

Ez a dokumentum kizárólag tájékoztató jellegű, az intézmények semmiféle felelősséget nem vállalnak a tartalmáért

► **B** **AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK RENDELETE**
 (2004. április 29.)
 az élelmiszer-higiénéről
 (HL L 139., 2004.4.30., 1. o.)

Módosította:

		Hivatalos Lap		
		Szám	Oldal	Dátum
► <u>M1</u>	A Bizottság 1019/2008/EK rendelete (2008. október 17.)	L 277	7	2008.10.18.



**AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS A TANÁCS 852/2004/EK
RENDELETE**

(2004. április 29.)

az élelmiszer-higiéniáról

AZ EURÓPAI PARLAMENT ÉS AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

tekintettel az Európai Közösséget létrehozó szerződésre és különösen annak 95. cikkére és 152. cikke (4) bekezdésének b) pontjára,

tekintettel a Bizottság javaslatára ⁽¹⁾,

tekintettel az Európai Gazdasági és Szociális Bizottság véleményére ⁽²⁾,

a Régiók Bizottságával folytatott konzultációt követően,

a Szerződés 251. cikkében megállapított eljárásnak megfelelően ⁽³⁾,

mivel:

- (1) Az élelmiszerjog egyik alapvető célja az emberi élet és egészség magas szintű védelme, ahogyan azt a 178/2002/EK rendelet ⁽⁴⁾ megállapította. A fenti rendelet megállapítja továbbá a nemzeti és a közösségi élelmiszerjog egyéb egységes alapelveit és fogalom-meghatározásait, beleértve az élelmiszerek Közösségen belüli szabad mozgásának célját is.
- (2) Az élelmiszer-higiéniáról szóló, 1993. június 14-i 93/43/EGK tanácsi irányelv ⁽⁵⁾ megállapította az élelmiszer-higiéniára általános szabályait és azokat az eljárásokat, amelyekkel e szabályok betartását ellenőrizni lehet.
- (3) A tapasztalat azt mutatja, hogy e szabályok és eljárások szilárd alapot biztosítanak az élelmiszer-biztonság szavatolásához. A közös agrárpolitikával összefüggésben számos irányelvet fogadtak el a Szerződés I. mellékletében felsorolt termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó különleges egészségügyi előírások megállapítására. Ezek az egészségügyi előírások csökkenték az érintett termékekre vonatkozó kereskedelmi akadályokat, és ezzel a közegészségügy magas szintű védelmének biztosítása mellett hozzájárultak a belső piac létrehozásához.
- (4) Ezen előírások és eljárások közös elveket tartalmaznak a közegészségügy tekintetében, különösen a gyártók és a hatáskörrel rendelkező hatóságok felelősségével, a létesítmények szerkezeti, működési és higiéniai követelményeivel, a létesítmények engedélyezésére vonatkozó eljárásokkal, a tárolásra, a szállításra és az állat-egészségügyi jelölésekre vonatkozó követelményekkel kapcsolatban.
- (5) Ezek az elvek valamennyi élelmiszer higiénikus előállításának közös alapját képezik, beleértve a Szerződés I. mellékletében felsorolt állati eredetű termékeket is.
- (6) Az említett közös alap mellett bizonyos élelmiszerek esetén különleges higiéniai szabályokra van szükség. E szabályokat az

⁽¹⁾ HL C 365. E, 2000.12.19., 43. o.

⁽²⁾ HL C 155., 2001.5.29., 39. o.

⁽³⁾ Az Európai Parlament 2002. május 15-i véleménye (HL C 180. E, 2003.7.31., 267. o.), a Tanács 2003. október 27-i közös állásponjtja (HL C 48. E, 2004.2.24., 1. o.), az Európai Parlament 2004. március 30-i állásponjtja (a Hivatalos Lapban még nem tették közzé), és a Tanács 2004. április 16-i határozata.

⁽⁴⁾ Az élelmiszerjog általános elveiről és követelményeiről, az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság létrehozásáról és az élelmiszerbiztonságra vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 2002. január 28-i 178/2002/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet (HL L 31., 2002.2.1., 1. o.). Az 1642/2003/EK rendelettel (HL L 245., 2003.9.29., 4. o.) módosított rendelet.

⁽⁵⁾ HL L 175., 1993.7.19., 1. o. Az 1882/2003/EK európai parlamenti és tanácsi rendelettel (HL L 284., 2003.10.31., 1. o.) módosított irányelv.

▼B

állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról szóló, 2004. április 29-i 853/2004/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet ⁽¹⁾ határozza meg.

- (7) Az új általános és különleges higiéniai szabályok elsődleges célja, hogy biztosítsa az élelmiszer-biztonság tekintetében a fogyasztóvédelem magas szintjét.
- (8) Egységes megközelítésre van szükség az élelmiszer-biztonság szavatolása érdekében, az elsődleges termeléstől egészen a forgalomba hozatalig vagy kivitelig. Az élelmiszerláncban minden élelmiszer-ipari vállalkozónak biztosítania kellene, hogy az élelmiszer-biztonság ne kerüljön veszélybe.
- (9) A közösségi szabályokat nem kell alkalmazni sem a magáncélú házi felhasználásra szánt elsődleges termelésre, sem pedig a magáncélú házi fogyasztást célzó házi élelmiszerkészítésre, kezelésre vagy tárolásra. Ezenkívül azokat csak a vállalkozásokra kellene alkalmazni, amelyek fogalma feltételezi a tevékenységek bizonyos folyamatosságát, valamint a szervezettség bizonyos fokát.
- (10) Az elsődleges termelés szintjén jelentkező élelmiszer-eredetű veszélyeket e rendelet céljai elérésének biztosítása érdekében azonosítani, és megfelelően szabályozni kellene. Abban az esetben azonban, ha az alaptermékeket az azokat előállító élelmiszer-ipari vállalkozó kis mennyiségben közvetlenül a végső felhasználónak vagy a helyi kiskereskedelmi egységnek szállítja, helyénvaló a közegészségügyet a nemzeti joggal védeni, különösen a termelő és a fogyasztó szoros kapcsolata miatt.
- (11) A veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok (HACCP) elveinek alkalmazását az elsődleges termelésben általánosan még nem lehet megvalósítani. A származási gazdaság szintjén azonban a helyes gyakorlatról szóló útmutatókkal kell ösztönözni a megfelelő higiéniai gyakorlat alkalmazását. Ezeket az útmutatókat szükség szerint az elsődleges termelésre vonatkozó különleges higiéniai szabályokkal kell kiegészíteni. Helyénvaló, hogy az elsődleges termelésre és az azzal összefüggő műveletekre vonatkozó higiéniai követelmények eltérjenek a többi műveletekre vonatkozóktól.
- (12) Az élelmiszer-biztonság több tényező eredménye: a jogszabályoknak meg kell állapítaniuk a minimális higiéniai követelményeket; hatósági ellenőrzéseket kell bevezetni, hogy ellenőrizzék, az élelmiszer-ipari vállalkozók teljesítik-e a követelményeket, továbbá az élelmiszer-ipari vállalkozóknak a HACCP elvein alapuló élelmiszer-biztonsági programokat és eljárásokat kell kialakítaniuk és működtetniük.
- (13) A HACCP elvein alapuló eljárások sikeres végrehajtása megköveteli az élelmiszer-ipari alkalmazottak teljes együttműködését és elkötelezettségét. Az alkalmazottaknak ezért képzésen kell részt venniük. A HACCP-rendszer olyan eszköz, amely segíti az élelmiszer-ipari vállalkozókat az élelmiszer-biztonság magasabb szintjének elérésében. A HACCP-rendszert nem lehet az önszabályozás egy módszereként értelmezni, és nem léphet a hatósági ellenőrzések helyébe.
- (14) Bár a HACCP elvein alapuló eljárások kialakításának követelményét nem lehet kezdetben az elsődleges termelésre alkalmazni, a Bizottság által e rendelet végrehajtását követően elvégzett felülvizsgálat egyik eleme az erre a területre való kiterjesztés megvalósíthatósága lesz. Helyénvaló ugyanakkor, hogy a tagállamok az elsődleges termelés szintjén ösztönözzék a vállalkozókat az ilyen elvek lehető legnagyobb mértékű alkalmazására.

⁽¹⁾ Lásd ennek a Hivatalos Lapnak a 22. oldalát.

▼B

- (15) A HACCP-re vonatkozó követelményeknek figyelembe kell venniük a *Codex Alimentarius*-ban szereplő alapelveket. Megfelelő rugalmasságot kell biztosítaniuk, hogy minden helyzetben alkalmazhatóak legyenek, a kisvállalkozásokat is beleértve. Különösen azt szükséges felismerni, hogy bizonyos élelmiszer-ipari vállalkozásokban nem lehetséges a kritikus szabályozási pontok meghatározása, és egyes esetekben a helyes higiéniai gyakorlat a kritikus szabályozási pontok felügyeletének helyébe léphet. A „kritikus határértékek” megállapításának követelménye ehhez hasonlóan nem jelenti azt, hogy minden esetben számszerű határérték rögzítésére van szükség. Ezen felül a dokumentumok megőrzésére vonatkozó követelménynek megfelelően rugalmasnak kell lennie, hogy ne hárítson indokolatlanul terhet a mikro-vállalkozásokra.
- (16) A rugalmasság alkalmas arra, hogy lehetővé tegye a hagyományos módszerek folyamatos használatát az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában, valamint a létesítmények szerkezeti követelményeivel kapcsolatban. A rugalmasság különösen fontos a különleges földrajzi korlátokkal bíró régiók esetében, beleértve a Szerződés 299. cikke (2) bekezdésében említett legkülső régiókat. A rugalmasság azonban nem veszélyeztetheti az élelmiszer-higiéniai célkitűzéseket. Ezen felül, mivel a higiéniai szabályokkal összhangban előállított összes élelmiszer szabad forgalomba kerül a Közösségben, a tagállamok rugalmasságát lehetővé tevő eljárásnak teljesen átláthatónak kell lennie. A rendeletnek elő kell írnia, hogy szükség esetén a nézeteltéréseket a 178/2002/EK rendelet által létrehozott Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottságon belül kell megvitatni és feloldani.
- (17) A higiéniai szabályok alkalmazását olyan célok kitűzése vezérelheti, mint a kórokozók számának csökkentése vagy a teljesítményszabványok bevezetése. Ezért szükséges a vonatkozó eljárásokat meghatározni. E célkitűzések kiegészítenék a meglévő élelmiszerjogot, például az élelmiszerekben előforduló szennyező anyagok ellenőrzésére vonatkozó közösségi eljárások megállapításáról szóló, 1993. február 8-i 315/93/EGK tanácsi rendeletet ⁽¹⁾, amely előírja az egyes szennyező anyagokra vonatkozó felső tűréshatárok meghatározását, és a 178/2002/EK rendeletet, amely megtiltja a nem biztonságos élelmiszerek forgalomba hozatalát és egységes alapot biztosít az elővigyázatosság elvének használatához.
- (18) A műszaki és tudományos fejlődés figyelembevétele érdekében a Bizottság és a tagállamok között szoros és hatékony együttműködést kell biztosítani az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság keretében. Ez a rendelet figyelembe veszi a WTO egészségügyi és növény-egészségügyi megállapodásában meghatározott nemzetközi kötelezettségeket, és a *Codex Alimentariusban* szereplő nemzetközi élelmiszer-biztonsági szabványokat.
- (19) A létesítmények nyilvántartásba vétele, valamint az élelmiszer-ipari vállalkozók együttműködése szükséges ahhoz, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóságok a hatósági ellenőrzéseket hatékonyan tudják végrehajtani.
- (20) Az élelmiszer-biztonság szavatolásának alapvető eleme az élelmiszerek és az élelmiszer-összetevők nyomon követhetősége az élelmiszerláncban belül. A 178/2002/EK rendelet szabályokat tartalmaz az élelmiszerek és élelmiszer-összetevők nyomon követhetőségének biztosítására, és előírja a végrehajtási szabályok elfogadására vonatkozó eljárást, a fenti elveknek az egyes ágazatok tekintetében történő alkalmazása érdekében.

⁽¹⁾ HL L 37., 1993.2.13., 1. o. Az 1882/2003/EK rendelettel módosított rendelet.

▼B

- (21) A Közösségbe behozott élelmiszereknek a 178/2002/EK rendeletben megállapított általános követelményeknek, vagy a közösségi szabályokkal egyenértékű szabályoknak kell megfelelniük. Ez a rendelet a Közösségbe behozott élelmiszerekkel kapcsolatban bizonyos különleges higiéniai követelményeket határoz meg.
- (22) A Közösségből harmadik országokba kivitt élelmiszereknek meg kell felelniük a 178/2002/EK rendeletben megállapított általános követelményeknek. Ez a rendelet a Közösségből kivitt élelmiszerekkel kapcsolatban bizonyos különleges higiéniai követelményeket határoz meg.
- (23) Az élelmiszer-higiénéről szóló közösségi jogszabályoknak tudományosan megalapozottaknak kell lenniük. E célból szükség esetén konzultálni kell az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatósággal.
- (24) Mivel ez a rendelet a 93/43/EGK irányelv helyébe lép, ez utóbbit hatályon kívül kell helyezni.
- (25) Az e rendeletben meghatározott követelményeket addig nem kell alkalmazni, amíg az új élelmiszer-higiéniai jogszabályok valamennyi eleme hatályba nem lép. Helyénvaló előírni, hogy legalább 18 hónap teljen el az új szabályok hatálybalépése és alkalmazása között, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóságoknak és az érintett ágazatoknak legyen idejük azokhoz alkalmazkodni.
- (26) Az e rendelet végrehajtásához szükséges intézkedéseket a Bizottságra ruházott végrehajtási hatáskörök gyakorlására vonatkozó eljárások megállapításáról szóló, 1999. június 28-i 1999/468/EK tanácsi határozattal ⁽¹⁾ összhangban kell elfogadni,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

I. FEJEZET

ÁLTALÁNOS RENDELKEZÉSEK*1. cikk***Hatály**

- (1) Ez a rendelet az élelmiszer-ipari vállalkozásokra vonatkozó általános szabályokat állapítja meg az élelmiszer-higiénia terén, figyelembe véve különösen a következő elveket:
- a) az élelmiszer-biztonság elsődleges felelősségét az élelmiszer-ipari vállalkozó viseli;
- b) az élelmiszer-biztonság szavatolására a teljes élelmiszerláncon keresztül szükség van, kezdve az elsődleges termeléstől;
- c) a szobahőmérsékleten biztonságosan nem tárolható élelmiszerek, különösen a fagyasztott élelmiszerek esetében fontos a hűtési lánc fenntartása;
- d) a HACCP elvein alapuló eljárások általános alkalmazásának a helyes higiéniai gyakorlattal együtt meg kell erősítenie az élelmiszer-ipari vállalkozók felelősségét;
- e) a helyes gyakorlatról szóló útmutatók értékes eszközök, amelyekkel az élelmiszerlánc minden szintjén segíteni lehet az élelmiszer-ipari vállalkozókat az élelmiszer-higiéniai szabályok betartásában és a HACCP-elvek alkalmazásában;

⁽¹⁾ HL L 184., 1999.7.17., 23. o.

▼B

- f) szükség van a tudományos kockázatértékelésen alapuló mikrobiológiai kritériumok és hőmérséklet-szabályozási követelmények bevezetésére;
- g) biztosítani kell, hogy a behozott élelmiszerek legalább a Közösségekben előállított élelmiszerek higiéniai szabványainak vagy azokkal egyenértékű szabványoknak feleljenek meg.

Ezt a rendeletet az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának minden szakaszára, valamint a kivitelre kell alkalmazni a részletesebb élelmiszer-higiéniai követelmények sérelme nélkül.

(2) Ezt a rendeletet nem lehet alkalmazni a következőkre:

- a) a magáncélú házi használatra történő elsődleges termelés;
- b) a magáncélú házi fogyasztású élelmiszerek házi készítése, kezelése vagy tárolása;
- c) a termelők azon tevékenysége, amellyel kis mennyiségű alaptermékkel közvetlenül látják el a végső felhasználót, vagy a végső felhasználót közvetlenül ellátó helyi kiskereskedelmi létesítményeket;
- d) a begyűjtőközpontok és cserzőüzemek, amelyek kizárólag azért tartoznak az élelmiszer-ipari vállalkozás kategóriájába, mert zselatin vagy kollagén előállításához szükséges nyersanyagok kezelését végzik.

(3) A tagállamok a nemzeti joggal összhangban megállapítják a (2) bekezdés c) pontjában említett tevékenységekre vonatkozó szabályokat. Ezeknek a nemzeti szabályoknak biztosítaniuk kell e rendelet célkitűzéseinek elérését.

2. cikk

Fogalommeghatározások

- (1) E rendelet alkalmazásában:
- a) „élelmiszer-higiénia”, a továbbiakban „higiénia”: azon intézkedések és feltételek, amelyek a veszélyek ellenőrzéséhez és valamely élelmiszer emberi fogyasztásra való alkalmasságának az élelmiszer szándékolt felhasználásának figyelembevételével történő biztosításához szükségesek;
 - b) „alaptermékek”: elsődleges termelésből származó termékek, beleértve a termőföldből, állattenyésztésből, vadászatból és halászatból származó termékeket;
 - c) „létesítmény”: az élelmiszer-ipari vállalkozás bármely egysége;
 - d) „hatáskörrel rendelkező hatóság”: egy tagállam azon központi hatósága, amely hatáskörrel rendelkezik e rendelet követelményei teljesítésének biztosítására, vagy bármely más hatóság, amelyre a fenti központi hatóság ezt a hatáskört átruházta; adott esetben ide tartozik valamely harmadik ország megfelelő hatósága is;
 - e) „egyenértékű”: különböző rendszerek tekintetében, ugyanazon célkitűzések elérésére képes;
 - f) „szennyeződés”: valamely veszély megléte vagy bevitel;
 - g) „ivóvíz”: az emberi fogyasztásra szánt víz minőségéről szóló, 1998. november 3-i 98/83/EK tanácsi irányelvben ⁽¹⁾ megállapított minimális követelményeknek megfelelő víz;
 - h) „tisztá tengervíz”: természetes, mesterséges vagy tisztított tengervíz vagy édesvízzel kevert tengervíz, amely nem tartalmaz mikroorganizmusokat, káros anyagokat vagy mérgező tengeri plankton olyan

⁽¹⁾ HL L 330., 1998.12.5., 32. o. Az 1882/2003/EK rendelettel módosított irányelv.

▼B

- mennyiségben, amely közvetve vagy közvetlenül képes befolyásolni az élelmiszer egészségügyi minőségét;
- i) „tisza víz”: hasonló minőségű tiszta tengervíz és édesvíz;
 - j) „egyedi csomagolás”: az élelmiszerek olyan csomagolóanyagba vagy tárolótartályba történő behelyezése, amely közvetlenül érintkezik a szóban forgó élelmiszerral, valamint maga az egyedi csomagolóanyag vagy tárolótartály;
 - k) „gyűjtőcsomagolás”: egy vagy több egyedi csomagolással ellátott élelmiszer második tárolótartályba történő helyezése, valamint maga az utóbbi tárolótartály;
 - l) „légmentesen zárt tárolótartály”: veszélyek bejutásának megakadályozására tervezett és szánt tárolótartály;
 - m) „feldolgozás”: az eredeti terméket lényegesen megváltoztató bármely tevékenység, beleértve a melegítést, füstölést, pácolást, érlelést, szárítást, marinózást, kivonást, extrudálást vagy e folyamatok valamely kombinációját;
 - n) „feldolgozatlan termékek”: olyan élelmiszerek, amelyeken még nem végeztek feldolgozást, és ide tartoznak a szétválasztott, részekre osztott, elvágott, szeletelt, kicsontozott, darált, megnyúzott, őrölt, vágott, tisztított, darabolt, kifejtett, tört, hűtött, fagyasztott, mélyfagyasztott vagy kiolvasztott élelmiszerek;
 - o) „feldolgozott termék”: a feldolgozatlan termékek feldolgozásából származó élelmiszerek. Ezek a termékek tartalmazhatnak olyan összetevőket, amelyek az előállításukhoz szükségesek, vagy különleges tulajdonságokat adnak nekik.
- (2) A 178/2002/EK rendeletben megállapított fogalommeghatározásokat is alkalmazni kell.
- (3) E rendelet mellékleteiben a „szükség szerint”, „adott esetben”, „megfelelő” és „elegendő” kifejezések jelentése e rendelet célkitűzéseinek elérése érdekében értelemszerűen szükség szerint, adott esetben, megfelelő, illetve elegendő.

II. FEJEZET

AZ ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓK KÖTELEZETTSÉGEI

3. cikk

Általános kötelezettségek

Az élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják, hogy az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának az ellenőrzésük alá tartozó valamennyi szakasza megfeleljen az e rendeletben megállapított vonatkozó higiéniai követelményeknek.

4. cikk

Általános és különleges higiéniai követelmények

(1) Az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket végző élelmiszer-ipari vállalkozók betartják az I. melléklet A. részében megállapított általános higiéniai rendelkezéseket és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt.

(2) Az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának és forgalmazásának bármely szakaszát az (1) bekezdés alkalmazási körébe tartozó szakaszokat követően végző élelmiszer-ipari vállalkozók betartják a II. mellékletben megállapított általános higiéniai követelményeket és a 853/2004/EK rendeletben előírt bármely különleges követelményt.

▼B

(3) Az élelmiszer-ipari vállalkozók adott esetben elfogadják a következő különleges higiéniai intézkedéseket:

- a) az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai kritériumok betartása;
- b) e rendelet célkitűzéseinek elérése érdekében meghatározott célok teljesítéséhez szükséges eljárások;
- c) az élelmiszerekre vonatkozó hőmérséklet-szabályozási követelmények betartása;
- d) a hűtési lánc fenntartása;
- e) mintavétel és laboratóriumi vizsgálat.

(4) A (3) bekezdésben említett kritériumokat, követelményeket és célokat a 14. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban kell elfogadni.

A kapcsolódó mintavételi és laboratóriumi vizsgálati módszereket ugyanazon eljárással összhangban állapítják meg.

(5) Amennyiben ez a rendelet, a 853/2004/EK rendelet és ezek végrehajtási intézkedései nem határoznak meg mintavételi vagy laboratóriumi vizsgálati módszereket, az élelmiszer-ipari vállalkozók az egyéb közösségi vagy nemzeti jogszabályokban megállapított megfelelő módszereket alkalmazhatják, vagy ilyen módszerek hiányában a referenciamódszer használatával elért eredményekkel egyenértékű eredményeket biztosító módszereket alkalmazhatnak, ha azokat a nemzetközileg elismert szabályokkal vagy vizsgálati eljárásokkal összhangban tudományosan jóváhagyták.

(6) Az élelmiszer-ipari vállalkozók az e rendelet szerinti kötelezettségeik betartásához a 7., 8. és 9. cikkben előírt útmutatókat használhatják segítségként.

5. cikk

Veszélyelemzés, kritikus szabályozási pontok

(1) Az élelmiszer-ipari vállalkozók a HACCP alapelvein alapuló folyamatos eljárást vagy eljárásokat vezetnek be, alkalmaznak és tartanak fenn.

(2) A HACCP (1) bekezdésben említett alapelvei a következőkből állnak:

- a) azon veszélyek azonosítása, amelyeket meg kell előzni, ki kell zárni vagy elfogadható szintre kell csökkenteni;
- b) a kritikus szabályozási pontok meghatározása azon lépésnél vagy azon lépéseknél, ahol a szabályozás a veszély megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez elengedhetetlen;
- c) a kritikus szabályozási pontokon az elfogadhatóság és elfogadhatatlanság különválasztásához szükséges kritikus határértékek megállapítása az azonosított veszélyek megelőzéséhez, kizárásához vagy elfogadható szintre csökkentéséhez;
- d) hatékony felügyeleti eljárások létrehozása és alkalmazása a kritikus szabályozási pontokon;
- e) helyesbítő tevékenységek meghatározása, amikor a felügyelet jelzi, hogy a kritikus szabályozási pont nincs szabályozva;
- f) rendszeresen végrehajtandó eljárások létrehozása az a)–e) pontban vázolt intézkedések hatékony működésének igazolására; és
- g) az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegének és méretének megfelelő olyan dokumentumok és nyilvántartások létrehozása, amelyek igazolják az a)–f) pontban vázolt intézkedések hatékony alkalmazását.

▼B

Ha bármilyen változtatást hajtanak végre a terméken, a folyamaton vagy bármelyik lépésben, az élelmiszer-ipari vállalkozók felülvizsgálják az eljárást, és elvégzik a szükséges változtatásokat.

(3) Az (1) bekezdést csak azon élelmiszer-ipari vállalkozókra kell alkalmazni, amelyek az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármilyen szintjéhez kapcsolódó műveleteket végeznek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket követően.

(4) Az élelmiszer-ipari vállalkozók:

- a) a hatáskörrel rendelkező hatóság által előírt módon, figyelembe véve az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegét és méretét, bizonyítékokat mutatnak be a hatáskörrel rendelkező hatóságnak az (1) bekezdés betartására vonatkozóan;
- b) biztosítják, hogy az e cikkkel összhangban kialakított eljárásokat leíró dokumentumok mindig naprakészek legyenek;
- c) megfelelő időtartamig megőriznek minden egyéb dokumentumot és nyilvántartást.

(5) Az e cikk végrehajtására vonatkozó részletes rendelkezéseket a 14. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban lehet megállapítani. Az ilyen rendelkezések bizonyos élelmiszer-ipari vállalkozók számára megkönnyíthetik e cikk végrehajtását, különösen a HACCP-elvek alkalmazásáról szóló útmutatókban meghatározott eljárások használatának előírásával, az (1) bekezdés betartása érdekében. Az ilyen rendelkezések meghatározhatják azt az időtartamot, amely alatt az élelmiszer-ipari vállalkozók a (4) bekezdés c) pontjával összhangban megőrzik a dokumentumokat és nyilvántartásokat.

6. cikk

Hatósági ellenőrzések, nyilvántartásba vétel és engedélyezés

(1) Az élelmiszer-ipari vállalkozók az egyéb alkalmazandó közösségi jogszabályokkal, vagy ezek hiányában a nemzeti joggal összhangban együttműködnek a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal.

(2) Különösen minden élelmiszer-ipari vállalkozó értesíti a megfelelő hatáskörrel rendelkező hatóságot, az utóbbi által előírt módon, az ellenőrzése alá tartozó, az élelmiszerek termelésének, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszát végző valamennyi létesítményről, e létesítmények nyilvántartásba vétele céljából.

Az élelmiszer-ipari vállalkozók biztosítják továbbá, hogy a hatáskörrel rendelkező hatóság mindig naprakész információval rendelkezzen a létesítményekről, beleértve azt is, hogy értesítést küldenek a tevékenységek bármely lényeges változásáról és a meglévő létesítmények esetleges bezárásáról.

(3) Az élelmiszer-ipari vállalkozók azonban biztosítják, hogy a létesítményeket a hatáskörrel rendelkező hatóság legalább egy helyszíni szemlét követően engedélyezi, amennyiben engedélyezés szükséges:

- a) a létesítmény helye szerinti tagállam nemzeti joga értelmében;
- b) a 853/2004/EK rendelet értelmében; vagy
- c) a 14. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban elfogadott határozat értelmében.

Valamely tagállam, amely az a) pontban előírtak szerint a nemzeti joga értelmében a területén elhelyezkedő bizonyos létesítmények engedélyezését megköveteli, tájékoztatja a Bizottságot és a többi tagállamot a vonatkozó nemzeti szabályokról.



III. FEJEZET

A HELYES GYAKORLATRÓL SZÓLÓ ÚTMUTATÓK

7. cikk

Az útmutatók kidolgozása, terjesztése és használata

A tagállamok a 8. cikkel összhangban ösztönzik a higiénia és a HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló nemzeti útmutatók kidolgozását. A közösségi útmutatókat a 9. cikkel összhangban kell kidolgozni.

A nemzeti és közösségi útmutatók terjesztését és használatát egyaránt ösztönözni kell. Az élelmiszer-ipari vállalkozók azonban önkéntes alapon használhatják ezeket az útmutatókat.

8. cikk

Nemzeti útmutatók

(1) A helyes gyakorlatról szóló nemzeti útmutatók kidolgozásakor azokat az élelmiszer-ipari vállalkozások kategóriáinak megfelelően kell kidolgozni és terjeszteni:

- a) egyeztetve azon felek képviselőivel, akiknek az érdekeit ez jelentősen befolyásolhatja, például a hatáskörrel rendelkező hatóságokkal és a fogyasztói csoportokkal;
- b) tekintettel a *Codex Alimentarius* vonatkozó magatartási szabályzataira; és
- c) amennyiben azok az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket érintik, tekintettel az I. melléklet B részében meghatározott ajánlásokra.

(2) Nemzeti útmutatókat a 98/34/EK ⁽¹⁾ irányelv II. mellékletében említett nemzeti szabványügyi testület felügyelete alatt lehet kidolgozni.

(3) A tagállamok értékelik a nemzeti útmutatókat a következők biztossítása érdekében:

- a) azokat az (1) bekezdéssel összhangban dolgozzák ki;
- b) tartalmuk alkalmazható legyen azon ágazatokra, amelyekre vonatkoznak; és
- c) a 3., 4. és 5. cikk tiszteletben tartására a vonatkozó ágazatokban és az élelmiszerek tekintetében útmutatóként megfelelőek legyenek.

(4) A tagállamok továbbítják a Bizottsághoz a (3) bekezdés követelményeinek megfelelő nemzeti útmutatókat. A Bizottság az ilyen útmutatókra vonatkozóan nyilvántartási rendszert hoz létre és működtet, és azt a tagállamok rendelkezésére bocsátja.

(5) A 93/43/EGK irányelv alapján összeállított, a helyes gyakorlatról szóló útmutatókat e rendelet hatálybalépését követően is alkalmazni kell, feltéve hogy összeegyeztethetők annak célkitűzéseivel.

9. cikk

Közösségi útmutatók

(1) A higiénia vagy a HACCP-elvek alkalmazására vonatkozó helyes gyakorlatról szóló közösségi útmutatók kidolgozása előtt a Bizottság konzultál a 14. cikkben említett bizottsággal. E konzultáció

⁽¹⁾ Az Európai Parlament és a Tanács 1998. június 22-i 98/34/EK irányelve a műszaki szabványok és szabályok terén történő információszolgáltatási eljárás megállapításáról (HL L 204., 1998.7.21., 37. o.) A legutóbb a 2003. évi csatlakozási okmánnyal módosított irányelv.

▼B

célja az ilyen útmutatók ügyének, alkalmazási körének és tárgyának megvitatása.

(2) A közösségi útmutatók elkészítésekor a Bizottság biztosítja, hogy azok kidolgozása és terjesztése a következők szerint történjen:

- a) az európai élelmiszerágazat megfelelő képviselőivel egyeztetve, vagy azokon keresztül, beleértve a kis- és középvállalkozásokat és más érdekelt feleket, például a fogyasztói csoportokat;
- b) olyan felekkel együttműködve, akiknek az érdekeit ez jelentősen befolyásolhatja, beleértve a hatáskörrel rendelkező hatóságokat;
- c) tekintettel a *Codex Alimentarius* vonatkozó magatartási szabályzataira; és
- d) amennyiben azok az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket érintik, tekintettel az I. melléklet B részében meghatározott ajánlásokra.

(3) A 14. cikkben említett bizottság értékeli a közösségi útmutatók tervezetét a következők biztosítása érdekében:

- a) azokat a (2) bekezdéssel összhangban dolgozzák ki;
- b) tartalmuk az egész Közösségben alkalmazható legyen azon ágazatokra, amelyekre vonatkoznak; és
- c) a 3., 4. és 5. cikk tiszteletben tartására a vonatkozó ágazatokban és az élelmiszerek tekintetében útmutatóként megfelelőek legyenek.

(4) A Bizottság rendszeresen felkéri a 14. cikkben említett bizottságot, hogy a (2) bekezdésben említett testületekkel együttműködésben vizsgálja felül az e cikkel összhangban elkészített közösségi útmutatókat.

A felülvizsgálat célja azt biztosítani, hogy az útmutatók kivitelezhetők maradjanak, és figyelembe vegyék a technológiai és tudományos fejlődést.

(5) Az e cikkel összhangban elkészített közösségi útmutatók címeit és hivatkozásait az *Európai Unió Hivatalos Lapja C* sorozatában teszik közzé.

IV. FEJEZET

BEHOZATAL ÉS KIVITEL

*10. cikk***Behozatal**

A behozott élelmiszerek higiéniája tekintetében a 178/2002/EK rendelet 11. cikkében említett élelmiszerjog vonatkozó követelményei tartalmazzák az e rendelet 3–6. cikkében meghatározott követelményeket.

*11. cikk***Kivitel**

A kivitt vagy újrakivitt élelmiszerek higiéniája tekintetében a 178/2002/EK rendelet 12. cikkében említett élelmiszerjog vonatkozó követelményei tartalmazzák az e rendelet 3–6. cikkében meghatározott követelményeket.



V. FEJEZET

ZÁRÓ RENDELKEZÉSEK

12. cikk

Végrehajtási intézkedések és átmeneti rendelkezések

A végrehajtási intézkedések és az átmeneti rendelkezések a 14. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban állapíthatók meg.

13. cikk

Az I. és II. melléklet módosítása és kiigazítása

(1) Az I. és II. mellékletet a 14. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban lehet kiigazítani vagy naprakésszé tenni, a következők figyelembevételével:

- a) az I. melléklet B. része (2) bekezdésében meghatározott ajánlások felülvizsgálatának szükségessége;
- b) az 5. cikknek megfelelő HACCP-alapú rendszerek alkalmazásából nyert tapasztalatok;
- c) a technológiai fejlesztések és azok gyakorlati következményei, valamint a fogyasztók elvárásai az élelmiszerek összetétele tekintetében;
- d) a tudományos vélemények, különösen az új kockázatértékelések;
- e) az élelmiszerekre vonatkozó mikrobiológiai és hőmérsékleti kritériumok.

(2) Figyelembe véve a vonatkozó kockázati tényezőket, a 14. cikk (2) bekezdésében említett eljárással összhangban eltéréseket lehet megállapítani az I. és II. melléklettől, különösen az 5. cikk végrehajtásának kisvállalkozások számára történő elősegítése érdekében, feltéve, hogy az ilyen eltérések nem befolyásolják e rendelet célkitűzéseinek elérését.

(3) A tagállamok – az e rendelet célkitűzései elérésének veszélyeztetése nélkül – e cikk (4)–(7) bekezdésével összhangban a II. mellékletben megállapított követelményeket kiigazító nemzeti intézkedéseket fogadhatnak el.

- (4) a) A (3) bekezdésben említett nemzeti intézkedések célja:
- i. a hagyományos módszerek folyamatos használatának lehetővé tétele az élelmiszer, előállításának, feldolgozásának vagy forgalmazásának bármely szakaszában;
- vagy
- ii. a különleges földrajzi korlátokkal bíró régiókban elhelyezkedő élelmiszer-ipari vállalkozások igényeinek kielégítése.

b) Azokat egyéb esetekben csak a létesítmények kivitelezésére, tervezésére és felszerelésére kell alkalmazni.

(5) Az a tagállam, amely a (3) bekezdés szerint nemzeti intézkedéseket kíván elfogadni, értesíti a Bizottságot és a többi tagállamot. Az értesítés:

- a) részletes leírást ad a tagállam által kiigazítandónak tartott követelményekről, valamint a tervezett kiigazítás jellegéről;
- b) leírja az érintett élelmiszereket és létesítményeket;
- c) magyarázatot ad a kiigazítás okairól, adott esetben beleértve a végrehajtott veszélyelemzés és az annak biztosítására meghozandó intézkedések összefoglalóját, hogy a kiigazítás ne veszélyeztesse e rendelet célkitűzéseit; és

▼B

d) megad minden vonatkozó információt.

(6) A többi tagállamnak az (5) bekezdésben említett értesítés kézhezvételétől számítva három hónap áll rendelkezésére, hogy írásban észrevételeket küldjön a Bizottságnak. A (4) bekezdés b) pontjából eredő kiigazítások esetén ezt az időszakot bármely tagállam kérésére négy hónapra kell meghosszabbítani. A Bizottság konzultálhat, és – amennyiben egy vagy több tagállamtól írásos észrevételt kap – konzultálnia kell a tagállamokkal a 14. cikk (1) bekezdésében említett bizottság keretében. A Bizottság a 14. cikk (2) bekezdésével említett eljárással összhangban határozhat arról, hogy az előirányzott intézkedések – szükség esetén a megfelelő módosításokkal – végrehajthatók-e. A Bizottság adott esetben az (1) vagy (2) bekezdéssel összhangban általános intézkedéseket javasolhat.

(7) Valamely tagállam a II. melléklet előírásait kiigazító nemzeti intézkedéseket csak a következők szerint fogadhat el:

- a) a (6) bekezdéssel összhangban elfogadott határozatnak megfelelően; vagy
- b) ha a (6) bekezdésben említett időszak lejártá után egy hónappal a Bizottság nem tájékoztatta a tagállamokat arról, hogy írásbeli észrevételeket kapott, vagy hogy a (6) bekezdéssel összhangban határozat elfogadását szándékozik javasolni.

*14. cikk***Bizottsági eljárás**

(1) A Bizottságot az Élelmiszerlánc- és Állat-egészségügyi Állandó Bizottság segíti.

(2) E bekezdésre történő hivatkozás esetén az 1999/468/EK határozat 5. és 7. cikkét kell alkalmazni, tekintettel a 8. cikkének rendelkezéseire.

Az 1999/468/EK rendelet 5. cikke (6) bekezdésében meghatározott időszak három hónap.

(3) A bizottság elfogadja saját eljárási szabályzatát.

*15. cikk***Konzultáció az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatósággal**

A Bizottság konzultál az Európai Élelmiszer-biztonsági Hatósággal az e rendelet hatálya alá tartozó bármely olyan kérdésben, amely jelentős hatással lehet a közegészségügyre, és különösen azt megelőzően, hogy a 4. cikk (4) bekezdésével összhangban kritériumokat, követelményeket vagy célokat javasolna.

*16. cikk***Jelentés az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak**

(1) A Bizottság legkésőbb 2009. május 20-ig jelentést nyújt be az Európai Parlamentnek és a Tanácsnak.

(2) A jelentés áttekinti a különösen e rendelet alkalmazása során szerzett tapasztalatokat, és mérlegeli, hogy kívánatos és kivitelezhető lenne-e előírni az 5. cikk követelményeinek kiterjesztését azon élelmiszer-ipari vállalkozókra, amelyek az I. mellékletben felsorolt elsődleges termelést és az ahhoz kapcsolódó műveleteket végzik.

(3) A Bizottság adott esetben megfelelő javaslatokkal látja el a jelentést.

*17. cikk***Hatályon kívül helyezés**

- (1) A 93/43/EGK irányelv e rendelet alkalmazásának napjától hatályát veszti.
- (2) A hatályon kívül helyezett irányelvre történő hivatkozásokat az e rendeletre történő hivatkozásoknak kell tekinteni.
- (3) A 93/43/EGK irányelv 3. cikke (3) bekezdése és 10. cikke alapján elfogadott határozatok azonban mindaddig hatályban maradnak, amíg azok helyébe az e rendelettel vagy a 178/2002/EK rendelettel összhangban elfogadott határozatok nem lépnek. Az e rendelet 4. cikke (3) bekezdésének a)–e) pontjában említett kritériumok vagy követelmények meghatározásáig a tagállamok fenntarthatják az ilyen kritériumokat vagy követelményeket meghatározó, a 93/43/EGK irányelvvvel összhangban elfogadott nemzeti szabályait.
- (4) Az élelmiszerek hatósági ellenőrzéseinek szabályait megállapító új közösségi jogszabályok alkalmazásáig a tagállamok minden megfelelő intézkedést megtesznek az e rendeletben vagy az e rendelet szerint megállapított kötelezettségek teljesítésének biztosítására.

*18. cikk***Hatálybalépés**

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő 20. napon lép hatályba.

Ezt a rendeletet 18 hónappal azt követően kell alkalmazni, hogy a következő jogi aktusok hatályba léptek:

- a) a 853/2004/EK rendelet;
- b) az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 29-i 854/2004/EK rendelete az emberi fogyasztásra szánt állati eredetű termékek hatósági ellenőrzésének megszervezésére vonatkozó különös szabályok megállapításáról ⁽¹⁾; és
- c) az Európai Parlament és a Tanács 2004. április 21-i 2004/41/EK irányelve az emberi fogyasztásra szánt egyes állati eredetű termékek előállítására és forgalomba hozatalára vonatkozó élelmiszer-higiéniai és állat-egészségügyi feltételekről szóló egyes irányelvek hatályon kívül helyezéséről ⁽²⁾.

Ezt a rendeletet azonban legkorábban 2006. január 1-jétől kell alkalmazni.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

⁽¹⁾ Lásd ennek a Hivatalos Lapnak a 83. oldalát.

⁽²⁾ HL L 157., 2004.4.30., 33. o.

*I MELLÉKLET***ELSŐDLEGES TERMELÉS****A. RÉSZ: AZ ELSŐDLEGES TERMELÉSRE ÉS AZ AHHOZ KAPCSOLÓDÓ MŰVELETEKRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNIAI RENDELKEZÉSEK****I. Hatály**

- (1) Ezt a mellékletet az elsődleges termelésre és a következő kapcsolódó műveletekre kell alkalmazni:
- a) az alaptermékek szállítása, tárolása és kezelése a termelés helyén, feltéve, hogy ez lényegesen nem változtatja meg azok jellegét;
 - b) élő állatok szállítása, amennyiben az e rendelet célkitűzéseinek eléréséhez szükséges; és
 - c) növényi eredetű termékek, halászati termékek és vadak esetén olyan alaptermékek, amelyek jellege lényegesen nem változott, a termelés helyéről valamely létesítménybe történő eljuttatásának szállítási műveletei.

II. Higiéniai rendelkezések

- (2) Amennyire lehetséges, az élelmiszer-ipari vállalkozóknak biztosítaniuk kell az alaptermékek szennyeződéssel szembeni védelmét, tekintettel az alaptermékeken később végzett bármely feldolgozásra.
- (3) A (2) bekezdésben meghatározott általános kötelesség ellenére az élelmiszer-ipari vállalkozóknak be kell tartaniuk az elsődleges termelés és az ahhoz kapcsolódó műveletek során fellépő veszélyek ellenőrzésére vonatkozó megfelelő közösségi és nemzeti jogszabályi rendelkezéseket, beleértve a következőket:
- a) a levegőből, talajból, vízből, takarmányból, műtrágyából, állatgyógyászati készítményekből, növényvédő szerekből és biocidekből származó szennyeződések ellenőrzésére, valamint a hulladék tárolására, kezelésére és ártalmatlanítására vonatkozó intézkedések; és
 - b) az állategészségügyre és állatjólétre, valamint a növényegészségügyre vonatkozó azon intézkedések, amelyek kihatnak az emberi egészségre, beleértve a zoonózisok és a zoonózis-kórokozók felügyeletére és ellenőrzésére szolgáló programokat.
- (4) Az állatokat tartó, betakarító vagy vadászó, illetve állati eredetű alapterméket előállító élelmiszer-ipari vállalkozóknak adott esetben meg kell tenniük a megfelelő intézkedéseket a következők érdekében:
- a) az elsődleges termeléssel vagy a kapcsolódó műveletekkel kapcsolatban használt létesítmények, ezen belül a takarmány tárolására és kezelésére használt létesítmények tisztán tartása, és – amennyiben a tisztítást követően szükséges – megfelelő módon történő fertőtlenítése;
 - b) a berendezések, tárolók, ládák, járművek és hajók tisztán tartása, és – amennyiben a tisztítást követően szükséges – megfelelő módon történő fertőtlenítése;
 - c) amennyire lehetséges, a vágásra szánt állatok, és szükség szerint a termelésre szánt állatok tisztaságának biztosítása;
 - d) az ivóvíz vagy tiszta víz használata, amennyiben az a fertőzés megelőzése érdekében bármikor szükséges;
 - e) annak biztosítása, hogy az élelmiszert kezelő személyzet egészségi állapota jó, és részt vesz az egészségügyi kockázatokról szóló képzésen;
 - f) amennyire lehetséges, az állatok és kártevők okozta szennyeződések megakadályozása;
 - g) a hulladék és a veszélyes anyagok olyan tárolása és kezelése, hogy megakadályozzák a szennyeződést;
 - h) az emberekre élelmiszerekkel átvihető járványos betegségek behurcolásának és elterjedésének megakadályozása, beleértve az óvintézkedéseket.

▼B

kedéseket új állat bevitelekor, és az ilyen járványok gyanítható kitérésének jelentése az illetékes hatóságoknak;

- i) az állatokból vett mintákon, vagy más, az emberi egészség szempontjából fontos egyéb mintákon végzett vonatkozó laboratóriumi vizsgálatok eredményeinek figyelembevétele; és
 - j) takarmány-adalékanyagok és állatgyógyászati készítmények helyes használata, a vonatkozó jogszabályokban előírtak szerint.
- (5) A növényi termékeket előállító vagy betakarító élelmiszer-ipari vállalkozóknak adott esetben meg kell tenniük a megfelelő intézkedéseket a következők érdekében:
- a) a berendezések, tárolók, ládák, járművek és hajók tisztán tartása, és – amennyiben a tisztítást követően szükséges – megfelelő módon történő fertőtlenítése;
 - b) szükség szerint a növényi termékek higiénikus előállítás, szállítási és tárolási feltételeinek biztosítása, valamint azok tisztaságának biztosítása;
 - c) az ivóvíz vagy tiszta víz használata, amennyiben az a fertőzés megelőzése érdekében bármikor szükséges;
 - d) annak biztosítása, hogy az élelmiszert kezelő személyzet egészségi állapota jó, és részt vesz az egészségügyi kockázatokról szóló képzésen;
 - e) amennyire lehetséges, az állatok és kártevők okozta szennyeződések megakadályozása;
 - f) a hulladék és a veszélyes anyagok olyan tárolása és kezelése, hogy megakadályozzák a szennyeződést;
 - g) az állatokból vett mintákon, vagy más, az emberi egészség szempontjából fontos egyéb mintákon végzett vonatkozó laboratóriumi vizsgálatok eredményeinek figyelembevétele; és
 - h) a növényvédő szerek és a biocidok helyes használata, a vonatkozó jogszabályokban előírtak szerint.
- (6) Az élelmiszer-ipari vállalkozók megfelelő helyreigazító intézkedéseket tesznek, ha a hatósági ellenőrzések során azonosított problémákról tájékoztatást kapnak.

III. Nyilvántartások vezetése

- (7) A veszélyek szabályozására bevezetett intézkedésekre vonatkozóan az élelmiszer-ipari vállalkozás jellegével és méretével arányosan az élelmiszer-ipari vállalkozóknak megfelelő módon és megfelelő időtartamig nyilvántartásokat kell vezetniük, és meg kell azokat őrizniük. Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak kérésre az illetékes hatóságok, illetve az átvevő élelmiszer-ipari vállalkozók rendelkezésére kell bocsátaniuk az ezen nyilvántartásokban szereplő vonatkozó információt.
- (8) Az állatokat tenyésztő vagy állati eredetű alaptermékeket előállító élelmiszer-ipari vállalkozóknak különösen a következőkről kell nyilvántartást vezetniük:
- a) az állatok etetésére használt takarmány jellege és eredete;
 - b) az állatoknak adott állatgyógyászati készítmények vagy egyéb kezelések, a beadás dátumai és az élelmezés-egészségügyi várakozási idő;
 - c) az állati eredetű termékek biztonságát esetleg befolyásoló betegségek előfordulása;
 - d) az állatokból vett mintákon vagy más, az emberi egészség szempontjából fontos, diagnosztikai célra vett mintákon végzett laboratóriumi vizsgálatok eredményei; és
 - e) az állatokon vagy állati eredetű termékeken végzett vizsgálatokról szóló vonatkozó jelentések.
- (9) A növényi termékeket előállító vagy betakarító élelmiszer-ipari vállalkozók különösen a következőkről vezetnek nyilvántartást:
- a) a növényvédő szerek és biocidok használata;

▼B

- b) a növényi eredetű termékek biztonságát esetleg befolyásoló kártevők vagy betegségek előfordulása; és
 - c) a növényekből vett mintákon vagy más, az emberi egészség szempontjából fontos mintákon végzett laboratóriumi vizsgálatok eredményei.
- (10) Az élelmiszer-ipari vállalkozókat a nyilvántartások vezetésében más személyek, például állatorvosok, agronómusok és mezőgazdasági technikusok segíthetik.

B. RÉSZ: AJÁNLÁSOK A HELYES HIGIÉNAI GYAKORLATRÓL SZÓLÓ ÚTMUTATÓKHOZ

- (1) Az e rendelet 7–9. cikkében említett nemzeti és közösségi útmutatóknak az elsődleges termelésben és a kapcsolódó műveletekben a veszélyek ellenőrzésére vonatkozó helyes higiéniai gyakorlatról útmutatást kell tartalmazniuk.
- (2) A helyes higiéniai gyakorlatról szóló útmutatóknak megfelelő információt kell tartalmazniuk az elsődleges termelés és a kapcsolódó műveletek során esetleg felmerülő veszélyekről, valamint a veszélyek szabályozására szolgáló tevékenységekről, beleértve a közösségi és a nemzeti jogszabályokban vagy a nemzeti és közösségi programokban meghatározott vonatkozó intézkedéseket. Az ilyen veszélyek és intézkedések közé tartozhat például:
- a) a szennyeződések ellenőrzése, mint a mikotoxinok, nehézfémek és radioaktív anyagok;
 - b) a víz, szerves hulladék és műtrágya használata;
 - c) a növényvédő szerek és biocidok helyes és megfelelő használata, valamint azok nyomon követhetősége;
 - d) az állatgyógyászati készítmények és takarmány-adalékanyagok helyes és megfelelő használata, valamint azok nyomon követhetősége;
 - e) a takarmány készítése, tárolása, használata és nyomon követhetősége;
 - f) az elhullott állatok, a hulladék és a szemet megfelelő ártalmatlanítása;
 - g) az emberekre élelmiszerekkel átvihető járványos betegségek behurcolásának és elterjedésének megakadályozását szolgáló védintézkedések, és bármilyen kötelezettség ezek bejelentésére az illetékes hatóságok felé;
 - h) eljárások, gyakorlatok és módszerek annak biztosítására, hogy az élelmiszert megfelelő higiéniai feltételek szerint állították elő, kezelték, csomagolták, tárolták és szállították, beleértve a hatékony tisztítást és a kártevők elleni védekezést;
 - i) a vágásra szánt állatok és a termelésre szánt állatok tisztaságára vonatkozó intézkedések;
 - j) a nyilvántartások vezetésére vonatkozó intézkedések.



II. MELLÉKLET

A VALAMENNYI ÉLELMISZER-IPARI VÁLLALKOZÓRA VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS HIGIÉNAI KÖVETELMÉNYEK (KIVÉVE, HA AZ I. MELLÉKLET ALKALMAZANDÓ)

BEVEZETÉS

Az V–XII. fejezetet az élelmiszerek előállításának, feldolgozásának és értékesítésének minden szakaszára alkalmazni kell, és a többi fejezetet a következőkre kell alkalmazni:

- az I. fejezetet valamennyi élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyre, kivéve azokat, amelyekre a III. fejezetet kell alkalmazni,
- a II. fejezetet valamennyi helyiségre, ahol az élelmiszereket készítik, kezelik vagy feldolgozzák, kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és azokat a helyiségeket, amelyekre a III. fejezetet kell alkalmazni,
- a III. fejezetet azon helyiségre, amelyet a fejezet címsorában felsoroltak,
- a IV. fejezetet valamennyi szállításra.

I. FEJEZET

(A III. FEJEZETBEN FELSOROLTAKTÓL ELTÉRŐ) ÉLELMISZER-ELŐÁLLÍTÓ ÉS -FORGALMAZÓ HELYRE VONATKOZÓ ÁLTALÁNOS KÖVETELMÉNYEK

- (1) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet tisztán, műszakilag és egyéb szempontból megfelelő állapotban kell tartani.
- (2) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyek elrendezése, tervezése, elhelyezése és mérete:
 - a) lehetővé teszi a megfelelő karbantartást, tisztítást és/vagy fertőtlenítést, megakadályozza vagy minimalizálja a légi úton történő szennyeződést, és elegendő munkaterületet biztosít minden művelet higiénikus elvégzéséhez;
 - b) védelmet nyújt a szennyeződés felgyülemzése, a mérgező anyagokkal való érintkezés, az idegen anyag élelmiszerbe kerülése, a pára és a nemkívánatos penészbevonat felületre való képződése ellen;
 - c) lehetővé teszi a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet, és különösen a kártevők elleni védekezést; és
 - d) szükség szerint az élelmiszerek megfelelő hőmérsékleten tartását célzó, megfelelő kapacitású, ellenőrzött hőmérsékletű kezelési és tárolási feltételeket biztosít, és lehetővé teszi e hőmérsékletek figyelemmel kísérését, és szükség szerint rögzítését.
- (3) Kellő számú vízőblítéses illemhelyet kell biztosítani, amelyek jól üzemelő vízelvezető berendezéshez csatlakoznak. Az illemhelyek nem nyílhatnak közvetlenül abba a helyiségbe, ahol az élelmiszert kezelik.
- (4) Kellő számú, megfelelően elhelyezett és kézmosásra kialakított mosdókagylónak kell rendelkezésre állnia. A kézmosásra szolgáló mosdókagylókat hideg és meleg folyóvízzel kell üzemeltetni, megfelelő tisztítóanyagokkal és higiénikus készáztatási lehetőséggel is el kell azokat látni. Adott esetben az élelmiszerek mosását a kézmosásra szolgáló berendezéstől elkülönítetten kell megoldani.
- (5) Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzéstről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A szellőző rendszert úgy kell kialakítani, hogy a szűrőket és más, időnkénti tisztítást és cserét igénylő részeket könnyen el lehessen érni.
- (6) Az illemhelyeket megfelelő természetes vagy mechanikus szellőzéssel kell ellátni.
- (7) Az élelmiszer-előállító és -forgalmazó helyet megfelelő természetes és/vagy mesterséges világítással kell ellátni.

▼B

- (8) A vízelvezető berendezéseknek a kívánt célnak meg kell felelnie. Úgy kell azokat megtervezni és megépíteni, hogy a szennyeződés kockázatát el tudják kerülni. Amennyiben az elvezető csatornák részben vagy teljesen nyitottak, azokat úgy kell kialakítani, hogy a szennyvíz ne folyjon szennyezett területről tiszta területre vagy annak irányába, különösen olyan területekre vagy olyan területek irányába, amelyekben a végső felhasználó számára nagy kockázatot jelentő élelmiszerek kezelését végzik.
- (9) A személyzet részére szükség szerint megfelelő öltözöt kell rendelkezésre bocsátani.
- (10) A tisztító- és fertőtlenítőszerket nem szabad olyan területeken tárolni, ahol élelmiszerek kezelését végzik.

II. FEJEZET

KÜLÖNLEGES KÖVETELMÉNYEK OLYAN HELYSÉGEKBEN, AHOL ÉLELMISZER KÉSZÍTÉSÉT, KEZELÉSÉT VAGY FELDOLGOZÁSÁT VÉGZIK (KIVÉVE AZ ÉTKEZÉSRE SZOLGÁLÓ HELYSÉGEKET ÉS A III. FEJEZETBEN MEGHATÁROZOTT ÜZEMEKET)

- (1) Az élelmiszerek készítésére, kezelésére vagy feldolgozására használt helyiségekben (kivéve az étkezésre szolgáló helyiségeket és a III. fejezetben meghatározott helyiségeket, de beleértve a szállítóeszközökben található helyiségeket) a kialakításnak és az elrendezésnek lehetővé kell tennie a helyes élelmiszer-higiéniai gyakorlat alkalmazását, beleértve a szennyeződések elleni védelmet a műveletek között és során. Különösen:
- a) a padlófelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a folyadékot nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő. Adott esetben, ott a felületet úgy kell kiképezni, hogy a padlóról a felületi víz elvezethető legyen;
 - b) a falfelületeket ép állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a nem áteresztő, nem nedvszívó, mosható és nem mérgező anyagok alkalmazását, a sima felületet a műveletek által megkívánt magasságig, kivéve ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;
 - c) a mennyezetet (vagy ahol nincs mennyezet, a tető belső felületét) és a függő szerkezeteket úgy kell építeni és kidolgozni, hogy meggátolják a szennyeződés felgyülemlését és csökkentik a pára- és penészképződést, és idegen anyagok a termékbe hullását;
 - d) az ablakokat és egyéb nyílászárókat úgy kell kialakítani, hogy a szennyeződés felgyülemlését meggátolják. A szabadba nyíló ablakokat, szükség szerint, tisztítás céljából könnyen leszerelhető rovarhálóval kell ellátni. Ha a nyitott ablak szennyeződéshez vezethet, az ablakokat az élelmiszer-előállítás ideje alatt rögzített módon, zárva kell tartani;
 - e) az ajtóknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, nem nedvszívó felületek alkalmazását, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő; és
 - f) az élelmiszerek kezelésére szolgáló területeken a felületeket (beleértve a gépek felületeit is), különösen az élelmiszerekkel érintkező felületeket, jó állapotban kell tartani és azoknak könnyen tisztíthatóknak, illetve szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, korrózióálló és nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve, ha az illetékes hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő.
- (2) Szükség szerint, a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, fertőtlenítéséhez és tárolásához megfelelő berendezéseket kell biztosítani. E berendezéseknek korróziónak ellenálló, könnyen tisztítható anyagból kell készülniük, megfelelő hideg- és melegvíz-ellátással kell rendelkezniük.
- (3) Szükség szerint gondoskodni kell az élelmiszerek megfelelő mosásáról. Valamennyi, élelmiszerek mosására használt mosogatót vagy más ilyen eszközt el kell látni a VII. fejezetben meghatározott követelményeknek megfelelő hideg

▼B

és/vagy meleg ivóvízzel, és azokat tisztán, és szükség szerint fertőtleníttve kell tartani.

III. FEJEZET

MOZGÓ ÉS/VAGY IDEIGLENES ELŐÁLLÍTÓ- ÉS FORGALMAZÓ HELYEKRE (MINT PÉLDÁUL SÁTRAK, ÁRUSÍTÓHELYEK, MOZGÓÁRUSOK JÁRMŰVEI), ELSŐDLEGESEN MAGÁN-LAKÓHÁZ-KÉNT HASZNÁLT, DE FORGALOMBA HOZATAL CÉLJÁBÓL ÉLELMISZEREK RENDSZERES KÉSZÍTÉSÉRE HASZNÁLT HELYSÉGEKRE, VALAMINT ÁRUSÍTÓ AUTOMATÁKRA VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

- (1) A fenti létesítményeket és automatákat, amennyiben ésszerűen megvalósítható, úgy kell elhelyezni, tervezni, összeállítani, tisztán és jó karban tartani, hogy elkerüljék különösen az állatok és kártevők által okozott szennyeződés kockázatát.
- (2) Különösen, szükség szerint:
 - a) megfelelő eszközöket kell biztosítani a kielégítő személyi higiénia fenntartásához (beleértve a higiénikus kézmosáshoz és kézszáritáshoz szükséges eszközöket, a higiénikus illemhelyeket és öltözőhelyiségeket);
 - b) az élelmiszerrel érintkezésbe kerülő felületeket jó állapotban kell tartani, könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lenniük. Ez megköveteli a sima, mosható, nem mérgező anyagok alkalmazását, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az élelmiszer-ipari vállalkozás véleményét, hogy más anyag is megfelelő;
 - c) megfelelő berendezést kell biztosítani a munkaeszközök és -berendezések tisztításához, és szükség szerint fertőtlenítéséhez;
 - d) amennyiben az élelmiszereket az élelmiszer-ipari műveletek részeként tisztítják, gondoskodni kell arról, hogy ez higiénikus módon történjen;
 - e) megfelelő hideg és/vagy meleg ivóvízzel való ellátást kell biztosítani;
 - f) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a veszélyes és/vagy fogyasztásra alkalmatlan (folyékony vagy szilárd) anyagok és hulladékok tárolására és eltávolítására;
 - g) megfelelő intézkedéseknek és/vagy eszközöknek kell rendelkezésre állnia a megfelelő tárolási hőmérsékleti feltételek fenntartására és folyamatos ellenőrzésére;
 - h) az élelmiszert úgy kell elhelyezni, hogy szennyeződésének kockázatát az ésszerűen megvalósítható mértékig el lehessen kerülni.

IV. FEJEZET

SZÁLLÍTÁS

- (1) Az élelmiszerek szállítására használt szállító járműveket, illetve szállítótartályokat tisztán, jó állapotban kell tartani, az élelmiszerek szennyeződésének elkerülése végett, és szükség esetén ezeket úgy kell tervezni és összeszerelni, hogy megfelelően tisztíthatóak és/vagy fertőtleníthetőek legyenek.
- (2) A járművek tartályait és/vagy a szállítótartályokat élelmiszer szállításán kívül más szállítására nem szabad használni, amennyiben ez szennyeződéshez vezetne.
- (3) Ha a szállítójárműben és/vagy a szállítótartályban az élelmiszeren kívül egyidejűleg más árut is szállítanak, vagy pedig egyidejűleg többféle élelmiszert szállítanak, akkor szükség szerint hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között.
- (4) Folyékony, granulált vagy porszerű ömlesztett élelmiszereket élelmiszer szállítására fenntartott tartályokban és/vagy szállítótartályokban/tartálykocsikban lehet szállítani. E szállítótartályokon jól látható és kitörölhetetlen módon, egy vagy több közösségi nyelven fel kell tüntetni, hogy élelmiszer-szállításra szolgálnak, vagy a szállítótartályokat „kizárólag élelmiszer szállítására” felirattal kell ellátni.
- (5) Ha a szállítójárművet és/vagy a szállítótartályt élelmiszeren kívül valamely más áru szállítására, vagy pedig többféle élelmiszer szállítására használták, az egyes szállítmányok közt a rakteret hatékonyan meg kell tisztítani a szennyeződések kockázatának elkerülése érdekében.

▼B

- (6) Az élelmiszereket a szállítójárművekben és/vagy a szállítótartályokban úgy kell elhelyezni és védeni, hogy a szennyeződés kockázatát a legkisebbre csökkentsék.
- (7) Szükség szerint az élelmiszerek szállítására szolgáló járműveknek és/vagy szállítótartályoknak alkalmasnak kell lenniük arra, hogy az élelmiszereket megfelelő hőmérsékleten tartsák, valamint hogy lehetővé tegyék e hőmérsékletek figyelemmel kísérését.

V. FEJZET

BERENDEZÉSEKRE VONATKOZÓ KÖVETELMÉNYEK

- (1) Minden tárgyat, felszerelést és berendezést, amely ételiszzerrel kerül kapcsolatba:
 - a) hatékonyan meg kell tisztítani, és szükség szerint fertőtleníteni kell. A tisztítást és fertőtlenítést olyan gyakorisággal kell elvégezni, hogy a szennyeződés bármilyen kockázata elkerülhető legyen;
 - b) úgy kell kialakítani, olyan anyagból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy bármilyen szennyeződés kockázata a legkisebb legyen;
 - c) a vissza nem váltható tartályok és csomagolások kivételével úgy kell összeállítani, olyan anyagokból kell készíteni, és úgy kell rendben- és karbantartani, hogy alaposan tisztíthatók, és szükség szerint fertőtleníthetők legyenek; és
 - d) úgy kell elhelyezni, hogy a berendezés és a környező terület megfelelő tisztítására lehetőség legyen.
- (2) A berendezéseket szükség szerint az e rendelet célkitűzéseinek teljesítését biztosító, megfelelő ellenőrző berendezésekkel kell ellátni.
- (3) Amennyiben a berendezések és tárolótartályok korróziójának elkerüléséhez vegyi adalékanyagokat kell alkalmazni, azokat a helyes gyakorlatnak megfelelően kell alkalmazni.

VI. FEJZET

ÉLELMISZER-HULLADÉK

- (1) Az ételiszzer-hulladékot, a nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot a felgyülemlésük elkerülése érdekében a lehető leggyorsabban el kell távolítani azokból a helyiségekből, amelyekben ételiszzer található.
- (2) Az ételiszzer-hulladékot, nem ehető melléktermékeket és egyéb hulladékot zárható szállítótartályban kell elhelyezni, kivéve, ha a hatáskörrel rendelkező hatóság elfogadja az ételiszzer-ipari vállalkozás véleményét, hogy másfajta szállítótartály vagy kiürítő rendszer is megfelelő. E szállítótartályoknak megfelelő kialakításúknak, jó állapotban lévőeknek, és szükség esetén könnyen tisztíthatóknak és fertőtleníthetőnek kell lenniük.
- (3) Gondoskodni kell az ételiszzer-hulladék, a nem ehető melléktermékek és egyéb hulladék tárolásáról és ártalmatlanításáról. A hulladéktároló helyeket úgy kell megtervezni és üzemeltetni, hogy azok tisztán tarthatóak, és szükség szerint állatoktól és kártevőktől mentesek legyenek.
- (4) Valamennyi hulladékot az e célra alkalmazott közösségi jogszabályokkal összhangban, higiénikus és környezetbarát módon kell megsemmisíteni, és az nem jelenthet közvetlen vagy közvetett szennyező forrást.

VII. FEJZET

VÍZELLÁTÁS

- (1) a) Megfelelő ivóvízellátásnak kell rendelkezésre állnia, amelyet használni kell, ha ez az ételiszterek szennyeződése megakadályozásának biztosításához szükséges.

▼M1

- b) A nem darabolt halászati termékekhez tiszta vizet lehet használni.

Tiszta tengervizet lehet használni az élő kéthéjú kagylókhoz, tüskésbőrűekhez, zsákállatokhoz és tengeri csigákhoz; a külső mosáshoz is lehet tiszta vizet használni.

▼M1

Tiszta víz használata esetén, ennek ellátásához megfelelő berendezéseknek és eljárásoknak kell rendelkezésre állniuk annak biztosítása érdekében, hogy az ilyen víz használata ne jelentsen szennyezési forrást az élelmiszerekre nézve.

▼B

- (2) Amennyiben nem ivóvizet használnak, például túzóltásra, gőztermelésre, fagyasztásra és egyéb hasonló célra, annak különálló, megfelelően azonosított rendszerben kell keringenie. A nem ivóvíz nem érintkezhet, vagy nem folyhat vissza ivóvízrendszerekbe.
- (3) A feldolgozásban vagy összetevőként használt újrahasznosított víz nem jelenthet fertőzésveszélyt. Annak az ivóvízzel megegyező minőségűnek kell lennie, kivéve ha a hatáskörrel rendelkező hatóság meggyőződött arról, hogy a víz minősége az élelmiszer kész formájának egészséges voltára nincs hatással.
- (4) Az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő vagy azt esetleg szennyező jeget ivóvízből kell készíteni, vagy amennyiben nem darabolt halászati termékek hűtésére használják, tiszta vízből. A jeget olyan körülmények közt kell készíteni, kezelni és tárolni, amelyek azt a szennyeződéstől megóvják.
- (5) A közvetlenül az élelmiszerekkel kapcsolatban használt gőz nem tartalmazhat olyan anyagot, amely az egészségre veszélyt jelenthet vagy várhatóan a termék szennyeződését eredményezi.
- (6) Amennyiben légmentesen zárt tárolótartályban levő élelmiszerekre hőkezelést alkalmaznak, biztosítani kell, hogy a hőkezelés után a tárolótartályok hűtésére használt víz ne jelentsen fertőző forrást az élelmiszerekre nézve.

VIII. FEJEZET

SZEMÉLYI HIGIÉNYIA

- (1) Minden személy, aki az élelmiszerekkel érintkező területen dolgozik, köteles magas fokú személyi higiéniai fenntartani, és megfelelő, tiszta öltözetet, és szükség szerint védőöltözetet viselni.
- (2) Nem kezelhet élelmiszereket, és semmilyen minőségben nem léphet be egyetlen, élelmiszerek kezelésére szolgáló területre sem olyan személy, aki élelmiszerek útján valószínűleg átvihető betegségben szenved, vagy annak hordozója, vagy például elfertőződött sebe, bőrfertőzése, gennyes sebe vagy hasmenése van, amennyiben a közvetlen vagy közvetett fertőzés veszélye fennáll. Az ily módon érintett és élelmiszer-ipari vállalkozásban alkalmazott, és az élelmiszerekkel valószínűleg érintkezésbe kerülő bármely személynek azonnal jelentenie kell az élelmiszer-ipari vállalkozó felé betegségét vagy a tüneteket, illetve lehetőség szerint azok okát.

IX. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREKRE ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

- (1) Az élelmiszer-ipari vállalkozó nem vehet át élő állatokon kívül olyan nyersanyagot vagy összetevőket, vagy a termékek feldolgozása során felhasznált bármilyen más anyagot, amelyről tudott vagy alaposan feltételezhető, hogy parazitákkal, kórokozó mikroorganizmusokkal, illetve mérgező, bomló vagy idegen anyagokkal oly mértékben szennyezett, hogy a késztermék még az élelmiszer-ipari vállalkozó által higiénikusan alkalmazott válogatás és/vagy készítő vagy feldolgozó eljárások elvégzése után is alkalmatlan lenne emberi fogyasztásra.
- (2) A valamely élelmiszer-ipari vállalkozásban tárolt nyersanyagokat és minden összetevőt megfelelő körülmények közt kell tárolni, hogy káros bomlásukat és szennyeződésüket el lehessen kerülni.
- (3) Az élelmiszert a termelés, a feldolgozás és a forgalmazás minden szakaszában óvni kell bármilyen szennyeződéstől, amely az élelmiszert emberi fogyasztásra alkalmatlanná, az egészségre ártalmassá vagy olyan módon szennyezetté teheti, hogy az előállt állapotban ésszerűtlen volna fogyasztását elvární.
- (4) Megfelelő eljárásokat kell bevezetni a kártevők elleni védekezésre. Megfelelő eljárásokat kell bevezetni annak megakadályozására, hogy a háziállatok élelmiszerek előállítására, kezelésére vagy tárolására használt helyiségekbe bejuszanak (vagy, amennyiben a hatáskörrel rendelkező hatóság ezt különleges

▼B

esetekben engedélyezi, annak megakadályozására, hogy az ilyen bejutás szennyeződéshez vezessen).

- (5) Az olyan nyersanyagokat, összetevőket, köztes termékeket és késztermékeket, amelyeken kórokozó mikroorganizmusok elszaporodása vagy mérgeanyagok keletkezése várható nem lehet olyan hőmérsékleten tartani, amely egészségügyi kockázatot jelenthet. A hűtési láncot nem lehet megszakítani. Ugyanakkor az élelmiszerek előkészítése, szállítása, tárolása, árusításra kihe-lyezése és kiszolgálása alatt végzett kezelés gyakorlati szempontjainak figye-lembevétele érdekében korlátozott időszakokra engedélyezett a hőmérséklet szabályozottságának hiánya, amennyiben az nem jelent kockázatot az egész-ségre nézve. A feldolgozott élelmiszerek előállítását, kezelését és védőcso-magolását végző élelmiszer-ipari vállalkozásoknak a nyersanyagok és a feldolgozott anyagok elkülönített tárolásához elegendően nagy, megfelelő helyiségekkel, és elegendő, különálló, hűtött raktárral kell rendelkezniük.
- (6) Amennyiben az élelmiszereket alacsony hőmérsékleten tartják vagy szol-gálják fel, azokat a hőkezelési folyamatokat, vagy amennyiben nem végeznek hőkezelést, a végső készítési szakaszt követően a lehető leggyorsabban olyan hőmérsékletre kell hűteni, hogy az az egészségre nézve ne eredményezzen kockázatot.
- (7) Az élelmiszerek kiolvasztását úgy kell elvégezni, hogy az élelmiszerben a kórokozó mikroorganizmusok szaporodásának vagy mérgeanyagok képződé-sének kockázata a legkisebbre csökkenjen. A kiolvasztás során az élelmisze-reket olyan hőmérsékletnek kell kitenni, amelyek az egészségre nézve nem eredményeznek kockázatot. Amennyiben a kiolvasztási folyamatból származó elfolyó folyadék kockázatot jelenthet az egészségre, azt megfelelően el kell vezetni. A kiolvasztást követően az élelmiszert úgy kell kezelni, hogy az a lehető legkisebbre csökkentse a kórokozó mikroorganizmusok szaporodá-sának vagy a mérgeanyagok képződésének kockázatát.
- (8) A veszélyes és/vagy nem ehető anyagokat, beleértve az állati takarmányt, megfelelően címkézni kell, és elkülönített, biztonságos tárolótartályban kell tárolni.

X. FEJEZET

AZ ÉLELMISZEREK EGYEDI CSOMAGOLÁSÁRA ÉS GYŰJTŐCSOMAGOLÁSÁRA ALKALMAZANDÓ RENDELKEZÉSEK

- (1) Az élelmiszerek egyedi csomagolásához és gyűjtőcsomagolásához használt anyagok nem jelenthetnek szennyező forrást.
- (2) Az egyedi csomagoláshoz használt anyagokat úgy kell tárolni, hogy a szeny-nyeződés veszélyének ne legyenek kitéve.
- (3) Az egyedi csomagolási és gyűjtőcsomagolási műveleteket úgy kell elvégezni, hogy elkerüljék a termékek szennyeződését. Adott esetben és különösen a konzervdobozok és üvegtartályok esetében meg kell bizonyosodni a tároló-tartály szerkezeti épségéről és tisztaságáról.
- (4) Az élelmiszerekhez újból felhasznált egyedi csomagoló és gyűjtő-csomago-lóanyagoknak könnyen tisztíthatóknak, és szükség szerint fertőtleníthetőnek kell lennie.

XI. FEJEZET

HŐKEZELÉS

A következő követelmények csak azon élelmiszerekre vonatkoznak, amelyeket légmentesen zárt tárolótartályban hoznak forgalomba:

- (1) bármely feldolgozatlan termék feldolgozására, vagy már feldolgozott termék további feldolgozására alkalmazott hőkezelési folyamatnak:
 - a) meghatározott ideig meghatározott szintre kell emelnie a kezelt termék minden részének hőmérsékletét és
 - b) a teljes eljárás alatt meg kell akadályoznia a termék szennyeződését.
- (2) Annak biztosítása érdekében, hogy az alkalmazott eljárás elérje a kívánt célokat, az élelmiszer-ipari vállalkozónak rendszeresen ellenőriznie kell a főbb vonatkozó paramétereket (különösen a hőmérsékletet, a nyomást, a lezárást és a mikrobiológiai értékeket), beleértve az automata berendezések használatát is.

▼B

- (3) Az alkalmazott eljárásnak meg kell felelnie a nemzetközileg elfogadott szabványoknak (például pasztörözés, ultramagas hőmérséklet vagy sterilizálás).

XII. FEJEZET

KÉPZÉS

Az élelmiszer-ipari vállalkozóknak gondoskodniuk kell a következőkről:

- (1) az élelmiszert kezelő személyeket tevékenységükkel arányos módon felügyeljük, az élelmiszer-higiéniára vonatkozó utasításokkal ellássák és/vagy képezzük;
- (2) az e rendelet 5. cikke (1) bekezdésében említett eljárás kialakításáért és fenntartásáért, vagy a vonatkozó útmutatók szerinti működésért felelős személyek megfelelő képzésben részesüljenek a HACCP elveinek alkalmazása terén; és
- (3) betartsák az egyes élelmiszer-ipari ágazatokban dolgozó személyek képzési programjára vonatkozó nemzeti jogszabályok bármely követelményét.