NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2021/382

z 3. marca 2021,

ktorým sa menia prílohy k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 o hygiene potravín, pokiaľ ide o riadenie potravinových alergénov, prerozdeľovanie potravín a kultúru bezpečnosti potravín

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004 z 29. apríla 2004 o hygiene potravín ([1]), a najmä na jeho článok 13 ods. 1 písm. c) a d),

keďže:

(1) V nariadení (ES) č. 852/2004 sa stanovujú všeobecné predpisy o hygiene potravín pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov s prihliadnutím na zásadu, že je potrebné zaistiť bezpečnosť potravín v celom potravinovom reťazci, počnúc prvovýrobou. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov preto musia dodržiavať všeobecné hygienické ustanovenia stanovené v prílohách I a II k uvedenému nariadeniu.

(2) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) aktualizoval 30. októbra 2014 svoje vedecké odporúčanie k hodnoteniu alergénnych potravín a zložiek potravín na účely označovania ([2]), pričom uviedol, že prítomnosť potravinových alergií v Európe sa odhaduje na približne 3 % až 4 % u dospelých aj detí. Úrad dospel k záveru, že hoci potravinové alergie postihujú relatívne malú časť populácie, alergická reakcia môže byť závažná, dokonca aj potenciálne smrteľná, a že je čoraz jasnejšie, že ľudia s potravinovými alergiami alebo neznášanlivosťou pociťujú veľmi výrazné zníženie kvality života.

(3) Komisia *Codex Alimentarius* prijala v septembri 2020 kódex postupov v oblasti riadenia potravinových alergénov pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov (CXC 80-2020) vrátane odporúčaní o zmierňovaní potravinových alergénov prostredníctvom harmonizovaného prístupu v potravinovom reťazci na základe všeobecných hygienických požiadaviek.

(4) Vzhľadom na prijatie globálnej normy CXC 80-2020 a očakávania spotrebiteľov a obchodných partnerov, že potraviny vyrobené v EÚ spĺňajú aspoň takúto globálnu normu, je potrebné zaviesť požiadavky na zavedenie osvedčených hygienických postupov s cieľom zabrániť prítomnosti látok spôsobujúcich alergie alebo neznášanlivosť uvedených v prílohe II k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011 v zariadeniach, dopravných prostriedkoch a/alebo kontajneroch používaných na zber, prepravu či skladovanie potravín alebo obmedziť ich prítomnosť. Keďže kontaminácia potravín sa môže uskutočňovať tak na úrovni prvovýroby, ako aj vo fázach mimo tejto výroby, obe prílohy I a II k nariadeniu (ES) č. 852/2004 by sa mali zmeniť.

(5) Stratégia „z farmy na stôl“ pre spravodlivý, zdravý a ekologický potravinový systém, ktorú prijala Komisia, je kľúčovou zložkou Európskej zelenej dohody. Zníženie plytvania potravinami je jedným z cieľov stratégie „z farmy na stôl“, ktorá prispeje aj k dosiahnutiu obehového hospodárstva. Prerozdeľovaním prebytku potravín na ľudskú spotrebu, najmä darovaním potravín, kde je to bezpečné, sa zaručuje čo najhodnotnejšie využívanie jedlých potravinových zdrojov a zároveň sa predchádza plytvaniu potravinami.

(6) Úrad prijal 27. septembra 2018 druhé vedecké stanovisko ku koncepciám analýzy nebezpečenstva pre určité malé maloobchodné prevádzky a darovanie potravín ([3]). V stanovisku sa uvádza, že darovanie potravín predstavuje niekoľko nových výziev v oblasti bezpečnosti potravín na maloobchodnej úrovni, a preto sa v ňom odporúčajú niektoré ďalšie všeobecné hygienické požiadavky. Je nevyhnutné preto stanoviť určité požiadavky s cieľom podporiť a uľahčiť prerozdeľovanie potravín a zároveň zaručiť ich bezpečnosť pre spotrebiteľov.

([1]) Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 1.
([2]) http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf.
([3]) Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2018) 16(11):5432.

(7) Komisia *Codex Alimentarius* prijala v septembri 2020 revíziu svojej globálnej normy o všeobecných zásadách hygieny potravín (CXC 1-1969). V revidovanej norme CXC 1-1969 sa ako všeobecná zásada zavádza koncepcia „kultúry bezpečnosti potravín“. Kultúra bezpečnosti potravín zvyšuje bezpečnosť potravín zvyšovaním povedomia a zlepšovaním správania zamestnancov v potravinárskych podnikoch. Takýto vplyv na bezpečnosť potravín sa preukázal vo viacerých vedeckých publikáciách.

(8) Vzhľadom na revíziu globálnej normy a očakávania spotrebiteľov a obchodných partnerov, že potraviny vyrobené v EÚ spĺňajú aspoň túto globálnu normu, je potrebné zahrnúť všeobecné požiadavky na kultúru bezpečnosti potravín do nariadenia (ES) č. 852/2004.

(9) Nariadenie (ES) č. 852/2004 by sa preto malo zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Prílohy I a II k nariadeniu (ES) č. 852/2004 sa menia v súlade s prílohou k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 3. marca 2021

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA

1. Príloha I k nariadeniu (ES) č. 852/2004 sa mení takto:

V časti A oddiele II sa vkladá tento bod 5a:

„5a. Vybavenie, dopravné prostriedky a/alebo kontajnery, ktoré sa používajú na zber, prepravu alebo skladovanie jednej z látok alebo výrobkov spôsobujúcich alergie alebo neznášanlivosť uvedených v prílohe II k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011, sa nesmú používať na zber, prepravu alebo skladovanie potravín, ktoré neobsahujú túto látku alebo výrobok, pokiaľ toto vybavenie, dopravné prostriedky a/alebo kontajnery neboli čistené a kontrolované aspoň z hľadiska toho, či sa v nich nevyskytujú žiadne viditeľné zvyšky tejto látky alebo výrobku.“

2. Príloha II k nariadeniu (ES) č. 852/2004 sa mení takto:

a) Úvod sa nahrádza takto:

„ÚVOD

Kapitoly V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XIa a XII sa uplatňujú na všetky stupne výroby, spracovania a distribúcie potravín. Zvyšné kapitoly sa uplatňujú takto:

— kapitola I sa uplatňuje na všetky potravinárske priestory, okrem priestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III,

— kapitola II sa uplatňuje na všetky miestnosti, v ktorých sa potraviny pripravujú, ošetrujú alebo spracúvajú, okrem jedálenských priestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III,

— kapitola III sa uplatňuje na priestory, ktoré sú uvedené v jej názve,

— kapitola IV sa uplatňuje na všetku prepravu.“;

b) Za kapitolu V sa vkladá táto kapitola Va:

„KAPITOLA Va

Prerozdeľovanie potravín

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu prerozdeliť potraviny na účely darovania potravín za týchto podmienok:

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov pravidelne kontrolujú, či potraviny, za ktoré sú zodpovední, nie sú škodlivé pre zdravie a sú vhodné na ľudskú spotrebu v súlade s článkom 14 ods. 2 nariadenia (ES) č. 178/2002 (*). Ak je vykonaná kontrola uspokojivá, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu prerozdeliť potraviny v súlade s bodom 2:

   — v prípade potravín, pri ktorých sa používa dátum spotreby v súlade s článkom 24 nariadenia (EÚ) č. 1169/2011, pred uplynutím uvedeného dátumu,

   — v prípade potravín, pri ktorých sa používa dátum minimálnej trvanlivosti v súlade s článkom 2 ods. 2 písm. r) nariadenia (EÚ) č. 1169/2011, do uvedeného dátumu alebo po ňom, alebo

   — v prípade potravín, pri ktorých sa nevyžaduje dátum minimálnej trvanlivosti v súlade s bodom 1 písm. d) prílohy X k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011, kedykoľvek.

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí manipulujú s potravinami uvedenými v bode 1, posúdia, či potraviny nie sú zdraviu škodlivé a či sú vhodné na ľudskú spotrebu, pričom zohľadňujú aspoň tieto skutočnosti:

   — dátum minimálnej trvanlivosti alebo dátum spotreby, pričom sa zaručí dostatočná zostávajúca trvanlivosť, aby sa umožnilo ich bezpečné prerozdelenie a používanie konečným spotrebiteľom,

   — prípadne neporušenosť obalu,

   — správne podmienky skladovania a prepravy vrátane uplatniteľných požiadaviek na teplotu,

   — prípadne dátum zmrazenia v súlade s oddielom IV bodom 2 písm. b) prílohy II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 (**),

   — organoleptické podmienky,

— zabezpečenie vysledovateľnosti v súlade s vykonávacím nariadením Komisie (EÚ) č. 931/2011 (***) v prípade produktov živočíšneho pôvodu.

_____

(*) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinového práva, zriaďuje Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a stanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1).

(**) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 139, 30.4.2004, s. 55).

(***) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 931/2011 z 19. septembra 2011 o požiadavkách na vysledovateľnosť stanovených nariadením Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 178/2002 v súvislosti s potravinami živočíšneho pôvodu (Ú. v. EÚ L 242, 20.9.2011, s. 2).“

c) V kapitole IX sa vkladá tento bod 9:

„9. Vybavenie, dopravné prostriedky a/alebo kontajnery, ktoré sa používajú na spracovanie, manipuláciu, prepravu alebo skladovanie jednej z látok alebo výrobkov spôsobujúcich alergie alebo neznášanlivosť uvedených v prílohe II k nariadeniu (EÚ) č. 1169/2011, sa nesmú používať na spracovanie, manipuláciu, prepravu alebo skladovanie potravín, ktoré neobsahujú túto látku alebo výrobok, pokiaľ toto vybavenie, dopravné prostriedky a/alebo kontajnery neboli čistené a kontrolované aspoň z hľadiska toho, či sa v nich nevyskytujú žiadne viditeľné zvyšky tejto látky alebo výrobku.“;

d) Za kapitolu XI sa vkladá táto kapitola XIa:

„KAPITOLA XIa

Kultúra bezpečnosti potravín

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zavedú, udržiavajú a poskytujú dôkazy o vhodnej kultúre bezpečnosti potravín tým, že spĺňajú tieto požiadavky:

   a) záväzok manažmentu, v súlade s bodom 2, a všetkých zamestnancov k bezpečnej výrobe a distribúcii potravín;

   b) vedúce postavenie v oblasti výroby bezpečných potravín a zapojenie všetkých zamestnancov do postupov pre bezpečnosť potravín;

   c) informovanosť všetkých zamestnancov podniku o nebezpečenstvách v oblasti bezpečnosti potravín a o význame bezpečnosti a hygieny potravín;

   d) otvorená a jasná komunikácia medzi všetkými zamestnancami podniku v rámci činnosti a medzi činnosťami, ktoré po sebe nasledujú, vrátane oznamovania odchýlok a očakávaní;

   e) dostupnosť dostatočných zdrojov na zaistenie bezpečného a hygienického zaobchádzania s potravinami.

2. Záväzok manažmentu zahŕňa:

   a) zabezpečiť zrozumiteľné oznamovanie úloh a povinností v rámci každej činnosti potravinárskeho podniku;

   b) zachovať integritu systému hygieny potravín pri plánovaní a vykonávaní zmien;

   c) overovať včasné a efektívne vykonávanie kontrol a aktuálnosť dokumentácie;

   d) zabezpečiť pre personál primerané školenia a dohľad;

   e) zabezpečiť súlad s príslušnými regulačnými požiadavkami;

   f) podporovať neustále zlepšovanie systému riadenia bezpečnosti potravín v podniku prípadne pri zohľadnení vývoja vedy, techniky a najlepších postupov.

3. Pri uplatňovaní kultúry bezpečnosti potravín sa zohľadňuje povaha a veľkosť potravinárskeho podniku.“