KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2021/382

2021 m. kovo 3 d.

kuriuo dėl maisto alergenų valdymo, maisto perskirstymo ir maisto saugos kultūros iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos priedai

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos ([1]), ypač į jo 13 straipsnio 1 dalies c ir d punktus,

kadangi:

(1) Reglamente (EB) Nr. 852/2004 maisto tvarkymo subjektams nustatytos bendrosios maisto produktų higienos taisyklės, kuriomis atsižvelgiama į principą, kad būtina užtikrinti maisto saugą visoje maisto grandinėje, pradedant pirmine gamyba. Todėl maisto tvarkymo subjektai turi laikytis to reglamento I ir II prieduose nustatytų bendrųjų higienos nuostatų;

(2) 2014 m. spalio 30 d. Europos maisto saugos tarnyba (toliau – Tarnyba) atnaujino savo mokslines rekomendacijas dėl alergiją sukeliančių maisto produktų ir maisto sudedamųjų dalių vertinimo ženklinimo tikslais ([2]) ir nurodė, kad apskaičiuota, jog visoje Europoje maisto produktams alergiški apie 3–4 % suaugusiųjų ir vaikų. Tarnyba padarė išvadą, kad, nors maisto produktams alergiška palyginti nedidelė gyventojų dalis, alerginė reakcija gali būti sunki, galbūt netgi mirtina, ir tampa vis akivaizdžiau, jog maisto produktams alergiškų ar jų netoleruojančių žmonių gyvenimo kokybė labai pablogėja;

(3) 2020 m. rugsėjo mėn. Maisto kodekso komisija priėmė maisto tvarkymo subjektams skirtą maisto alergenų valdymo praktikos kodeksą (CXC 80–2020), į kurį įtrauktos rekomendacijos dėl maisto alergenų kiekio mažinimo maisto grandinėje laikantis suderinto požiūrio, grindžiamo bendraisiais higienos reikalavimais;

(4) atsižvelgiant į visuotinio standarto CXC 80–2020 priėmimą ir į vartotojų bei prekybos partnerių lūkesčius, kad ES gaminami maisto produktai turi atitikti bent tokį visuotinį standartą, būtina nustatyti reikalavimus, kuriais būtų nustatyta geroji higienos praktika, pagal kurią įrengimuose, transporto priemonėse ir (arba) konteineriuose, naudojamuose maisto produktams surinkti, vežti ar laikyti, nebūtų Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 II priede nurodytų alergiją ar netoleravimą sukeliančių medžiagų arba jų kiekis būtų apribotas. Kadangi maisto produktai gali būti užteršti ir pirminės gamybos, ir vėlesniuose etapuose, turėtų būti iš dalies pakeisti Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I ir II priedai;

(5) Komisijos priimta strategija „Nuo ūkio iki stalo“, kurios tikslas – sąžininga, sveika ir aplinkai palanki maisto sistema, yra labai svarbi Europos žaliojo kurso iniciatyvos dalis. Maisto švaistymo mažinimas yra vienas iš strategijos „Nuo ūkio iki stalo“ tikslų, taip pat padėsiančių sukurti žiedinę ekonomiką. Perskirstant žmonėms vartoti skirto maisto perteklių, visų pirma dovanojant maistą, kai tai daryti yra saugu, užtikrinamas vertingiausias valgyti tinkamo maisto išteklių panaudojimas ir kartu užkertamas kelias maisto švaistymui;

(6) 2018 m. rugsėjo 27 d. Tarnyba priėmė antrą mokslinę nuomonę dėl rizikos veiksnių analizės metodų, taikomų tam tikroms mažosioms mažmeninės prekybos įmonėms ir maisto dovanojimo srityje ([3]). Nuomonėje teigiama, kad su maisto dovanojimu mažmeninės prekybos lygmeniu yra susijusios kelios naujos maisto saugos problemos, todėl rekomenduojama nustatyti keletą papildomų bendrųjų higienos reikalavimų. Todėl būtina nustatyti tam tikrus reikalavimus, kad būtų skatinamas ir lengvinamas maisto perskirstymas, kartu užtikrinant jo saugą vartotojams;

([1]) OL L 139, 2004 4 30, p. 1.
([2]) http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf
([3]) EFSA *Journal* 2018; 16(11):5432

(7) 2020 m. rugsėjo mėn. Maisto kodekso komisija priėmė peržiūrėtą savo visuotinį standartą *Bendrieji maisto higienos principai* (CXC 1–1969). Peržiūrėtame standarte CXC 1–1969 kaip bendrasis principas įvedama „maisto saugos kultūros“ sąvoka. Kad būtų užtikrinta maisto saugos kultūra, maisto sauga gerinama didinant maisto tvarkymo įmonių darbuotojų informuotumą ir skatinant juos saugiau elgtis. Toks teigiamas poveikis maisto saugai įrodytas keliuose moksliniuose leidiniuose;

(8) atsižvelgiant į visuotinio standarto peržiūrą ir vartotojų bei prekybos partnerių lūkesčius, kad ES gaminami maisto produktai turi atitikti bent tokį visuotinį standartą, į Reglamentą (EB) Nr. 852/2004 būtina įtraukti bendruosius maisto saugos kultūros reikalavimus;

(9) Reglamentas (EB) Nr. 852/2004 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas;

(10) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I ir II priedai iš dalies keičiami pagal šio reglamento priedą.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2021 m. kovo 3 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

PRIEDAS

1) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 I priedas iš dalies keičiamas taip:

A dalies II skirsnis papildomas šiuo 5a punktu:

„5a. Įrengimai, transporto priemonės ir (arba) konteineriai, naudojami kuriai nors iš Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 II priede nurodytų alergiją ar netoleravimą sukeliančių medžiagų ar produktų surinkti, vežti ar laikyti, nenaudojami jokiems maisto produktams, kurių sudėtyje nėra tos medžiagos ar produkto, surinkti, vežti ar laikyti, išskyrus atvejus, kai tie įrengimai, transporto priemonės ir (arba) konteineriai buvo išvalyti ir patikrinti, kad juose bent jau nebūtų jokių matomų tos medžiagos ar produkto liekanų.“

2) Reglamento (EB) Nr. 852/2004 II priedas iš dalies keičiamas taip:

a) įvadas pakeičiamas taip:

„ĮVADAS

V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa ir XII skyriai taikomi visiems maisto gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapams. Likę skyriai taikomi taip:

— I skyrius taikomas visoms maisto patalpoms, išskyrus patalpas, kurioms taikomas III skyrius,

— II skyrius taikomas visoms patalpoms, kuriuose maistas ruošiamas, tvarkomas ar perdirbamas, išskyrus valgymui skirtas zonas ir patalpas, kurioms taikomas III skyrius,

— III skyrius taikomas to skyriaus antraštėje išvardytoms patalpoms,

— IV skyrius taikomas vežimui.“;

b) po V skyriaus įterpiamas šis Va skyrius:

„Va SKYRIUS

Maisto perskirstymas

Maisto tvarkymo subjektai gali perskirstyti maistą dovanojimo tikslais laikydamiesi šių sąlygų:

1) maisto tvarkymo subjektai reguliariai tikrina, ar maistas, už kurį jie atsakingi, nekenkia sveikatai ir yra tinkamas vartoti žmonėms pagal Reglamento (EB) Nr. 178/2002 (*) 14 straipsnio 2 dalį. Jei atlikto patikrinimo rezultatai yra patenkinami, maisto tvarkymo subjektai gali perskirstyti maistą laikydamiesi 2 punkto reikalavimų:

   — maisto produktus, ant kurių pagal Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 24 straipsnį pateikiama nuoroda „Tinka vartoti iki... (data)“, – iki tos datos,

   — maisto produktus, ant kurių pagal Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 2 straipsnio 2 dalies r punktą nurodomas minimalus tinkamumo vartoti terminas, – iki tos datos ir po jos, arba

   — maisto produktus, kurių minimalaus tinkamumo vartoti termino pagal Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 X priedo 1 punkto d papunktį nėra privaloma nurodyti, – bet kuriuo metu;

2) maisto tvarkymo subjektai, tvarkantys 1 punkte nurodytus maisto produktus, įvertina, ar maistas nekenkia sveikatai ir yra tinkamas vartoti žmonėms, atsižvelgdami bent į šiuos aspektus:

   — minimalų tinkamumo vartoti terminą arba nuorodą „Tinka vartoti iki... (data)“, kuriais užtikrinama pakankama likusi laikymo trukmė, kad maisto produktą būtų galima saugiai perskirstyti ir galutinis vartotojas galėtų saugiai jį vartoti,

   — pakuotės vientisumą, jei taikytina,

   — tinkamas laikymo ir vežimo sąlygas, įskaitant taikytinus temperatūros reikalavimus,

   — užšaldymo datą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004 (**) II priedo IV skirsnio 2 punkto b papunktį, jei taikytina,

   — organoleptines savybes,

— gyvūninių produktų atveju – atsekamumo užtikrinimą pagal Komisijos įgyvendinimo reglamentą (ES) Nr. 931/2011 (***).

_____

(*) 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL L 31, 2002 2 1, p. 1).

(**) 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL L 139, 2004 4 30, p. 55).

(***) 2011 m. rugsėjo 19 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 931/2011 dėl atsekamumo reikalavimų, nustatytų Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 178/2002 dėl gyvūninės kilmės maisto produktų (OL L 242, 2011 9 20, p. 2).“;

c) IX skyrius papildomas šiuo 9 punktu:

„9. Įrengimai, transporto priemonės ir (arba) konteineriai, naudojami vienai iš Reglamento (ES) Nr. 1169/2011 II priede nurodytų alergiją ar netoleravimą sukeliančių medžiagų ar produktų perdirbti, tvarkyti, vežti ar laikyti, nenaudojami jokiems maisto produktams, kurių sudėtyje nėra tos medžiagos ar produkto, perdirbti, tvarkyti, vežti ar laikyti, išskyrus atvejus, kai įrengimai, transporto priemonės ir (arba) konteineriai buvo išvalyti ir patikrinti, kad juose bent jau nebūtų jokių matomų tos medžiagos ar produkto liekanų.“;

d) Po XI skyriaus įterpiamas šis XIa skyrius:

„XIa SKYRIUS

Maisto saugos kultūra

1. Maisto tvarkymo subjektai sukuria bei palaiko tinkamą maisto saugos kultūrą ir pateikia jos įrodymus laikydamiesi šių reikalavimų:

   a) vadovybė, laikydamasi 2 punkto reikalavimų, ir visi darbuotojai įsipareigoja rūpintis saugia maisto gamyba ir paskirstymu;

   b) siekiama, kad būtų užtikrinama saugi maisto gamyba ir kad visi darbuotojai laikytųsi maisto saugos taisyklių;

   c) užtikrinama, kad visi įmonės darbuotojai būtų informuoti apie maisto saugos pavojus ir maisto saugos bei higienos svarbą;

   d) užtikrinamas atvira ir aiški visų įmonės darbuotojų tarpusavio komunikacija tam tikros veiklos srityje ir tarp paeiliui vykdomos veiklos sričių, įskaitant komunikaciją apie nukrypimus ir lūkesčius;

   e) turi pakankamai išteklių, kad būtų užtikrintas saugus ir higieniškas maisto tvarkymas.

2. Vadovybė, be kita ko, įsipareigoja:

   a) užtikrinti, kad kiekvienoje maisto tvarkymo įmonės veiklos srityje būtų aiškiai informuojama apie vaidmenis ir atsakomybę;

   b) išlaikyti maisto higienos sistemos vientisumą planuojant ir įgyvendinant pakeitimus;

   c) tikrinti, ar kontrolė vykdoma laiku ir veiksmingai ir ar atnaujinti dokumentai;

   d) užtikrinti, kad darbuotojai būtų tinkamai mokomi ir prižiūrimi;

   e) užtikrinti, kad būtų laikomasi atitinkamų teisės aktų reikalavimų;

   f) skatinti nuolat tobulinti įmonės maisto saugos valdymo sistemą, jei tinkama, atsižvelgiant į mokslo, technologijų ir geriausios praktikos pokyčius.

3. Diegiant maisto saugos kultūrą atsižvelgiama į maisto tvarkymo įmonės pobūdį ir dydį.“