

REGLUGERÐ FRAMKVÆMDASTJÓRNARINNAR (ESB) 2021/382

2021/EES/74/07

frá 3. mars 2021

um breytingu á viðaukunum við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 um hollustuhætti sem varða matvæli að því er varðar stjórnun á fæðuofnæmisvöldum, endurúthlutun matvæla og matvælaöryggismenningu (*)

FRAMKVÆMDASTJÓRN EVRÓPUSAMBANDSINS HEFUR,

með hliðsjón af sáttmálanum um starfshætti Evrópusambandsins,

með hliðsjón af reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 852/2004 frá 29. apríl 2004 um hollustuhætti sem varða matvæli (1), einkum c- og d-lið 1. mgr. 13. gr.,

og að teknu tilliti til eftirfarandi:

- 1) Með reglugerð (EB) nr. 852/2004 er mælt fyrir um almennar reglur fyrir stjórnendur matvælafyrirtækja um hollustuhætti sem varða matvæli með tilliti til meginreglunnar um að nauðsynlegt sé að tryggja matvælaöryggi í öllu matvælaferlinu frá og með frumframleiðslunni. Því þurfa stjórnendur matvælafyrirtækja að fara að almennum ákvæðum um hollustuhætti sem mælt er fyrir um í I. og II. viðauka við þá reglugerð.
- 2) Hinn 30. október 2014 uppfærði Matvælaöryggisstofnun Evrópu (hér á eftir nefnd Matvælaöryggisstofnunin) vísindalega ráðgjöf sína um mat á ofnæmisvaldandi matvælum og innihaldsefnum matvæla að því er varðar merkingar (2) og tilgreindi að tilvist fæðuofnæmis í allri Evrópu hefði verið metin sem 3–4% hjá bæði fullorðnum og börnum. Matvælaöryggisstofnunin komst að þeirri niðurstöðu að þó svo að tiltölulega lítið hlutfall manna þjáist af fæðuofnæmi geti ofnæmisviðbrögð verið alvarleg og geti jafnvel leitt til dauða og að það komi sífellt betur í ljós að fólk með fæðuofnæmi eða óþol upplifi verulega skerðingu á lífsgæðum.
- 3) Í september 2020 samþykkti Alþjóðamatvælaáskráráðið reglur um starfsvenjur fyrir stjórnendur matvælafyrirtækja varðandi stjórnun fæðuofnæmisvalda (CXC 80-2020), þ.m.t. tilmæli um að draga úr fæðuofnæmisvöldum með samhæfðri nálgun í matvælaferlinu sem byggist á almennum kröfum um hollustuhætti.
- 4) Að teknu tilliti til samþykktarinnar á hnattræna staðlinum CXC 80-2020 og væntinga neytenda og viðskiptaaðila um að matvæli sem framleidd eru í ESB séu a.m.k. í samræmi við þess konar hnattrænan staðal er nauðsynlegt að innleiða kröfur um góðar hollustustarfsvenjur til að koma í veg fyrir eða takmarka tilvist efna sem valda ofnæmi eða óþoli, sem um getur í II. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1169/2011, í búnaði, flutningatækjum og/eða ílátum sem notuð eru við uppskeru, flutning eða geymslu matvæla. Þar eð mengun matvæla getur bæði átt sér stað við frumframleiðslu og á seinni stigum ætti að breyta bæði I. og II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 852/2004.
- 5) Áætlunin „frá bóndanum á borðið“ fyrir sanngjarnt, heilbrigt og umhverfisvænt matvælakerfi, sem framkvæmdastjórnin samþykkti, er lykilþáttur í framtaksverkefninu Grænt samkomulag í Evrópu. Að draga úr matarsóun er eitt af markmiðunum í áætluninni „frá bóndanum á borðið“ sem mun einnig stuðla að því að ná fram hringrásarhagkerfi. Endurúthlutun umframmatvæla til manneldis, einkum með matargjöfum, þegar það er öruggt að gera slíkt, tryggir bestu nýtingu á ætum matvælaforða og kemur um leið í veg fyrir matarsóun.
- 6) Hinn 27. september 2018 samþykkti Matvælaöryggisstofnunin annað vísindalegt álit um hættugreiningaraðferðir fyrir tiltekin lítil smásölufyrirtæki og matargjafir (3). Í álitinu kemur fram að matargjafir hafi í för með sér nokkrar nýjar áskoranir í tengslum við matvælaöryggi á smásölustigi og þess vegna mælti hún með nokkrum almennum viðbótar-kröfum um hollustuhætti. Því er nauðsynlegt að mæla fyrir um tilteknar kröfur til að stuðla að og auðvelda endurúthlutun matvæla og tryggja jafnframt öryggi þeirra fyrir neytendur.

(*) Þessi ESB-gerð birtist í Stjtið. ESB L 74, 4.3.2021, bls. 3. Hennar var getið í ákvörðun sameiginlegu EES-nefndarinnar nr. 281/2021 frá 29. október 2021 um breytingu á II. viðauka (Tæknilegar reglugerðir, staðlar, prófanir og vottun) við EES-samninginn (bíður birtingar).

(1) Stjtið. ESB L 139, 30.4.2004, bls. 1.

(2) <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf>

(3) *Tíðindi Matvælaöryggisstofnunar Evrópu* 2018 16(11), 5432.

- 7) Í september 2020 samþykkti Alþjóðamatvælasráðgjafið endurskoðun á hnattrænum staðli sínum „*General Principles of Food Hygiene*“ (*almennar meginreglur um hollustuhætti á sviði matvæla*) (CXC 1-1969). Í endurskoðaðri útgáfu af CXC 1-1969 er hugtakið „matvælaöryggismenning“ tekið upp sem almenn meginregla. Matvælaöryggismenning eykur matvælaöryggi með því að auka skilning og bæta háttalag starfsfólks matvælafyrirtækja. Sýnt hefur verið fram á slík áhrif á matvælaöryggi í nokkrum vísindaritum.
- 8) Að teknu tilliti til endurskoðunar á hnattræna staðlinum og væntinga neytenda og viðskiptaaðila um að matvæli sem framleidd eru í ESB séu a.m.k. í samræmi við þess konar hnattrænan staðal er nauðsynlegt að bæta almennum kröfum um matvælaöryggismenningu við í reglugerð (EB) nr. 852/2004.
- 9) Því ætti að breyta reglugerð (EB) nr. 852/2004 til samræmis við það.
- 10) Ráðstafanirnar, sem kveðið er á um í þessari reglugerð, eru í samræmi við álit fastanefndarinnar um plöntur, dýr, matvæli og fóður.

SAMÞYKKT REGLUGERÐ ÞESSA:

1. gr.

Ákvæðum I. og II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 852/2004 er breytt í samræmi við viðaukann við þessa reglugerð.

2. gr.

Reglugerð þessi öðlast gildi á tuttugasta degi eftir að hún birtist í *Stjórnartíðindum Evrópusambandsins*.

Reglugerð þessi er bindandi í heild sinni og gildir í öllum aðildarríkjunum án frekari lögfestingar.

Gjört í Brussel 3. mars 2021.

Fyrir hönd framkvæmdastjórnarinnar,

Ursula VON DER LEYEN

forseti.

VIÐAUKI

- 1) Ákvæðum I. viðauka við reglugerð (EB) nr. 852/2004 er breytt sem hér segir:

Í A-hluta II. þáttar er eftirfarandi 5. lið a bætt við:

„5a. Ekki skal nota búnað, flutningatæki og/eða ílát sem notuð eru við uppskeru, flutning eða geymslu á einu af þeim efnum eða vörum sem valda ofnæmi eða óþoli, sem um getur í II. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1169/2011, við uppskeru, flutning eða geymslu neinna matvæla sem innihalda ekki viðkomandi efni eða vöru nema búnaðurinn, flutningatækin og/eða ílátin hafi verið hreinsuð og a.m.k. gengið úr skugga um að engar sýnilegar leifar af þessu efni eða þessari vöru séu fyrir hendi.“

- 2) Ákvæðum II. viðauka við reglugerð (EB) nr. 852/2004 er breytt sem hér segir:

- a) Í stað inngangsins kemur eftirfarandi:

„INNGANGUR

Ákvæði V. kafla, V. kafla a, VI., VII., VIII., IX., X., XI., XII. kafla a og XII. kafla gilda um framleiðslu, vinnslu og dreifingu matvæla á öllum stigum. Aðrir kaflar gilda sem hér segir:

- ákvæði I. kafla gilda um allt athafnasvæði þar sem matvæli eru meðhöndluð, nema þau athafnasvæði sem ákvæði III. kafla gilda um,
- ákvæði II. kafla gilda um allt rými, þar sem matvæli eru tilreidd, meðhöndluð eða unnin, nema matsali og þau athafnasvæði sem ákvæði III. kafla gilda um,
- ákvæði III. kafla gilda um þau athafnasvæði sem eru tilgreind í yfirskrift kaflans,
- ákvæði IV. kafla gilda um allan flutning.“

- b) Eftirfarandi V. kafla a er bætt við á eftir V. kafla:

„V. KAFLI a

Endurúthlutun matvæla

Stjórnendur matvælafyrirtækja geta endurúthlutað matvælum til matargjafa að uppfylltum eftirfarandi skilyrðum:

- 1) Stjórnendur matvælafyrirtækja skulu ganga reglulega úr skugga um að matvæli á þeirra ábyrgð séu ekki skaðleg heilsu og séu hæf til manneldis í samræmi við 2. mgr. 14. gr. reglugerðar (ESB) nr. 178/2002 (*). Ef skoðun er innt af hendi með fullnægjandi hætti er stjórnendum matvælafyrirtækja heimilt að endurúthluta matvælum í samræmi við 2. lið:

- að því er varðar matvæli þar sem „síðasti notkunardagur“ er gefinn upp í samræmi við 24. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1169/2011: áður en sá dagur er liðinn,
- að því er varðar matvæli þar sem dagsetning fyrir lágmarksgeymsluþol er gefin upp í samræmi við r-lið 2. mgr. 2. gr. reglugerðar (ESB) nr. 1169/2011: fram að þeirri dagsetningu og eftir hana eða
- að því er varðar matvæli þar sem ekki er gerð krafa um lágmarksgeymsluþol í samræmi við d-lið 1. liðar X. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1169/2011: hvenær sem er.

- 2) Stjórnendur matvælafyrirtækja, sem meðhöndla matvælin sem um getur í 1. lið, skulu meta hvort matvælin séu skaðleg heilsu og hæf til manneldis með því að taka tillit til a.m.k. eftirfarandi:

- dagsetningar fyrir lágmarksgeymsluþol eða síðasta notkunardag þannig að tryggt sé að nægilegt geymsluþol sé eftir til að gefa færi á öruggri endurúthlutun og notkun af hálfu lokaneytandans,
- heilleika umbúðanna, ef við á,
- viðeigandi geymslu- og flutningsskilyrða, þ.m.t. viðeigandi kröfur um hitastig,
- dagsetningu frystingar, í samræmi við b-lið 2. liðar í IV. þætti II. viðauka við reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 (**), ef við á,
- skynmatsskilyrða,

- fullvissu um rekjanleika, í samræmi við framkvæmdarreglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 931/2011 (**), ef um er að ræða afurðir úr dýraríkinu.

- (*) Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 178/2002 frá 28. janúar 2002 um almennar meginreglur og kröfur samkvæmt lögum um matvæli, um stofnun Matvælaöryggisstofnunar Evrópu og um málsmeðferð vegna öryggis matvæla (Stjtið. EB L 31, 1.2.2002, bls. 1).
- (**) Reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 853/2004 frá 29. apríl 2004 um sérstakar reglur um hollustuhætti sem varða matvæli úr dýraríkinu (Stjtið. ESB L 139, 30.4.2004, bls. 55).
- (***) Framkvæmdarreglugerð framkvæmdastjórnarinnar (ESB) nr. 931/2011 frá 19. september 2011 um kröfur um rekjanleika, sem kveðið er á um í reglugerð Evrópuþingsins og ráðsins (EB) nr. 178/2002, að því er varðar matvæli úr dýraríkinu (Stjtið. ESB L 242, 20.9.2011, bls. 2).“

c) Í IX. kafla er eftirfarandi 9. lið bætt við:

„9. Ekki skal nota búnað, flutningatæki og/eða ílát sem notuð eru við vinnslu, meðhöndlun, flutning eða geymslu á einu af þeim efnum eða vörum sem valda ofnæmi eða óþoli, sem um getur í II. viðauka við reglugerð (ESB) nr. 1169/2011, við vinnslu, meðhöndlun, flutning eða geymslu neinna matvæla sem innihalda ekki viðkomandi efni eða vöru nema búnaðurinn, flutningatækin og/eða ílátin hafi verið hreinsuð og a.m.k. gengið úr skugga um að engar sýnilegar leifar af þessu efni eða þessari vöru séu fyrir hendi.“

d) Eftirfarandi XI. kafla a er bætt við á eftir XI. kafla:

„XI. KAFLI a

Matvælaöryggismenning

1. Stjórnendur matvælafyrirtækja skulu koma á, viðhalda og láta í té sannanir fyrir viðeigandi matvælaöryggismenningu með því að uppfylla eftirfarandi kröfur:
 - a) skuldbinding stjórnarinnar, í samræmi við 2. lið, og alls starfsfólksins varðandi örugga framleiðslu og dreifingu matvæla,
 - b) forysta sem miðar að því að framleiða örugg matvæli og að allt starfsfólk taki þátt að því er varðar starfsvenjur um matvælaöryggi,
 - c) allt starfsfólk hjá fyrirtækinu er meðvitað um matvælaöryggishættur og um mikilvægi matvælaöryggis og hollustuhátta,
 - d) samskipti milli alls starfsfólks hjá fyrirtækinu eru opin og skýr innan starfsemi og milli samhangandi starfsemi, þ.m.t. tilkynningar um frávik og væntingar,
 - e) nægileg tilföng eru tiltæk til að tryggja örugga og hollustusamlega meðhöndlun matvæla.
2. Skuldbinding stjórnarinnar skal taka til eftirfarandi:
 - a) að tryggja að gerð sé skilmerkileg grein fyrir hlutverki og ábyrgð innan hvernar starfsemi hjá matvælafyrirtækinu,
 - b) að viðhalda heildstæði kerfis hollustuhátta á sviði matvæla þegar breytingar er áætlaðar og komið í framkvæmd,
 - c) að sannprófa að eftirlit sé framkvæmt tímanlega og á skilvirknan hátt og að skjalahald sé dagrétt,
 - d) að tryggja að viðeigandi þjálfun og eftirlit séu til staðar fyrir starfsfólk,
 - e) að tryggja að viðeigandi kröfur samkvæmt reglum séu uppfylltar,
 - f) að hvetja til áframhaldandi úrbóta á matvælaöryggisstjórnunarkerfi fyrirtækisins, eftir því sem við á, að teknu tilliti til þróunar á sviði vísinda, tækni og bestu starfsvenja.
3. Þegar matvælaöryggismenningu er komið í framkvæmd skal taka mið af eðli og stærð matvælafyrirtækisins.“