitna, škodljiva za zdravje ali onesnažena na tak način, da bi bilo nesmiselno pričakovati, da bi se užila v takem stanju. Zlasti morajo biti živila shranjena in zaščitena tako, da je tveganje za onesnaženje minimalno. Uvesti je treba primerne postopke, s katerimi se zagotovi nadzor nad škodljivci.

4. Surovine, sestavine, vmesne in končne izdelke, pri katerih je verjeten razvoj patogenih mikroorganizmov ali nastajanje toksinov, je treba shranjevati pri temperaturah, ki onemogočajo pojav tveganja za zdravje. Skladno z načeli varnosti živil so dovoljena kratkotrajna obdobja, ko temperatura ni nadzorovana, kadar je to potrebno zaradi izvajanja postopkov rokovanja z živili med pripravo, prevozom, skladiščenjem, razstavljanjem in strežbo živil.

5. Kadar je treba živila hraniti ali postreči pri nizkih temperaturah, jih je treba po zadnji fazi toplotne obdelave ali po končni fazi priprave, če se ne uporablja postopek toplotne obdelave, čim hitreje ohladiti na temperaturo, ki ne vodi do tveganja za zdravje.

6. Nevarne in/ali neužitne snovi, vključno z živalskimi krmili, morajo biti primerno označene in skladiščene v ločenih in varnih posodah.

X

Usposabljanje

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotoviti, da so delavci, ki delajo z živili, pod nadzorom ter seznanjeni in/ali usposobljeni v zvezi s higieno živil, skladno z zahtevnostjo njihovega dela.