



EURÓPAI
A BIZOTTSÁG

Brüsszel, **XXX**
SANTE/10430/2020 ANNEX feedback
(POOL/G4/2020/10430/10430-EN
ANNEX feedback.docx)
[..](2020)XXX tervezet

MELLÉKLET

Melléklet

a

Bizottsági rendelet

**az élelmiszer-higiénéről szóló 852/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletnek
az élelmiszer-allergén-gazdálkodás,
az élelmiszer-újraelosztás és az élelmiszer-biztonsági kultúra
tekintetében történő módosításáról**

MELLÉKLET

(1) A 852/2004/EK rendelet I. melléklete a következőképpen módosul:

Az A. rész II. szakasza a következő 5a. ponttal egészül ki:

„5a. A 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek betakarítására, szállítására vagy tárolására használt berendezések, szállítóeszközök és/vagy tárolóedények nem használhatók az ezen anyagot vagy terméket nem tartalmazó élelmiszerek betakarítására, szállítására vagy tárolására, kivéve, ha a berendezéseket, szállítóeszközöket és/vagy tárolóedényeket megtisztították és legalább az anyag vagy termék látható törmelékének hiányában ellenőrizték.”

(2) A 852/2004/EK rendelet II. melléklete a következőképpen módosul:

(a) A bevezetés helyébe a következő szöveg lép:

„BEVEZETÉS

Az V., Va., VI., VII., VIII., IX., X., XI., XIa. és XII. fejezet az élelmiszerek előállításának, feldolgozásának és forgalmazásának valamennyi szakaszára vonatkozik. A többi fejezet a következőképpen alkalmazandó:

- Az I. fejezet minden élelmiszerüzemre vonatkozik, kivéve azokat a helyiségeket, amelyekre a III. fejezet vonatkozik;
- A II. fejezet minden olyan helyiségre vonatkozik, ahol élelmiszert készítenek, kezelnek vagy feldolgoznak, kivéve azokat az étkezőket és helyiségeket, amelyekre a III. fejezet vonatkozik;
- A III. fejezet az említett fejezet címsorában felsorolt létesítményekre vonatkozik;
- A IV. fejezet minden szállításra vonatkozik;

(b) A szöveg az V. fejezet után a következő Va. fejezettel egészül ki:

„Va. fejezet

Az élelmiszerek újraelosztása

Az élelmiszer-ipari vállalkozók élelmiszer-adományozás céljából újraoszthatják az élelmiszereket a következő feltételek mellett:

(1) Az élelmiszer-ipari vállalkozók az 178/2002/EK rendelet¹ 14. cikkének (2) bekezdésével összhangban rutinszerűen ellenőrzik, hogy a felelősségük alá tartozó élelmiszerek nem károsítják-e az egészséget és alkalmasak-e emberi fogyasztásra. Ellenkező esetben az élelmiszer-ipari vállalkozók a (2) pontnak megfelelően újraoszthatják az élelmiszereket:

- olyan élelmiszerek esetében, amelyek esetében az 1169/2011/EU rendelet 24. cikkének megfelelően „felhasználási határidőt” alkalmaznak, az említett időpont lejártá előtt;
 - az olyan élelmiszerek esetében, amelyekre az 1169/2011/EU rendelet 2. cikke (2) bekezdésének r) pontja szerint a minőségmegőrzési határidőt alkalmazzák, az említett időpontig és azt követően, vagy
 - olyan élelmiszerek esetében, amelyek esetében az 1169/2011/EU rendelet X. melléklete 1. pontjának d) alpontja szerint a minőségmegőrzési idő nem kötelező.
-

¹ Az Európai Parlament és a Tanács 2002. január 28-i 178/2002/EK rendelete az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszer-biztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.)

(2) Az (1) pontban említett élelmiszerekkel foglalkozó élelmiszer-ipari vállalkozók legalább az alábbiak figyelembevételével értékelik, hogy az élelmiszer nem károsítja-e az egészséget és alkalmas-e emberi fogyasztásra:

- a minőségmegőrzési idő vagy a „felhasználási idő” időpontja, amely biztosítja a fennmaradó eltarthatósági időt, hogy lehetővé váljon a végső fogyasztó biztonságos újraelosztása és felhasználása;
- adott esetben a csomagolás sértetlensége;
- a megfelelő tárolási és szállítási feltételek, beleértve az alkalmazandó hőmérsékleti követelményeket;
- Adott esetben a 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet² II. melléklete IV. szakasza 2. pontjának b) alpontjával összhangban történő fagyasztás időpontja;
- az érzékszervi körülmények;
- Az állati eredetű termékek esetében a nyomon követhetőség biztosítása a 931/2011/EU bizottsági végrehajtási rendelettel³ összhangban.

(c) A IX. fejezet a következő (9) ponttal egészül ki:

„(9) A 1169/2011/EU rendelet II. mellékletében említett, allergiát vagy intoleranciát okozó anyagok vagy termékek feldolgozására, kezelésére, szállítására vagy tárolására használt berendezések, szállítóeszközök és/vagy tárolóedények nem használhatók fel olyan élelmiszerek feldolgozására, kezelésére, szállítására vagy tárolására, amelyek nem tartalmazzák ezt az anyagot vagy terméket, kivéve, ha a berendezéseket, szállítóanyagokat és/vagy tárolóedényeket megtisztították és legalább az említett anyag vagy termék látható törmelékének hiányában ellenőrizték.”

(d) A melléklet a XI. fejezet után a következő XI.a. fejezettel egészül ki:

„XI.a. FEJEZET

Élelmiszer-biztonsági kultúra

1. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a következő követelmények teljesítése révén létre kell hozniuk, fenn kell tartaniuk és igazolniuk kell a megfelelő élelmiszer-biztonsági kultúrát:

- (a) a vezetésnek a 2. ponttal összhangban történő kötelezettségvállalása, valamint valamennyi alkalmazottnak az élelmiszerek biztonságos előállítása és elosztása mellett;
- (b) vezető szerep a biztonságos élelmiszerek előállítása terén, és valamennyi alkalmazottat bevonni az élelmiszer-biztonsági gyakorlatokba;
- (c) az élelmiszer-biztonsági veszélyek, valamint az élelmiszerbiztonság és -higiénia fontosságának tudatosítása a vállalkozás valamennyi alkalmazottja részéről;
- (d) nyílt és egyértelmű kommunikáció a vállalkozás valamennyi munkavállalója között, egy tevékenységen belül és az egymást követő tevékenységek között, beleértve az eltérések és várakozások közlését;

² Az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról (HL L 139., 2004.4.30., 55. o.)

³ A Bizottság 2011. szeptember 19-i 931/2011/EU végrehajtási rendelete az állati eredetű élelmiszerekre vonatkozóan az 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletben megállapított nyomkövethetőségi követelményekről (HL L 242., 2011.9.20., 2. o.)

- (e) elegendő erőforrás rendelkezésre állása az élelmiszer biztonságos és higiénikus kezelésének biztosításához.

2. Az irányítási kötelezettségvállalás a következőket foglalja magában:

- (a) annak biztosítása, hogy az élelmiszer-ipari vállalkozások minden egyes tevékenységén belül világosan közöljék a szerepeket és a felelőségeket;
- (b) a változtatások tervezése és végrehajtása során az élelmiszer-higiéniai rendszer integritásának megőrzése;
- (c) annak ellenőrzése, hogy az ellenőrzéseket időben és hatékonyan végzik-e el, és a dokumentáció naprakész;
- (d) A személyzet megfelelő képzésének és felügyeletének biztosítása;
- (e) a vonatkozó szabályozási követelményeknek való megfelelés biztosítása;
- (f) a vállalkozások élelmiszer-biztonsági irányítási rendszerének folyamatos javítása, adott esetben a tudomány, a technológia és a legjobb gyakorlatok fejlődésének figyelembevételével.

3. Az élelmiszerbiztonsági kultúra végrehajtása során figyelembe kell venni a természetet és az élelmiszeripar nagyságát.