Acest document are doar scop informativ şi nu produce efecte juridice. Instituţiile Uniunii nu îşi asumă răspunderea pentru conţinutul său. Versiunile autentice ale actelor relevante, inclusiv preambulul acestora, sunt cele publicate în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene şi disponibile pe site-ul EUR-Lex. Aceste texte oficiale pot fi consultate accesând linkurile integrate în prezentul document.

►B REGULAMENTUL (CE) NR. 852/2004 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ŞI AL CONSILIULUI

din 29 aprilie 2004

privind igiena produselor alimentare

(JO L 139, 30.4.2004, p. 1)

Astfel cum a fost modificat prin:

		Jurnalul Oficial		
		NR.	Pagina	Data
►M1	Regulamentul (CE) nr. 1019/2008 al Comisiei din 17 octombrie 2008	L 277	7	18.10.2008
►M2	Regulamentul (CE) nr. 219/2009 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 martie 2009	L 87	109	31.3.2009

rectificat prin:

►C1	Rectificare, JO L 316, 2.12.2010, p. 31 (852/2004)

▼B

REGULAMENTUL (CE) NR. 852/2004 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN ȘI AL CONSILIULUI

din 29 aprilie 2004

privind igiena produselor alimentare

CAPITOLUL I

DISPOSIŢII GENERALE

Articolul 1

Domeniul de aplicare

(1) Prezentul regulament stabilește norme generale pentru operatorii din sectorul alimentar privind igiena produselor alimentare, ţinând seama, în special, de următoarele principii:

(a) responsabilitatea principală pentru siguranţa alimentară revine operatorului din sectorul alimentar;

(b) este necesar ca siguranţa alimentară să fie asigurată de-a lungul întregului lanţ alimentar, începând cu producţia primară;

(c) este important să se menţină lanţul criogenic, în special pentru produsele alimentare care nu pot fi depozitate la temperatura ambiantă în condiţii de siguranţă alimentară, mai ales produsele alimentarecongelate;

(d) aplicarea generală a procedurilor bazate pe principiile HACCP, împreună cu utilizarea unor bune practici de igienă trebuie să întărească responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar;

(e) ghidurile de bună practică reprezintă un instrument preţios care ajută operatorii din sectorul alimentar, în toate etapele lanţului alimentar, să respecte normele de igienă alimentară și să aplice principiile HACCP;

(f) este necesară stabilirea criteriilor microbiologice și a cerinţelor de control al temperaturii pe baza evaluării ştiinţifice a riscurilor;

(g) este necesar să se verifice dacă produsele alimentare importate respectă cel puţin aceleași norme sanitare ca cele produse în Comunitate sau norme echivalente.

Prezentul regulament se aplică tuturor etapelor de producţie, prelucrare și distribuire a produsele alimentare și exporturilor, fără a aduce atingere unor cerinţe mai specifice privind igiena alimentară.

(2) Prezentul regulament nu se aplică:

(a) producţiei primare pentru consum privat;

(b) pregătirii, manipulării sau depozitării produselor alimentarepentru consum privat;

(c) livrărilor directe, de către producător, a unor cantităţi mici de produse primare la consumatorii finali sau unităţile locale de desfacere cu amănuntul care le desfac direct la consumatorii finali;

▼B

(d) centrelor de colectare și tăbăcăriilor care intră în categoria întreprinderilor din sectorul alimentar numai datorită faptului că utilizează materii brute pentru producţia de gelatină sau colagen.

(3) În temeiul legislaţiei lor interne, statele membre instituie normele pentru activităţile menţionate la alineatul (2) litera (c). Aceste norme de dret intern asigură atingerea obiectivelor prezentului regulament.

Articolul 2

Definiţii

(1) În sensul prezentului regulament:

(a) „igiena produselor alimentare”, denumită în continuare „igienă”, înseamnă măsurile și condiţiile necesare pentru a combate riscurile și a asigura adecvarea pentru consumul uman a unui produs alimentar, ţinând seama de utilizarea prevăzută;

(b) „produse primare” înseamnă produse rezultate din producţia primară, inclusiv produse ale solului, creșterii animalelor, vânătorii și pescuitului;

(c) „unitate” însemnă oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;

(d) „autoritate competentă” înseamnă autoritatea centrală a unui stat membru care are competenţa de a asigura respectarea cerinţelor din prezentul regulament sau oricare altă autoritate căreia autoritatea centrală i-a delegat această competenţă; această definiţie include, după caz, autoritatea corespunzătoare a unei ţări terţe;

(e) „echivalent” înseamnă, cu privire la sisteme diferite, capabil de a atinge aceleași obiective;

(f) „contaminare” înseamnă prezenţa sau crearea unui pericol;

(g) „apă potabilă” înseamnă apă care este conformă cu cerinţele minime prevăzute de Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman ([1]);

(h) „apă de mare curată” înseamnă apă de mare naturală, artificială sau purificată ori apă sărată care nu conţine microorganisme, substanţe dăunătoare sau plancton marin toxic în cantităţi capabile să afecteze în mod direct sau indirect calitatea sanitară a produselor alimentare;

(i) „apă curată” înseamnă apă de mare curată și apă dulce de calitate similară;

(j) „împachetare” înseamnă introducerea unui produs alimentar într-un pachet sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar respectiv, cât și pachetul sau recipientul însuși;

(k) „ambalare” înseamnă introducerea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient, precum și recipientul în sine;

(l) „recipient închis ermetic” înseamnă un recipient proiectat și realizat pentru a fi etanș la orice acţiuni vătămătoare;

([1]) JO L 330, 5.12.1998, p. 32, directivă, astfel cum a fost modificată prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003.

▼B

(m) „prelucrare” înseamnă orice acţiune care modifică în mod semnificativ produsul iniţial, inclusiv prin încălzire, afumare, sărare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau o combinaţie a acestor procedee;

(n) „produse neprelucrate” înseamnă produsele alimentare care nu au fost prelucrate și include produsele care au fost divizate, separate, tranșate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, măcinate, tăiate, curăţate, decorticate, măcinate, răcite, îngheţate, congelate sau decongelate;

(o) „produse prelucrate” însemnă produsele alimentare care rezultă prin prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot să conţină ingrediente necesare fabricării lor sau care le conferă caracteristici specifice.

(2) Se aplică, de asemenea, definiţiile prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 178/2002.

(3) În anexele la prezentul regulament, termenii și expresiile „dacă este necesar”, „după caz”, „adecvat” și „suficient” înseamnă dacă este necesar, după caz, adecvat sau suficient pentru a realiza obiectivele prezentului regulament.

CAPITOLUL II

OBLIGAŢIILE OPERATORULUI DIN SECTORUL ALIMENTAR

Articolul 3

Obligaţie generală

Operatorii din sectorul alimentar se asigură că toate etapele producţiei, prelucrării și distribuţiei produselor alimentare care se află sub controlul lor corespund cerinţelor sanitare aplicabile stabilite de prezentul regulament.

Articolul 4

Cerinţe sanitare generale și speciale

(1) Operatorii din sectorul alimentar implicaţi în producţia primară și activităţile conexe enumerate în anexa I respectă dispoziţiile sanitare generale prevăzute de partea A din anexa I, precum și cerinţele specifice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/2004.

(2) Operatorii din sectorul alimentar care desfășoară activităţi de producţie, prelucrare și distribuţie a produselor alimentare ulterioare etapelor vizate de alineatul (1) respectă cerinţele sanitare generale prevăzute de anexa II, precum și toate cerinţele specifice prevăzute de Regulamentul (CE) nr. 853/20041.

(3) Operatorii din sectorul alimentar adoptă, după caz, următoarele măsuri sanitare speciale:

(a) respectarea criteriilor microbiologice aplicabile produselor alimentare;

(b) procedurile necesare pentru atingerea obiectivelor prezentului regulament pentru ca acesta să-și atingă scopul;

▼B

(c) respectarea cerinţelor de control al temperaturii aplicabile produselor alimentare;

(d) respectarea lanţului criogenic;

(e) prelevare de probe și analiză.

▼M2

(4) Criteriile, cerinţele și obiectivele menţionate la alineatul (3), precum și metodele conexe de prelevare de probe și de analiză se stabilesc de către Comisie. Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesenţiale ale prezentului regulament prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menţionată la articolul 14 alineatul (3).

▼B

(5) În cazul în care prezentul regulament, Regulamentul (CE) nr. 853/2004 și normele de aplicare a acestor regulamente nu specifică metodele de prelevare de probe și analiză, operatorii din sectorul alimentar pot utiliza metode adecvate prevăzute în alte documente ale legislaţiei comunitare sau interne sau, în lipsa acestora, metode care produc rezultate echivalente cu cele obţinute atunci când se aplică metoda de referinţă, în cazul în care aceste metode sunt validate din punct de vedere ştiinţific în conformitate cu normele sau protocoalele recunoscute pe plan internaţional.

(6) Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza ghidurile menţionate la articolele 7, 8 și 9 menite să-i ajute să respecte obligaţiile care le revin în temeiul prezentului regulament.

Articolul 5

Analiza riscurilor și a punctelor critice de control

(1) Operatorii din sectorul alimentar elaborează, aplică și utilizează în permanenţă o procedură sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP.

(2) Principiile HACCP menţionate în alineatul (1) constau din următoarele:

(a) identificarea oricăror riscuri care trebuie prevenite, eliminate sau reduse la un nivel acceptabil;

(b) identificarea punctelor critice de control în etapa sau etapele în care controlul este esenţial pentru a preveni riscul sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil;

(c) stabilirea unor limite critice la punctele critice de control capabile să separe domeniul acceptabil de cel inacceptabil din punctul de vedere al prevenirii, eliminării sau reducerii riscurilor identificate;

(d) stabilirea și punerea in aplicare a unor proceduri eficace de monitorizare în punctele critice de control;

(e) stabilirea unor măsuri corective pentru cazurile în care un punct critic de control nu este controlat;

(f) stabilirea unor proceduri care se aplică cu periodic pentru a se verifica funcţionarea efectivă a măsurilor menţionate la literele (a)-(e) și

▼B

(g) definirea unor documente și evidențe în funcţie de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea efectivă a măsurilor menţionate la literele (a)-(f);

În cazul în care are loc o modificare a unui produs, proces sau etapă, operatorul din sectorul alimentar revizuiește procedura și o modifică în consecinţă.

(3) Alineatul (1) se aplică numai operatorilor din sectorul alimentar implicaţi într-o etapă a producţiei, prelucrării și distribuţiei produselor alimentare ulterioară producţiei primare și activităţilor conexe enumerate în anexa I.

(4) Operatorii din sectorul alimentar:

(a) pun la dispoziţia autorităţii competente dovezi ale conformităţii cu dispoziţiile alineatului (1) în condiţiile solicitate de aceasta, ţinând seama de natura și dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar;

(b) se asigură că toate documentele care descriu procedurile realizate conform prezentului articol sunt permanent actualizate;

(c) păstrează toate documentele și evidenţele pe o perioadă de timp rezonabilă.

(5) Se pot stabili norme de aplicare a prezentului articol, în conformitate cu procedura menţionată la articolul 14 alineatul (2). Aceste norme îi pot ajuta pe unii operatori din sectorul alimentar să aplice prezentul articol, în special prin dispoziţiile privind utilizarea procedurilor prevăzute de ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, în vederea respectării alineatului (1). Aceste norme pot, de asemenea, să specifice perioada de timp în care operatorii din sectorul alimentar păstrează documentele și evidenţele în conformitate cu alineatul (4) litera (c).

Articolul 6

Controalele oficiale, înregistrarea și aprobarea

(1) Operatorii din sectorul alimentar colaborează cu autorităţile competente în conformitate cu alte legi comunitare aplicabile sau, în absenţa acestora, cu legislaţia internă.

(2) În special, fiecare operator din sectorul alimentar comunică autorităţii competente, în condiţiile solicitate de aceasta, toate unităţile aflate sub controlul său care derulează oricare dintre etapele de producţie, prelucrare și distribuţie a produselor alimentare, în vederea înregistrării fiecăreia dintre aceste unităţi.

Operatorii din sectorul alimentar se asigură, de asemenea, că autoritatea competentă dispune de informaţii la zi cu privire la unităţi, inclusiv prin notificarea tuturor modificărilor semnificative a activităţilor, precum și a eventualei închideri a unor unităţi existente.

(3) Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar se asigură că unităţile sunt aprobate de către autoritatea competentă, în urma a cel puţin unei vizite pe teren, în cazul în care această aprobare este necesară:

▼B

(a) în conformitate cu legislaţia internă a statului membru pe al cărui teritoriu se află unitatea respectivă;

(b) în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 853/2004 sau

▼M2

(c) Printr-o decizie adoptată de către Comisie; măsura respectivă, destinată să modifice elemente neesenţiale ale prezentului regulament, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menţionată la articolul 14 alineatul (3).

▼B

Statele membre care prevăd aprobarea anumitor unităţi situate pe teritoriul lor în temeiul legislaţiei interne, în conformitate cu dispoziţiile de la litera (a), informează Comisia și celelalte state membre cu privire la normele de drept intern aplicabile.

CAPITOLUL III

GHIDURI DE BUNĂ PRACTICĂ

Articolul 7

Întocmirea, distribuirea și utilizarea ghidurilor

Statele membre încurajează întocmirea ghidurilor naţionale de bună practică de igienă și aplicare a principiilor HACCP în conformitate cu dispoziţiile articolului 8. Ghidurile comunitare se întocmesc în conformitate cu dispoziţiile articolului 9.

Este încurajată distribuirea și utilizarea atât a ghidurilor naţionale, cât și a celor comunitare. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar pot utiliza aceste ghiduri în mod facultativ.

Articolul 8

Ghiduri naţionale

(1) Atunci când se întocmesc astfel de ghiduri de bună practică, ele se realizează și se distribuie de către sectorul alimentar:

(a) prin consultare cu reprezentanţii părţilor ale căror interese pot fi serios afectate, cum ar fi autorităţile competente și asociaţiile consumatorilor;

(b) cu respectarea codurilor de practică aplicabile ale *Codex Alimentarius* și

(c) atunci când acestea se referă la producţia primară și activităţile conexe enumerate în anexa I, ţinând seama de recomandările prevăzute de partea B din anexa I.

(2) Ghidurile naţionale pot fi întocmite sub egida institutului naţional de standardizare menţionat la anexa II din Directiva 98/34/CE ([1]).

([1]) Directiva 98/34/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 22 iunie 1998 de stabilire a unei proceduri pentru furnizarea de informaţii în domeniul standardelor și normelor tehnice (JO L 204, 21.7.1998, p. 37), directivă, astfel cum a fost modificată prin Directiva 98/48/CE (JO L 217, 5.8.1998, p. 18).

▼B

(3) Statele membre evaluează ghidurile naţionale pentru a se asigura că:

(a) au fost întocmite în conformitate cu dispoziţiile alineatului (1);

(b) conţinutul ghidurilor poate fi pus în practică în sectoarele la care se referă și

(c) ghidurile respectă dispoziţiile articolelor 3, 4 și 5 pentru sectoarele și produsele alimentare cărora li se aplică.

(4) Statele membre transmit Comisiei ghidurile naţionale conforme cu cerinţele alineatului (3). Comisia instituie și operează un sistem de înregistrare a acestor ghiduri și îl pune la dispoziţia statelor membre.

(5) Ghidurile de bună practică întocmite în temeiul Directivei 93/43/CEE continuă să se aplice după intrarea în vigoare a prezentului regulament, cu condiţia ca ele să fie compatibile cu obiectivele acestuia.

Articolul 9

Ghiduri comunitare

(1) Înainte de întocmirea ghidurilor comunitare de bună practică de igienă sau de aplicare a principiilor HACCP, Comisia consultă comitetul menţionat la articolul 14. Consultarea vizează analiza necesităţii acestor ghiduri, domeniul de aplicare și tema.

(2) La întocmirea ghidurilor comunitare, Comisia se asigură că acestea sunt întocmite și distribuite:

(a) de către sau prin consultare cu reprezentanţii de resort ai sectoarelor alimentare din comunitate, inclusiv ai IMM-urilor și ai altor părţi interesate, precum asociaţiile de consumatori;

(b) în colaborare cu părţile ale căror interese pot fi serios afectate, inclusiv autorităţile competente;

(c) ţinând seama de codurile de practică aplicabile din *Codex Alimentarius*

și

(d) în cazul în care se referă la producţia primară și la activităţile conexe enumerate în anexa I, ţinând seama de recomandările prevăzute de partea B din anexa I.

(3) Comitetul menţionat la articolul 14 evaluează proiectele de ghiduri comunitare pentru a se asigura că:

(a) ghidurile respective au fost întocmite în conformitate cu dispoziţiile alineatului (2);

(b) conţinutul ghidurilor poate fi aplicat în practică în sectoarele la care se referă din întreaga Comunitate și

(c) ghidurile respectă dispoziţiile articolelor 3, 4 și 5 pentru sectoarele și produsele alimentare cărora li se aplică.

▼B

(4) Comisia invită comitetul menţionat în articolul 14 să analizeze periodic toate ghidurile întocmite conform dispoziţiilor prezentului articol, împreună cu organismele menţionate la alineatul (2).

Această analiză are scopul de a păstra caracterul practic al ghidurilor și de a ţine seama de progresul tehnico-științific.

(5) Titlurile și trimiterile ghidurilor comunitare întocmite în conformitate cu dispoziţiile prezentului articol se publică în seria C a *Jurnalului Oficial al Uniunii Europene*.

CAPITOLUL IV

IMPORTURILE ȘI EXPORTURILE

Articolul 10

Importurile

În ceea ce privește igiena produselor alimentare importate, cerinţele aplicabile ale legislaţiei din domeniul alimentar menţionate la articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 cuprind cerinţele prevăzute de articolele 3-6 din prezentul regulament.

Articolul 11

Exporturile

În ceea ce privește igiena produselor alimentare exportate sau reexportate, cerinţele relevante ale legislaţiei din domeniul alimentar menţionate la articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 cuprind cerinţele prevăzute la articolele 3-6 din prezentul regulament.

CAPITOLUL V

DISPOZIŢII FINALE

▼M2

Articolul 12

Măsurile tranzitorii având un domeniu general de aplicare, destinate să modifice elemente neesenţiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia cu noi elemente neesenţiale, în special specificaţii suplimentare privind cerinţele prevăzute de prezentul regulament, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menţionată la articolul 14 alineatul (3).

Alte măsuri tranzitorii sau de executare pot fi adoptate în conformitate cu procedura de reglementare menţionată la articolul 14 alineatul (2).

▼B

Articolul 13

Modificarea și adaptarea anexelor I și II

(1) ►M2 Anexele I și II pot fi adaptate sau actualizate de către Comisie, ţinând seama de: ◄

▼B

(a) necesitatea de a revizui recomandările menţionate la anexa I partea B alineatul (2);

(b) experienţa câștigată prin punerea în aplicare a sistemelor bazate pe HACCP în temeiul articolului 5;

(c) progresele tehnologice și consecinţele lor practice, precum și așteptările consumatorilor cu privire la compoziţia produselor alimentare;

(d) consiliere ştiinţifică, în special cu privire la evaluarea noilor riscuri;

(e) criterii microbiologice și de temperatură aplicabile produselor alimentare.

▼M2

Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesenţiale ale prezentului regulament, printre altele prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menţionată la articolul 14 alineatul (3).

(2) Se pot acorda derogări de la anexele I și II de către Comisie, în special pentru a facilita punerea în aplicare a articolului 5 în cazul întreprinderilor mici, ţinând seama de factorii de risc relevanţi și cu condiţia ca aceste derogări să nu compromită realizarea obiectivelor stabilite de prezentul regulament. Măsurile respective, destinate să modifice elemente neesenţiale ale prezentului regulament prin completarea acestuia, se adoptă în conformitate cu procedura de reglementare cu control menţionată la articolul 14 alineatul (3).

▼B

(3) Fără a compromite realizarea obiectivelor prezentului regulament, statele membre pot să adopte, în conformitate cu alineatele (4)-(7) din prezentul articol, măsuri naţionale de adaptare a cerinţelor stabilite la anexa II.

(4) (a) Măsurile naţionale menţionate la alineatul (3) au ca obiectiv:

(i) să permită utilizarea în continuare a metodelor tradiţionale, în oricare etapă de producţie, prelucrare și distribuţie a produselor alimentare

sau

(ii) să răspundă nevoilor întreprinderilor din sectorul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice;

(b) În alte cazuri, acestea se aplică numai construcţiei, structurii și dotării unităţilor.

(5) Statul membru care dorește să adopte măsurile naţionale menţionate la alineatul (3) notifică acest lucru Comisiei și celorlalte state membre. Notificarea:

(a) oferă descrierea detaliată a cerinţelor pe care respectivul stat membru consideră că trebuie să le adapteze, precum și tipul de adaptare dorit;

(b) descrie produsele alimentare și unităţile în cauză;

▼B

(c) explică motivele acestei adaptări, inclusiv, atunci când este relevant, prin punerea la dispoziţie a unui sumar al analizei riscurilor efectuată cât și a măsurilor care urmează să fie luate pentru ca adaptarea să nu aducă atingere obiectivelor prezentului regulament și

(d) oferă orice alte informaţii pertinente.

(6) Celelalte state membre dispun de un termen de trei luni de la data primirii notificării menţionate la alineatul (5) pentru a trimite Comisiei comentariile lor. În cazul adaptărilor efectuate în temeiul alineatului (4) litera (b), acest termen se extinde la patru luni, la cererea unui stat membru. Comisia poate consulta și, în cazul în care primește comentarii scrise din partea unuia sau mai multor state membre, consultă statele membre în cadrul comitetului menţionat la articolul 14 alineatul (1). Comisia poate decide, în temeiul procedurii menţionate la articolul 14 alineatul (2), dacă măsura în cauză poate fi pusă în aplicare, sub rezerva unor modificări corespunzătoare, după caz. Dacă este necesar, Comisia poate propune măsuri generale în conformitate cu alineatul (1) sau (2).

(7) Statele membre pot adopta măsuri naţionale de adaptare a cerinţelor din anexa II numai:

(a) în conformitate cu o decizie adoptată în temeiul alineatului (6) sau

(b) în cazul în care, în termen de o lună de la expirarea perioadei menţionate la alineatul (6), Comisia nu a informat statele membre că a primit comentariile scrise ori că intenţionează să propună adoptarea unei decizii în conformitate cu alineatul (6).

Articolul 14

Procedura comitetului

(1) Comisia este sprijinită de Comitetul permanent pentru lanţul alimentar și sănătatea animală.

(2) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolele 5 și 7 din Decizia 1999/468/CE, ţinând seama de dispoziţiile articolului 8 din decizia respectivă.

Perioada stabilită la articolul 5 alineatul (6) din Decizia 1999/468/CE este de trei luni.

▼M2

(3) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplică articolul 5a alineatele (1)-(4) și articolul 7 din Decizia 1999/468/CE, având în vedere dispoziţiile articolului 8 din respectiva decizie.

▼B

Articolul 15

Consultarea Autorităţii Europene pentru Siguranţa Alimentară

Comisia consultă Autoritatea Europeană pentru Siguranţa Alimentară cu privire la orice aspect care intră sub incidenţa prezentului regulament și care ar putea avea un impact semnificativ asupra sănătăţii publice, în special înainte de a propune criterii, cerinţe sau obiective în conformitate cu articolul 4 alineatul (4).

▼B

Articolul 16

Raportul către Parlamentul European și Consiliu

(1) Până la 20 mai 2009, Comisia transmite un raport Parlamentului European și Consiliului.

(2) Raportul analizează, în special, experienţa dobândită din aplicarea prezentului regulament și analizează dacă este recomandabil și posibil să prevadă extinderea cerinţelor prevăzute la articolul 5 pentru a-i include pe operatorii din sectorul alimentar care sunt angrenaţi în producţia primară și activităţile conexe enumerate în anexa I.

(3) După caz, Comisia anexează raportului propuneri corespunzătoare.

Articolul 17

Abrogarea

(1) Directiva 93/43CEE se abrogă de la data aplicării prezentului regulament.

(2) Trimiterile la directiva abrogată se interpretează ca trimiteri la prezentul regulament.

(3) Cu toate acestea, deciziile adoptate în temeiul articolului 3 alineatul (3) și al articolului 10 din Directiva 93/43/CEE rămân în vigoare până la înlocuirea lor cu decizii adoptate în conformitate cu prezentul regulament sau cu Regulamentul (CE) nr. 178/2002. Până la stabilirea criteriilor sau cerinţelor menţionate la articolul 4 alineatul (3) literele (a)-(e) din prezentul regulament, statele membre pot menţine reglementările de drept intern care definesc aceste criterii sau cerinţe pe care le-au adoptat în conformitate cu Directiva 93/43/CEE.

(4) Până la aplicarea noii legislaţii comunitare de stabilire a normelor privind controlul oficial al produselor alimentare, statele membre adoptă măsuri corespunzătoare pentru a asigura îndeplinirea obligaţiilor stabilite de prezentul regulament sau în temeiul acestuia.

Articolul 18

Intrarea în vigoare

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament se aplică după 18 luni de la data intrării în vigoare a următoarelor acte:

(a) Regulamentul (CE) nr. 853/2004;

(b) Regulamentul (CE) nr. 854/2004 al Parlamentului European și al Consiliului din 29 aprilie 2004 de stabilire a normelor speciale privind organizarea controlului oficial al produselor de origine animală destinate consumului uman ([1]) și

([1]) JO L 226, 25.6.2004, p. 83.

▼B

(c) Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European și a Consiliului din 21 aprilie 2004 de abrogare a unor directive privind igiena alimentară și condiţiile sanitare privind producţia și introducerea pe piaţă a unor produse de origine animală destinate consumului uman ([1]).

Cu toate acestea, prezentul regulament nu se aplică înainte de 1 ianuarie 2006.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

([1]) JO L 157, 30.4.2004, p. 33.

▼B

ANEXA I

PRODUCŢIA PRIMARĂ

PARTEA A: DISPOZIŢII GENERALE PRIVIND PRODUCŢIA PRIMARĂ ŞI ACTIVITĂŢILE CONEXE

I. *Domeniu de aplicare*

1. Prezenta anexă se aplică la producţia primară și la următoarele activităţi conexe:

(a) transportul, depozitarea și manipularea produselor primare la locul de producţie, cu condiţia ca aceste operaţiuni să nu aibă ca rezultat modificarea substanţială a naturii lor;

(b) transportul de animale vii, în cazul în care acest lucru este necesar în vederea atingerii obiectivelor prezentului regulament și

(c) în cazul produselor de origine vegetală, a produselor pescărești și a vânatului sălbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a căror natură nu a fost modificată în mod substanţial, de la locul de producţie la o unitate.

II. *Dispoziţii privind igiena*

2. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să se asigure, în măsura în care este posibil, că produsele sunt protejate împotriva oricărei contaminări, având în vedere toate prelucrările pe care respectivele produse primare le pot suferi ulterior.

3. Fără a aduce atingere obligaţiei generale menţionate la alineatul (2), operatorii din sectorul alimentar trebuie să respecte dispoziţiile aplicabile ale legislaţiei comunitare și interne privind combaterea riscurilor în producţia primară și activităţile conexe, inclusiv:

(a) măsurile privind controlul contaminării din aer, sol, apă, furaje, îngrășăminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare și biocide, precum și din depozitarea, manipularea și eliminarea deșeurilor și

(b) măsurile privind sănătatea și bunăstarea animalelor și sănătatea plantelor care au consecinţe asupra sănătăţii umane, inclusiv programe de monitorizare și combatere a zoonozelor și agenţilor zoonotici.

4. Operatorii din sectorul alimentar care cresc, sacrifică sau vânează animale sau produc produse primare de origine animală trebuie să ia măsuri adecvate pentru ca, după caz:

(a) să cureţe toate instalaţiile utilizate în cadrul producţiei primare și a activităţilor conexe, inclusiv instalaţiile utilizate la depozitarea și manipularea furajelor, și, după caz, să le dezinfecteze după curăţare, folosind metoda adecvată;

(b) să cureţe echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele și navele, și, după caz, să le dezinfecteze după curăţare, folosind metoda adecvată;

(c) să asigure, pe cât posibil, igiena animalelor care urmează să fie sacrificate și, după caz, a animalelor de reproducţie;

(d) să folosească apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;

(e) să vegheze la sănătatea personalului care manipulează furajele și la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;

(f) să împiedice, în măsura posibilului, contaminarea produsă de animalele și paraziţi;

▼B

(g) să depoziteze și să manipuleze deșeurile și substanţele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;

(h) să prevină introducerea și răspândirea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, inclusiv prin măsuri de precauţie la introducerea unor noi animale și semnalarea suspiciunilor de focare de boli la autoritatea competentă;

(i) să ţină seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe care sunt importante pentru sănătatea umană și

(j) să utilizeze corect aditivii furajeri și medicamentele de uz veterinar, în conformitate cu legislaţia aplicabilă.

5. Operatorii din sectorul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să ia măsuri adecvate pentru ca, după caz:

(a) să cureţe instalaţiile, echipamentele, recipientele, lăzile, vehiculele și navele, și, după caz, să le dezinfecteze după curăţare folosind metoda adecvată;

(b) să asigure, după caz, condiţii igienice de producţie, transport și depozitare, cât și curăţenia produselor vegetale;

(c) să folosească apă potabilă sau apă curată ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;

(d) să vegheze la sănătatea personalului care manipulează furajele și la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;

(e) să împiedice, pe cât posibil, contaminarea produsă de animale și dăunători;

(f) să depoziteze și să manipuleze deșeurile și substanţele periculoase în așa fel încât să prevină contaminarea;

(g) să ţină seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe care sunt importante pentru sănătatea umană și

(h) să utilizeze corect produsele fitofarmaceutice și biocidele, în conformitate cu legislaţia aplicabilă.

6. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să ia măsuri adecvate de remediere a situaţiei atunci când sunt informaţi că au fost identificate probleme în timpul controalelor oficiale.

III. *Evidenţe*

7. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să întocmească și să ţină evidenţa măsurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunzător și pe o perioadă de timp adecvată, proporţional cu caracterul și dimensiunea întreprinderii respective din sectorul alimentar. Operatorii din sectorul alimentar trebuie să pună informaţiile pertinente din aceste registre la dispoziţia autorităţii competente și a operatorilor din sectorul alimentar, la cererea acestora.

8. Operatorii din sectorul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animală trebuie să ţină, în special, evidenţe cu privire la:

(a) natura și originea furajelor cu care sunt hrănite animalele;

(b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrării și perioadele de retragere din producţie;

(c) bolile care pot afecta siguranţa produselor de origine animală;

▼B

(d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sănătatea umană și

(e) orice rapoarte relevante ale verificărilor pe animale sau produse de origine animală.

9. Operatorii din sectorul alimentar care produc sau recoltează produse vegetale trebuie să țină, în special, evidențe cu privire la:

(a) orice utilizare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor;

(b) orice apariție a dăunătorilor sau bolilor care pot afecta siguranța produselor de origine vegetală și

(c) rezultatele tuturor analizelor relevante efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe, care sunt importante pentru sănătatea umană.

10. La întocmirea și ținerea acestor evidențe, operatorii din sectorul alimentar pot beneficia de asistența altor persoane, precum medici veterinari, agronomi și tehnicieni agricoli.

PARTEA B: RECOMANDĂRI PENTRU GHIDURILE DE BUNĂ PRACTICĂ SANITARĂ

1. Ghidurile naționale și comunitare menționate la articolele 7-9 din prezentul regulament trebuie să ofere îndrumări privind buna practică sanitară de combatere a riscurilor în producția primară și activitățile conexe.

2. Ghidurile de bună practică sanitară trebuie să conțină informații adecvate cu privire la riscurile care pot apărea în producția primară și activitățile conexe și măsurile de combatere a acestor riscuri, inclusiv măsurile relevante stabilite de legislația comunitară și internă sau de programele naționale și comunitare. Printre aceste riscuri și măsuri se pot număra, de exemplu:

(a) controlul contaminării cu micotoxine, metale grele și substanțe radioactive;

(b) utilizarea apei, a deșeurilor organice și a îngrășămintelor;

(c) utilizarea corectă și corespunzătoare a produselor fitofarmaceutice și a biocidelor, cât și trasabilitatea acestora;

(d) utilizarea corectă și corespunzătoare a medicamentelor de uz veterinar și a aditivilor furajeri, cât și trasabilitatea acestora;

(e) pregătirea, depozitarea, utilizarea și trasabilitatea furajelor;

(f) depozitarea corectă a animalelor moarte, a deșeurilor și a așternuturilor;

(g) măsurile de protecție menite să prevină introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin produse alimentare, cât și obligația de a notifica autoritatea competentă;

(h) procedurile, practicile și metodele care asigură faptul că produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate și transportate în condiții sanitare adecvate, inclusiv salubrizarea eficientă și combaterea dăunătorilor;

(i) măsuri privind igiena animalelor pentru sacrificare și reproducție;

(j) măsuri privind ținerea evidențelor.

▼B

ANEXA II

CERINŢE SANITARE GENERALE APLICABILE TUTUROR OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR (CU EXCEPŢIA CAZURILOR ÎN CARE SE APLICĂ ANEXA I)

INTRODUCERE

Capitolele V-XII se aplică tuturor etapelor de producţie, prelucrare şi distribuire a produselor alimentare, iar restul capitolelor se aplică după cum urmează:

— capitolul I se aplică tuturor incintelor utilizate pentru produsele alimentare, cu excepţia celor la care este aplicabil capitolul III;

— capitolul II se aplică tuturor încăperilor în care se pregătesc, tratează sau prelucrează produse alimentare, cu excepţia sălilor de masă şi a incintelor la care este aplicabil capitolul III;

— capitolul III se aplică incintelor enumerate în titlul capitolului respectiv;

— capitolul IV se aplică tuturor mijloacelor de transport.

CAPITOLUL I

CERINŢE SANITARE APLICABILE INCINTELOR UTILIZATE PENTRU PRODUSELE ALIMENTARE (ALTELE DECÂT CELE SPECIFICATE LA CAPITOLUL III)

1. Incintele utilizate pentru produsele alimentare trebuie să fie curate şi întreţinute în bună stare.

2. Structura, concepţia, construcţia, amplasarea şi dimensiunea incintelor utilizate pentru produsele alimentare trebuie:

   (a) să permită întreţinerea, curăţarea şi/sau dezinfectarea corespunzătoare, să evite sau să reducă la minim contaminarea pe calea aerului şi să asigure un spaţiu de lucru suficient şi adecvat efectuării în condiţii igienice a tuturor operaţiunilor;

   (b) să fie de aşa natură încât să prevină acumularea murdăriei, contactul cu substanţele toxice, deversarea particulelor în produsele alimentareşi formarea condensului sau a mucegaiurilor nedorite pe suprafeţe;

   (c) să permită aplicarea bunelor practici de igienă, inclusiv prevenirea contaminării şi, în special, combaterea dăunătorilor şi

   (d) după caz, să asigure condiţii adecvate de manipulare şi depozitare, cu reglarea temperaturii şi capacitate suficientă pentru a păstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care să poată fi monitorizate şi, dacă este nevoie, înregistrate.

3. Trebuie să existe un număr suficient de toalete cu jet de apă, racordate la un sistem de scurgere eficace. Toaletele nu trebuie să comunice direct cu încăperile în care se manipulează produsele alimentare.

4. Trebuie să existe un număr suficient de chiuvete, amplasate în mod corespunzător şi destinate spălatului pe mâini. Aceste chiuvete trebuie să dispună de apă curentă rece şi caldă, cât şi de materiale pentru spălatul şi uscatul igienic al mâinilor. Când este cazul, dispozitivele de spălat pentru produsele alimentare trebuie să fie separate de cele destinate spălatului pe mâini.

5. Trebuie să existe mijloace adecvate şi suficiente de ventilare naturală sau mecanică. Trebuie să se evite circulaţia curenţilor de aer dinspre o zonă contaminată spre una curată. Sistemele de ventilaţie trebuie construite în aşa fel încât să permită accesul la filtre şi alte piese care necesită curăţarea sau înlocuirea.

6. Instalaţiile sanitare trebuie să dispună de ventilaţie naturală sau mecanică adecvată.

7. Incintele pentru produse alimentare trebuie să dispună de un sistem de iluminat natural şi/sau artificial adecvat.

▼B

8. Instalaţiile de scurgere trebuie să corespundă destinaţiei. Acestea trebuie concepute și construite astfel încât să evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite, în totalitate sau în parte, ele trebuie concepute astfel încât să împiedice deversarea apelor reziduale dintr-o zonă contaminată în zonele curate, în special în cele în care se manipulează produse alimentare susceptibile de a prezenta un grad mare de risc pentru consumatorul final.

9. Dacă este necesar, se prevăd vestiare adecvate pentru personal.

10. Produsele de salubrizare și substanţele dezinfectante nu trebuie depozitate în zonele în care se manipulează produse alimentare.

CAPITOLUL II

CERINŢE SANITARE PENTRU ÎNCĂPERILE ÎN CARE SE PREPARĂ, SE TRATEAZĂ SAU SE PRELUCREAZĂ PRODUSE ALIMENTARE (CU EXCEPŢIA SĂLILOR DE MESE ȘI A INCINTELOR SPECIFICATE ÎN CAPITOLUL III)

1. În încăperile în care se prepară, se tratează sau se prelucrează produse alimentare (cu excepţia sălilor de mese și a incintelor specificate în capitolul III, dar inclusiv spaţiile din mijloacele de transport), concepţia și structura trebuie să permită aplicarea bunelor practici de igienă alimentară, inclusiv prevenirea contaminării între operaţiuni și în timpul lor. Îndeosebi:

(a) podeaua trebuie să fie în bună stare și ușor de curăţat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru necesită utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice, cu excepţia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare. După caz, podeaua trebuie să permită scurgerea adecvată a suprafeţelor;

(b) suprafeţele murale trebuie să fie în bună stare și ușor de curăţat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor etanșe, neabsorbante, lavabile și netoxice cât și o suprafaţă netedă până la o înălţime corespunzătoare, cu excepţia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

(c) plafoanele (sau, dacă nu există plafon, suprafaţa interioară a acoperișului) și celelalte elemente suspendate trebuie să fie construite și finisate în așa fel încât să prevină acumularea murdăriei și să diminueze condensul, apariţia mucegaiurilor nedorite și deversarea particulelor;

(d) ferestrele și celelalte deschideri trebuie construite în așa fel încât să împiedice acumularea murdăriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie să fie dotate, după caz, cu ecrane de protecţie împotriva insectelor, ușor de demontat pentru a fi curăţate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie să rămână închise și fixe în timpul producţiei;

(e) ușile trebuie să fie ușor de spălat, și după caz, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor suprafeţe netede și neabsorbante, cu excepţia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare și

(f) suprafeţele (inclusiv suprafeţele echipamentelor) din zonele în care se manipulează produsele alimentare și, în special, cele aflate în contact cu aceste produse trebuie să fie păstrate în bună stare și ușor de curăţat și, după caz, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepţia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare.

▼B

2. Se prevăd, după caz, spaţii adecvate pentru curăţarea, dezinfectarea și depozitarea instrumentelor și echipamentelor de lucru. Aceste spaţii trebuie să fie construite din materiale rezistente la coroziune, să fie ușor de curăţat și să dispună de alimentare adecvată cu apă caldă și rece.

3. Se prevăd, după caz, facilităţile necesare pentru spălatul produselor alimentare. Fiecare chiuvetă sau dotare similară destinată spălatului produselor alimentare trebuie să dispună de alimentare adecvată cu apă potabilă caldă și/sau rece în conformitate cu cerinţele menţionate la capitolul VII, să fie păstrate curate și, după caz, dezinfectate.

CAPITOLUL III

CERINŢE PENTRU INCINTELE MOBILE ȘI/SAU TEMPORARE (CUM AR FI MARCHIZELE, STANDURILE COMERCIALE, PUNCTELE DE VÂNZARE PE VEHICULE), INCINTELE UTILIZATE ÎN PRINCIPAL CA LOCUINŢE PARTICULARE, DAR ÎN CARE SE PREPARĂ CU REGULARITATE PRODUSE ALIMENTARE PENTRU COMERCIALIZARE ȘI AUTOMATELE CARE DISTRIBUIE PRODUSE ALIMENTARE

1. Incintele și automatele care distribuie produse alimentare trebuie să fie, în măsura în care este posibil, amplasate, concepute, construite, curăţate și menţinute în bună stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de către animale și dăunători.

2. În special, după caz:

   (a) trebuie să existe instalaţii capabile să asigure un nivel adecvat de igienă personală (inclusiv instalaţii de spălare și uscare a mâinilor în condiţii de igienă, instalaţii sanitare igienice și vestiare);

   (b) suprafeţele aflate în contact cu produsele alimentare trebuie să fie în bună stare, ușor de curăţat și, după caz, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune și netoxice, cu excepţia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte materiale utilizate sunt corespunzătoare;

   (c) trebuie să se prevadă mijloace adecvate pentru curăţarea, și, după caz, dezinfectarea instrumentelor și a echipamentelor de lucru;

   (d) în cazul în care produsele alimentare sunt curăţate în cadrul activităţilor întreprinderii din sectorul alimentar, trebuie să se prevadă mijloacele ca această operaţiune să se desfășoare în condiţii igienice;

   (e) trebuie să existe apă potabilă caldă și/sau rece în cantitate suficientă;

   (f) trebuie să se prevadă mijloace și/sau spaţii adecvate pentru depozitarea și eliminarea, în bune condiţii de igienă, a substanţelor și deșeurilor periculoase și/sau necomestibile (lichide sau solide);

   (g) trebuie să se prevadă mijloace și/sau spaţii adecvate pentru păstrarea și controlul condiţiilor de temperatură adecvată a produselor alimentare;

   (h) produsele alimentare trebuie amplasate în locuri și în condiţii care să permită, în măsura în care este posibil, evitarea riscului de contaminare.

CAPITOLUL IV

TRANSPORT

1. Mijloacele de transport și/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie să fie curate și în bună stare pentru a proteja produsele alimentare de contaminare și trebuie, după caz, să fie concepute și construite în așa fel încât să permită curăţarea și/sau dezinfectarea adecvată.

2. Recipientele din vehicule și/sau containere trebuie rezervate transportului produselor alimentare ori de câte ori există un risc de contaminare în cazul utilizării lor la transportul altor încărcături.

▼C1

3. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul mai multor produse alimentare în același timp, produsele respective trebuie, după caz, să fie separate în mod efectiv.

▼B

4. Produsele alimentare în vrac sub formă lichidă, de granule sau pudră se transportă în recipiente și/sau containere/cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie să aibă o menţiune clară, vizibilă și indelebilă, în una sau mai multe limbi ale Comunităţii, privind utilizarea lor pentru transportul produselor alimentare sau menţiunea „numai pentru produse alimentare”.

5. În cazul în care mijloacele de transport și/sau containerele au fost utilizate pentru transportul altor încărcături decât produsele alimentare sau pentru transportul unor produse alimentare diferite, ele trebuie bine curăţate între încărcături pentru a se evita riscul de contaminare.

6. În mijloacele de transport și/sau containere, produsele alimentare se amplasează și se protejează în așa fel încât să se reducă la minimum riscul de contaminare.

7. După caz, mijloacele de transport și/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie să asigure păstrarea produselor alimentare la temperaturi adecvate și să permită controlarea acestor temperaturi.

CAPITOLUL V

CERINŢE APLICABILE ECHIPAMENTELOR

1. Toate articolele, instalaţiile și echipamentele cu care produsele alimentare intră în contact trebuie:

   (a) să fie bine curăţate și, după caz, să fie dezinfectate. Curăţarea și dezinfecţia trebuie să aibă loc cu o frecvenţă suficient de mare pentru a se evita orice risc de contaminare;

   (b) construcţia, materialele și întreţinerea să fie de așa natură încât să reducă la minimum orice risc de contaminare;

   (c) cu excepţia containerelor și ambalajelor nereturnabile, construcţia, materialele și întreţinerea să fie de așa natură încât să poată fi curăţate și, după caz, dezinfectate și

   (d) să fie instalate în așa fel încât să permită curăţarea adecvată a echipamentelor și a zonei adiacente.

2. După caz, echipamentele se prevăd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.

3. În cazul în care este necesară folosirea aditivilor chimici pentru a preveni corodarea echipamentelor și a containerelor, aceștia se utilizează în conformitate cu bunele practici.

CAPITOLUL VI

DEȘEURILE ALIMENTARE

1. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi se elimină cât mai rapid posibil din încăperile în care se află produsele alimentare, pentru a se evita acumularea lor.

2. Deșeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile și alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide, cu excepţia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autorităţii competente că alte tipuri de recipiente sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunzătoare. Aceste recipiente trebuie să fie construite în mod corespunzător, menţinute în bună stare, ușor de curăţat și, după caz, de dezinfectat.

3. Se prevăd mijloace adecvate de depozitare și eliminare a deșeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile și altor resturi. Spaţiile de depozitare a deșeurilor se proiectează și se gestionează în așa fel încât să poată fi păstrate curate și, după caz, fără animale și dăunători.

▼B

4. Toate deșeurile se elimină într-un mod igienic și ecologic în conformitate cu legislația comunitară aplicabilă și fără să constituie o sursă de contaminare directă sau indirectă.

CAPITOLUL VII

ALIMENTAREA CU APĂ

1. (a) Se prevede alimentarea adecvată cu apă potabilă, care trebuie utilizată ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor alimentare.

▼M1

(b) Apa curată poate fi utilizată pentru produsele pescărești integrale.

Apa de mare curată poate fi folosită pentru moluștele bivalve vii, echinoderme, tunicate și gasteropode marine; apa curată mai poate fi folosită pentru spălarea exteriorului.

Atunci când este utilizată apa curată, se prevăd instalații și proceduri adecvate pentru alimentarea cu apă pentru a garanta faptul că utilizarea acestei ape nu reprezintă o sursă de contaminare pentru produsele alimentare.

▼B

2. În cazul în care se utilizează apă nepotabilă, de exemplu pentru stingerea incendiilor, producția de abur, refrigerare și în alte scopuri similare, aceasta trebuie să circule într-un sistem separat și identificat în mod corespunzător. Apa nepotabilă nu trebuie să fie racordată la sistemul de apă potabilă, sau să fie deversată în acest sistem.

3. Apa reciclată utilizată în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie să prezinte riscuri de contaminare. Această apă trebuie să corespundă normelor stabilite pentru apa potabilă, cu excepția cazului în care autoritatea competentă stabilește că, sub aspect calitativ, apa nu poate compromite salubritatea produselor alimentare în forma lor finală.

4. Gheața care intră în contact cu produsele alimentaresau care le poate contamina trebuie să fie făcută din apă potabilă sau, în cazul în care este utilizată la refrigerarea produselor pescărești întregi, din apă curată. Gheața trebuie produsă, manipulată și depozitată în condiții capabile să prevină contaminarea.

5. Aburul utilizat direct în contact cu produsele alimentare nu trebuie să conțină nici o substanță care prezintă pericol pentru sănătate sau care este susceptibilă să contamineze produsele alimentare.

6. În cazul în care produsele alimentare sunt tratate termic în recipiente închise ermetic, trebuie avut grijă ca apa utilizată pentru răcirea recipientelor după tratamentul termic să nu fie o sursă de contaminare a produselor alimentare.

CAPITOLUL VIII

IGIENA PERSONALĂ

1. Fiecare persoană care lucrează într-o zonă în care se manipulează produse alimentare trebuie să respecte un nivel ridicat de igienă personală și să poarte îmbrăcăminte adecvată și curată și, după caz, îmbrăcăminte de protecție.

2. Nu trebuie să se permită nici unei persoane care suferă de o boală sau este purtătoare a unei boli care poate fi transmisă prin alimente sau care prezintă, de exemplu, plăgi infectate, infecții sau leziuni cutanate sau diaree să manipuleze produse alimentare sau să pătrundă într-o zonă în care se manipulează produse alimentare indiferent de situație, dacă există vreo posibilitate de contaminare directă sau indirectă. Toate persoanele angajate într-o întreprindere din sectorul alimentar care suferă de aceste afecțiuni și care sunt susceptibile de a veni în contact cu produsele alimentaretrebuie să comunice de îndată responsabilului de activitate afecțiunea respectivă sau simptomele ei și, dacă este posibil, cauzele acesteia.

▼B

CAPITOLUL IX

DISPOZIŢII APLICABILE PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Operatorul din sectorul alimentar nu trebuie să accepte alte materii prime sau ingrediente în afara animalelor vii sau oricare alt material utilizat la prelucrarea produselor despre care se ştie sau este întemeiat să se presupună că sunt contaminate cu paraziţi, microorganisme patogene sau substanţe toxice, descompuse sau străine în aşa măsură încât, chiar după ce operatorul efectuează sortarea şi/sau procedurile de pregătire sau prelucrare normale în condiţii sanitare, produsul final nu este adecvat pentru consumul uman.

2. Materiile prime şi toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din sectorul alimentar trebuie păstrate în condiţii adecvate menite să prevină degradarea şi să evite contaminarea.

3. În toate etapele de producţie, prelucrare şi distribuţie, produsele alimentaretrebuie protejate împotriva oricărei contaminări susceptibile de a le face improprii pentru consumul uman, dăunătoare pentru sănătate sau contaminate în asemenea măsură încât este întemeiat să se considere că nu pot fi consumate în starea respectivă.

4. Trebuie puse în practică proceduri adecvate de combatere a dăunătorilor. Trebuie aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care să împiedice accesul animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (sau, în cazul în care autoritatea competentă o permite, să împiedice ca accesul să aibă drept rezultat contaminarea).

5. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare şi produsele finite susceptibile de a favoriza înmulţirea microorganismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie păstrate la o temperatură care poate cauza un risc pentru sănătate. Lanţul criogenic nu trebuie întrerupt. Cu toate acestea, ele pot fi retrase din spaţiile cu temperatură controlată pe perioade scurte de timp în scopuri practice legate de manipulare în timpul pregătirii, transportului, depozitării, etalării şi servitului produselor alimentare, cu condiţia ca acest lucru să nu conducă la apariţia unui risc pentru sănătate. Întreprinderile din sectorul alimentar care fabrică, manipulează şi ambalează produse alimentare prelucrate trebuie să dispună de spaţii adecvate şi suficient de mari pentru a asigura depozitarea separată a materiilor prime de materialele prelucrate, precum şi spaţii frigorifice de depozitare suficiente.

6. În cazul în care produsele alimentare trebuie ţinute la frig sau servite reci, ele trebuie răcite, pe cât este posibil, imediat după etapa de tratament termic sau, în lipsa acestui tratament, după etapa de pregătire finală, la temperaturi care să nu reprezinte un risc pentru sănătate.

7. Decongelarea produselor alimentare trebuie să se facă în aşa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulţire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor în produsele alimentare. În timpul decongelării, produsele alimentaretrebuie supuse unor temperaturi care să nu aibă drept rezultat apariţia unor riscuri pentru sănătate. În cazul în care lichidul care se scurge în urma decongelării poate reprezenta un risc pentru sănătate, acesta trebuie evacuat corespunzător. După decongelare, produsele alimentarese manevrează în aşa fel încât să se reducă la minimum riscul de înmulţire a microorganismelor patogene sau de formare a toxinelor.

8. Substanţele periculoase şi/sau necomestibile, inclusiv furajele animale, trebuie să fie etichetate în mod corespunzător şi depozitate în containere separate şi sigure.

CAPITOLUL X

DISPOZIŢII PRIVIND ÎMPACHETAREA ŞI AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Materialele utilizate pentru împachetare şi ambalare nu trebuie să fie surse de contaminare.

2. Materialele utilizate pentru împachetare trebuie depozitate în aşa fel încât să nu fie expuse riscului de contaminare.

▼B

3. Operaţiile de împachetare și ambalare trebuie efectuate în așa fel încât să se evite contaminarea produselor. După caz și mai ales dacă se folosesc cutii metalice și borcane de sticlă, ele trebuie să fie întregi și curate.

4. Materialele pentru împachetare și ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie să fie ușor de curăţat și, după caz, de dezinfectat.

CAPITOLUL XI

TRATAMENTUL TERMIC

Următoarele cerinţe se aplică numai produselor alimentare introduse pe piaţă în recipiente închise ermetic:

1. orice proces de tratament termic utilizat pentru a prelucra un produs neprelucrat sau pentru a prelucra în continuare un produs prelucrat trebuie:

   (a) să aducă fiecare parte a produsului tratat la o temperatură dată, pe o perioadă dată de timp și

   (b) să împiedice contaminarea produsului în timpul procesării;

2. pentru a asigura că prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din sectorul alimentar trebuie să verifice cu regularitate principalii parametri relevanţi (în special temperatura, presiunea, etanșeitatea și factorii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;

3. procesul utilizat trebuie să respecte o normă recunoscută pe plan internaţional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultraînaltă sau sterilizarea).

CAPITOLUL XII

FORMAREA PROFESIONALĂ

Operatorii din sectorul alimentar se asigură că:

1. persoanele care manipulează produsele alimentare sunt supravegheate și instruite și/sau au primit o formare profesională în materie de igienă alimentară adaptată activităţii lor;

2. persoanele care răspund de întocmirea și actualizarea procedurii menţionate la articolul 5 alineatul (1) din prezentul regulament sau de punerea în practică a ghidurilor aplicabile au beneficiat de o formare profesională adecvată privind aplicarea principiilor HACCP și

3. sunt respectate toate cerinţele legislaţiei interne privind programele de formare pentru persoanele care lucrează în anumite sectoare alimentare.