Publicat în Jurnalul Oficial L nr. 139 din 30-04-2004

REGULAMENTUL (CE) NR. 852/2004 AL PARLAMENTULUI EUROPEAN SI AL CONSILIULUI
din 29 aprilie 2004
privind igiena produselor alimentare

PARLAMENTUL EUROPEAN SI CONSILIUL UNIUNII EUROPENE,

având în vedere Tratatul de instituire a Comunitii Europene, în special articolele 95 i 152 alineatul 4 litera (b),

având în vedere propunerea Comisiei[1],

având în vedere avizul Comitetului Economic i Social[2], dup consultarea Comitetului Regiunilor,
în conformitate cu procedura prevzut în articolul 251 din tratat[3],

întrucât:

(1) Atingerea unui nivel ridicat de protecie a vieii i sntii umane este unul dintre obiectivele fundamentale ale legislaiei în domeniul alimentar, în conformitate cu Regulamentul (CE) nr. 178/2002[4]. Respectivul regulament stabilete i alte principii i definiii comune pentru legislaia naional i comunitar în domeniul alimentar, inclusiv obiectivul realizrii liberei circulaii a produselor alimentare în cadrul Comunitii.

(2) Directiva 93/43/CEE a Consiliului din 14 iunie 1993 privind igiena produselor alimentare a stabilit normele generale de igien a produselor alimentare, precum i procedurile de verificare a conformitii cu aceste norme.

(3) Experiena a demonstrat c aceste norme i proceduri reprezint o baz solid pentru asigurarea siguranei alimentare. În contextul politicii agricole comune, au fost adoptate numeroase directive pentru a se stabili normele sanitare specifice pentru producia i introducerea pe pia a produselor menionate în anexa I la tratat. Aceste norme sanitare au redus barierele comerciale pentru produsele în cauz, contribuind astfel la crearea pieei interne i asigurând în acelai timp un nivel ridicat de protecie a sntii publice.

(4) În ceea ce privete sntatea public, aceste norme i proceduri conin principii comune, în special cu privire la responsabilitile productorilor i ale autoritilor competente, cerine de structur, de organizare i de igien pentru uniti, proceduri de autorizare a acestor uniti, cerine de depozitare i de transport, cât i marcaje de igien.

(5) Aceste principii constituie o baz comun pentru producia în condiii de igien a tuturor produselor alimentare, inclusiv a celor de origine animal enumerate în anexa I la tratat.

(6) În plus fa de aceast baz comun, pentru anumite produse alimentare sunt necesare norme specifice de igien. Aceste norme sunt stabilite de Regulamentul (CE) nr. ... /2004 al Parlamentului European i al Consiliului din ... de stabilire a normelor specifice de igien pentru produsele alimentare de origine animal[5].

(7) Principalul obiectiv al noilor norme generale i specifice de igien este asigurarea unui nivel ridicat de protecie a consumatorului din punct de vedere al siguranei alimentare.

(8) Pentru a garanta sigurana alimentar de la locul de producie primar pân la introducerea pe pia i export cât i în aceste etape, este necesar o abordare integrat. Fiecare operator din sectorul alimentar de-a lungul lanului trebuie s asigure respectarea siguranei alimentare.

(9) Normele comunitare nu trebuie s se aplice nici produciei primare pentru consum privat, nici pregtirii, manipulrii sau depozitrii alimentelor pentru consum privat. De altfel, ele nu trebuie s se aplice decât întreprinderilor, concept care presupune o anumit continuitate a activitilor i un anumit grad de organizare.

(10) Riscurile alimentare existente în etapa de producie primar ar trebui identificate i controlate în mod corespunztor pentru a permite atingerea obiectivelor prezentului regulament. Cu toate acestea, pentru situaiile în care mici cantiti de produse primare sunt livrate direct consumatorilor sau unor uniti locale de desfacere cu amnuntul, de ctre operatorul care le produce, este indicat ca protecia s fie asigurat prin intermediul legislaiei naionale, în special datorit legturii strânse dintre productor i consumator.

(11) Aplicarea principiilor analizei riscurilor i punctelor critice de control (HACCP) la producia primar nu este de obicei realizabil. Cu toate acestea, ghidurile de bun practic ar trebui s încurajeze aplicarea practicilor adecvate de igien la nivelul fermelor. Dac este cazul, la aceste ghiduri trebuie s se adauge norme specifice de igien aplicabile produciei primare. Este indicat ca cerinele de igien aplicabile produciei primare i activitilor conexe s fie diferite de cerinele aplicabile altor operaiuni.

(12) Sigurana alimentar este rezultatul mai multor factori: legislaia ar trebui s stabileasc cerine minime de igien; ar trebui s aib loc controale oficiale pentru a se vedea în ce msur operatorii din sectorul alimentar respect aceste cerine, iar operatorii din sectorul alimentar trebuie s instituie i s aplice programe i proceduri de siguran alimentar pe baza principiilor HACCP.

(13) Aplicarea cu succes a procedurilor bazate pe principiile HACCP necesit deplina colaborare i participare a angajailor din sectorul alimentar. Personalul trebuie s beneficieze de formare în acest sens. Sistemul HACCP este un instrument menit s ajute operatorii din sectorul alimentar s obin un nivel mai mare de siguran alimentar. Sistemul HACCP nu trebuie considerat un mecanism de auto-reglementare i nu trebuie s înlocuiasc controalele oficiale.

(14) Dei cerina instituirii de proceduri bazate pe principiile HACCP nu ar trebui s se aplice iniial produciei primare, posibilitatea de a extinde aceast cerin va constitui unul dintre elementele re-examinrii pe care Comisia o va efectua dup punerea în aplicare a prezentului regulament. Cu toate acestea este de dorit ca statele membre s încurajeze operatorii din producia primar s aplice aceste principii cât mai mult posibil.

(15) Cerinele HACCP trebuie s in seama de principiile enunate în Codex Alimentarius. Acestea trebuie s fie suficient de flexibile pentru a putea fi aplicate în orice situaie, inclusiv la nivelul micilor întreprinderi. Este necesar, în special, s se recunoasc faptul c, în anumite întreprinderi din sectorul alimentar, identificarea punctelor critice nu este posibil i c, în anumite cazuri, bunele practici de igien pot înlocui monitorizarea punctelor critice. În mod asemntor, cerina de a institui "limite critice" nu înseamn neaprat c trebuie stabilit o limit numeric în orice situaie. În plus, cerina de pstrare a documentelor trebuie s fie flexibil, pentru a se evita împovrarea nejustificat a întreprinderilor foarte mici.

(16) Flexibilitatea este necesar, de asemenea, pentru a permite utilizarea în continuare a metodelor tradiionale în toate etapele de producie, prelucrare sau distribuire a produselor alimentare i în legtur cu cerinele de organizare aplicabile unitilor. Flexibilitatea este deosebit de important pentru regiunile supuse unor constrângeri speciale de natur geografic, inclusiv regiunile ultraperiferice menionate la articolul 299 alineatul (2) din tratat. Cu toate acestea, flexibilitatea nu trebuie s compromit atingerea obiectivelor de siguran alimentar. În plus, având în vedere c toate alimentele produse în conformitate cu regulile de igien vor fi introduse în liber circulaie în Comunitate, procedura care permite statelor membre s dea dovad de flexibilitate trebuie s fie pe deplin transparent. Aceasta trebuie s prevad, atunci când este necesar s se rezolve dezacorduri, organizarea de discuii în cadrul Comitetului permanent pentru lanul alimentar i sntate animal instituit prin Regulamentul (CE) nr. 178/2002.

(17) Stabilirea obiectivelor precum reducerea agenilor patogeni sau standardele de performan poate orienta punerea în aplicare a normelor de igien. Este, aadar, necesar s se prevad proceduri în acest sens. Aceste obiective ar suplimenta legislaia existent privind produsele alimentare, cum ar fi Regulamentul (CEE) nr. 315/93 al Consiliului din 8 februarie 1993 de stabilire a procedurilor comunitare privind contaminanii alimentar[6], care prevede stabilirea unor tolerane maxime pentru anumii contaminani, i Regulamentul (CE) nr. 178/2002, care interzice introducerea pe pia a produselor alimentare periculoase i prevede adoptarea unei baze uniforme pentru aplicarea principiului precauiei.

(18) Pentru a ine cont de progresul tehnic i tiinific, trebuie s existe o colaborare strâns i eficace între Comisie i statele membre în cadrul Comitetului permanent pentru lanul alimentar i sntate animal. Prezentul regulament ine cont de obligaiile internaionale stabilite prin Acordul sanitar i fitosanitar al OMC, cât i de standardele de siguran alimentar din Codex Alimentarius.

(19) Înregistrarea unitilor i colaborarea operatorilor din sectorul alimentar sunt necesare pentru a permite autoritilor competente s efectueze controale eficiente.

(20) Trasabilitatea alimentelor i ingredientelor alimentare de-a lungul lanului alimentar este un element esenial pentru asigurarea siguranei alimentare. Regulamentul (CE) nr. 178/2002 conine norme menite s asigure trasabilitatea alimentelor i a ingredientelor alimentare i prevede o procedur de adoptare a normelor de aplicare a acestor principii în diversele sectoare specifice.

(21) Produsele alimentare importate în Comunitate trebuie s respecte cerinele generale stabilite de Regulamentul (CE) nr. 178/2002 sau s îndeplineasc norme echivalente cu cele comunitare. Prezentul regulament stabilete anumite cerine de igien specifice pentru produsele alimentare importate în Comunitate.

(22) Produsele alimentare exportate de Comunitate în ri tere trebuie s respecte cerinele generale stabilite de Regulamentul (CE) nr. 178/2002. Prezentul regulament stabilete anumite cerine de igien specifice pentru produsele alimentare exportate din Comunitate.

(23) Legislaia comunitar privind igiena produselor alimentare trebuie s se sprijine pe o consiliere tiinific. În acest scop, Autoritatea European pentru Sigurana Alimentar ar trebui consultat ori de câte ori este nevoie.

(24) Având în vedere c prezentul regulament înlocuiete Directiva 93/43/CEE, aceasta din urm ar trebui abrogat.

(25) Cerinele prezentului regulament trebuie s devin valabile dup intrarea în vigoare a uturor elementelor noii legislaii privind igiena alimentar. Este indicat, de asemenea, s se prevad un interval de cel puin 18 luni între intrarea în vigoare i aplicarea noilor norme, pentru a permite sectoarelor economice implicate s se adapteze.

(26) Msurile necesare punerii în aplicare a prezentului regulament trebuie adoptate în conformitate cu Decizia 1999/468/CE a Consiliului din 28 iunie 1999 de stabilire a procedurilor pentru exercitarea competenelor de punere în aplicare conferite Comisiei[7],

ADOPT PREZENTUL REGULAMENT:

_____

(1) JO C 365 E, 19.12.2000, p. 43.

(2) JO C 155, 29.5.2001, p. 39.

(3) Avizul Parlamentului European din 15 mai 2002 (JO C 180 E, 31.7.2003, p. 267), Poziia comun a Consiliului din 27 octombrie 2003 (JO C 48 E, 24.4.2004, p. 1), Poziia Parlamentului European din 30 martie 2004 (nepublicat înc în Jurnalul Oficial) i Decizia Consiliului din 16 aprilie 2004.

(4) Regulamentul (CE) nr. 178/2002 al Parlamentului European i al Consiliului din 28 ianuarie 2002 de stabilire a principiilor i cerinelor generale ale legislaiei în domeniul alimentar, de înfiinare a Autoritii Europene a Siguranei Alimentare i de stabilire a procedurilor referitoare la sigurana produselor alimentare (JO L 31, 1.2.2002, p. 1). Regulament modificat de Regulamentul (CE) nr. 1642/2003 (JO L 245, 29.9.2003, p. 4).

(5) Vezi pagina ... din prezentul Jurnal Oficial.

(6) JO L 37, 13.02.1993, p. 1. Regulament modificat de Regulamentul (CE) nr. 1882/2003.

(7) JO L 184, 17. 7.1999, p. 23.

CAPITOLUL I

Articolul 1

Domeniu de aplicabilitate

(1) Prezentul regulament stabilete norme generale pentru operatorii din sectorul alimentar privind igiena produselor alimentare, inând seama, în special, de urmtoarele principii:

(a) responsabilitatea principal pentru sigurana alimentar revine operatorului din sectorul alimentar;

(b) este necesar ca sigurana alimentar s fie asigurat de-a lungul întregului lan alimentar, începând cu producia primar;

(c) este important s se menin lanul criogenic, în special pentru alimentele care nu pot fi depozitate la temperatura ambiant în condiii de siguran alimentar, mai ales alimentele congelate;

(d) aplicarea general a procedurilor bazate pe principiile HACCP, împreun cu utilizarea unor bune practici de igien trebuie s întreasc responsabilitatea operatorului din sectorul alimentar;

(e) ghidurile de bun practic reprezint un instrument preios care ajut operatorii din sectorul alimentar, în toate etapele lanului alimentar, s respecte normele de igien alimentar i s aplice principiile HACCP;

(f) este necesar stabilirea criteriilor microbiologice i a cerinelor de control al temperaturii pe baza evalurii tiinifice a riscurilor;

(g) este necesar s se verifice dac produsele alimentare importate respect cel puin aceleai norme sanitare ca cele produse în Comunitate, sau norme echivalente.

Prezentul regulament se aplic tuturor etapelor de producie, prelucrare i distribuire a alimentelor i exporturilor, fr a aduce atingere unor cerine mai specifice privind igiena alimentar.

(2) Prezentul regulament nu se aplic la:

(a) producia primar pentru consum privat;

(b) pregtirea, manipularea sau depozitarea alimentelor pentru consum privat;

(c) livrrile directe, de ctre productor, a unor cantiti mici de produse primare la consumatorii finali sau unitile locale de desfacere cu amnuntul care le desfac direct la consumatorii finali;

(d) centrele de colectare i tbcriile care intr în categoria întreprinderilor din sectorul alimentar numai datorit faptului c utilizeaz materii brute pentru producia de gelatin sau colagen.

(3) În baza legislaie lor naionale, statele membre vor institui normele pentru activitile menionate la alineatul (2) litera (c). Aceste norme naionale asigur atingerea obiectivelor prezentului regulament.

Articolul 2

Definiii

(1) În sensul prezentului regulament:

(a) "igiena produselor alimentare", denumit în continuare "igien", înseamn msurile i condiiile necesare pentru a combate riscurile i a asigura adecvarea pentru consumul uman a unui produs alimentar inând seama de utilizarea prevzut;

(b) "produse primare" înseamn produse rezultate din producia primar, inclusiv produse ale solului, creterii animalelor, vântorii i pescuitului;

(c) "unitate" însemn oricare unitate a unei întreprinderi din sectorul alimentar;

(d) "autoritate competent" înseamn autoritatea central a unui stat membru care are competena de a asigura respectarea cerinelor din prezentul regulament sau oricare alt autoritate creia autoritatea central i-a delegat aceast competen; aceast definiie include, dac este cazul, autoritatea corespunztoare a unei ri tere;

(e) "echivalent" înseamn, cu privire la sisteme diferite, capabil de a atinge aceleai obiective;

(f) "contaminare" înseamn prezena sau introducerea unui pericol;

(g) "ap potabil" înseamn ap care este conform cu cerinele minime prevzute de Directiva 98/83/CE a Consiliului din 3 noiembrie 1998 privind calitatea apei destinate consumului uman[1];

(h) "ap de mare curat" înseamn ap de mare natural, artificial sau purificat ori ap srat care nu conine microorganisme, substane duntoare sau plancton marin toxic în cantiti capabile s afecteze în mod direct sau indirect calitatea sanitar a produselor alimentare;

(i) "ap curat" înseamn ap de mare curat i ap dulce de calitate similar;

(j) "împachetare" înseamn introducerea unui produs alimentar într-un pachet sau recipient aflat în contact direct cu produsul alimentar respectiv, cât i pachetul sau recipientul însui;

(k) "ambalare" înseamn introducerea unuia sau mai multor produse alimentare împachetate într-un al doilea recipient, precum i recipientul în sine;

(l) "recipient închis ermetic" înseamn un recipient proiectat i realizat pentru a fi etan la orice aciuni vtmtoare;

(m) "prelucrare" înseamn orice aciune care modific în mod semnificativ produsul iniial, inclusiv prin înclzire, afumare, srare, coacere, uscare, marinare, extragere, extrudare sau o combinaie a acestor procedee;

(n) "produse neprelucrate" înseamn produsele alimentare care nu au fost prelucrate i include produsele care au fost divizate, separate, tranate, decupate, dezosate, tocate, jupuite, mcinate, tiate, curate, decorticate, mcinate, rcite, îngheate, congelate sau decongelate;

(o) "produse prelucrate" însemn produsele alimentare care rezult prin prelucrarea produselor neprelucrate. Aceste produse pot s conin ingrediente necesare fabricrii lor sau care le confer caracteristici specifice.

(2) Se aplic, de asemenea, definiiile prevzute de Regulamentul (CE) nr. 178/2002.

(3) În anexele la prezentul regulament, termenii i expresiile "dac este necesar", "dac este cazul", "adecvat" i "suficient" înseamn dac este necesar, dac este cazul, adecvat sau suficient pentru a realiza obiectivele prezentului regulament.

_____

(1) JO L 330, 5.12.1998, p. 32. Directiva, astfel cum a fost modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1882/2003.

CAPITOLUL II

OBLIGAIILE OPERATORULUI DIN SECTORUL ALIMENTAR

Articolul 3

Obligaie general

Operatorii din sectorul alimentar se vor asigura c toate etapele produciei, prelucrrii i distribuiei produselor alimentare care se afl sub controlul lor corespund cerinelor sanitare aplicabile stabilite de prezentul regulament.

Articolul 4

Cerine sanitare generale i specifice

1. Operatorii din sectorul alimentar implicai în producia primar i activitile conexe enumerate în anexa I respect dispoziiile sanitare generale prevzute de partea A din anexa I, precum i cerinele specifice prevzute de Regulamentul (CE) nr. ... /2004[1].

2. Operatorii din sectorul alimentar care desfoar activiti de producie, prelucrare i distribuie a produselor alimentare ulterioare etapelor vizate de alineatul (1) trebuie s respecte cerinele sanitare generale prevzute de anexa II, precum i toate cerinele specifice prevzute de Regulamentul (CE) nr. .../2004[(1)].

3. Operatorii din sectorul alimentar vor adopta, dup caz, urmtoarele msuri sanitare specifice:

(a) respectarea criteriilor microbiologice aplicabile produselor alimentare;

(b) procedurile necesare pentru atingerea obiectivelor prezentului regulament pentru ca acesta s-i ating scopul;

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

(d) respectarea lanului criogenic;

(e) prelevare de probe i analiz.

4. Criteriile, cerinele i obiectivele menionate la alineatul (3) se adopt în conformitate cu procedura menionat la articolul 14 alineatul (2).

Metodele de prelevare de probe i analiz corespunztoare se stabilesc în conformitate cu aceeai procedur.

5. În cazul în care prezentul regulament, Regulamentul (CE) nr. ... /2004[(*)] i normele de aplicare a acestor regulamente nu specific metodele de prelevare de probe i analiz, operatorii din sectorul alimentar pot utiliza metode adecvate prevzute în alte documente ale legislaiei comunitare sau naionale sau, în lipsa acestora, metode care produc rezultate echivalente cu cele obinute atunci când se aplic metoda de referin, în cazul în care aceste metode sunt validate din punct de vedere tiinific în conformitate cu normele sau protocoalele recunoscute pe plan internaional.

6. Operatorii din sectorul alimentar pot utiliza ghidurile menionate la articolele 7, 8 i 9 menite s-i ajute s respecte obligaiile care le revin în temeiul prezentului regulament.

_____

(1) Not la Jurnalul Oficial: introducei nr. regulamentului de stabilire a regulilor sanitare specifice pentru produsele de origine animal.

(*) Not la Jurnalul Oficial: introducei nr. regulamentului de stabilire a normelor sanitare specifice pentru produsele de origine animal.

Articolul 5

Analiza riscurilor i a punctelor critice de control

1. Operatorii din sectorul alimentar vor elabora, aplica i utiliza în permanen o procedur sau mai multe proceduri bazate pe principiile HACCP.

2. Principiile HACCP menionate în alineatul (1) constau din urmtoarele:

(a) identificarea oricror 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 esenial pentru a preveni riscul sau pentru a-l reduce la un nivel acceptabil;

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

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

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

(f) stabilirea unor proceduri care se aplic cu periodic pentru a se verifica funcionarea efectiv a msurilor menionate la literele (a) - (e); i

(g) definirea unor documente i evidene în funcie de natura i dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar pentru a demonstra aplicarea efectiv a msurilor menionate la literele (a) - (f);

În cazul în care are loc o modificare a unui produs, proces sau etap, operatorul din sectorul alimentar va revizui procedura i o va modifica în consecin.

3. Alineatul (1) se aplic numai operatorilor din sectorul alimentar implicai într-o etap a produciei, prelucrrii i distribuiei produselor alimentare ulterioar produciei primare i activitilor conexe enumerate în anexa I.

4. Operatorii din sectorul alimentar:

(a) pun la dispoziia autoritii competente dovezi ale conformitii cu dispoziiile alineatului (1) în condiiile solicitate de aceasta, inând cont de natura i dimensiunea întreprinderii din sectorul alimentar;

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

(c) pstreaz toate documentele i evidenele pe o perioad de timp rezonabil.

5. Se pot stabili norme detaliate de aplicare a prezentului articol, în conformitate cu procedura menionat la articolul 14 alineatul (2). Aceste norme îi pot ajuta pe unii operatori din sectorul alimentar s aplice prezentul articol, în special prin dispoziiile privind utilizarea procedurilor prevzute de ghidurile de aplicare a principiilor HACCP, în vederea respectrii alineatului (1). Aceste norme pot, de asemenea, s specifice perioada de timp în care operatorii din sectorul alimentar pstreaz documentele i evidenele în conformitate cu alineatul (4) litera (c).

Articolul 6

Controale oficiale, înregistrare i aprobare

1. Operatorii din sectorul alimentar vor colabora cu autoritile competente în conformitate cu alte legi comunitare aplicabile sau, în absena acestora, cu legislaia naional.

2. În special, fiecare operator din sectorul alimentar comunic autoritii competente, în condiiile solicitate de aceasta, toate unitile aflate sub controlul su care deruleaz oricare dintre etapele de producie, prelucrare i distribuie a produselor alimentare, în vederea înregistrrii fiecreia dintre aceste uniti.

Operatorii din sectorul alimentar se asigur, de asemenea, c autoritatea competent dispune de informaii la zi cu privire la uniti, inclusiv prin notificarea tuturor modificrilor semnificative a activitilor, precum i a eventualei închideri a unor uniti existente.

3. Cu toate acestea, operatorii din sectorul alimentar se vor asigura c unitile sunt aprobate de ctre autoritatea competent, în urma a cel puin unei vizite pe teren, în cazul în care aceast aprobare este necesar:

(a) în conformitate cu legislaia naional a statului membru pe al crui teritoriu se afl unitatea respectiv;

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

(c) pe baza unei decizii adoptate în conformitate cu procedura menionat la articolul 14 alineatul (2).

Statele membre care prevd aprobarea anumitor uniti situate pe teritoriul lor în temeiul legislaiei naionale, în conformitate cu dispoziiile de la litera (a), informeaz Comisia i celelalte state membre cu privire la normele naionale aplicabile.

(*) Not la Jurnalul Oficial: introducei nr. regulamentului de stabilire a normelor sanitare specifice pentru produsele de origine animal.

CAPITOLUL III

GHIDURI DE BUN PRACTIC

Articolul 7

Întocmirea, distribuirea i utilizarea ghidurilor

Statele membre încurajeaz întocmirea ghidurilor naionale de bun practic de igien i aplicare a principiilor HACCP în conformitate cu dispoziiile articolului 8. Ghidurile comunitare se întocmesc în conformitate cu dispoziiile articolului 9.

Este încurajat distribuirea i utilizarea atât a ghidurilor naionale, cât i a celor comunitare. Cu toate acestea, rmâne la latitudinea operatorilor din sectorul alimentar s decid dac vor utiliza aceste ghiduri sau nu.

Articolul 8

Ghiduri naionale

(1) Atunci când se întocmesc astfel de ghiduri de bun practic, ele se realizeaz i se distribuie de ctre sectorul alimentar:

(a) prin consultare cu reprezentanii prilor ale cror interese pot fi serios afectate, cum ar fi autoritile competente i asociaiile consumatorilor;

(b) cu respectarea codurilor de practic aplicabile ale Codex Alimentarius; i

(c) atunci când acestea se refer la producia primar i activitile conexe enumerate în anexa I, inând seama de recomandrile prevzute de partea I din anexa I.

(2) Ghidurile naionale pot fi întocmite sub egida institutului naional de standardizare menionat de Directiva 98/34/CE[1].

(3) Statele membre evalueaz ghidurile naionale pentru a se asigura c:

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

(b) coninutul ghidurilor poate fi pus în practic în sectoarele la care se refer; i

(c) ghidurile respect dispoziiile articolelor 3, 4 i 5 pentru sectoarele i produsele alimentare crora li se aplic.

(4) Statele membre transmit Comisiei ghidurile naionale conforme cu cerinele alineatului (3). Comisia instituie i opereaz un sistem de înregistrare a acestor ghiduri i îl pune la dispoziia statelor membre.

(5) Ghidurile de bun practic întocmite în temeiul Directivei 93/43/CEE continu s se aplice dup intrarea în vigoare a prezentului regulament, cu condiia ca ele s fie compatibile cu obiectivele acestuia.

_____

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

Articolul 9

Ghiduri comunitare

1. Înainte de întocmirea ghidurilor comunitare de bun practic de igien sau de aplicare a principiilor HACCP, Comisia consult comitetul menionat la articolul 14. Consultarea vizeaz analiza necesitii acestor ghiduri, domeniul de aplicare i tema.

2. La întocmirea ghidurilor comunitare, Comisia se va asigura c acestea sunt elaborate i distribuite:

(a) de ctre sau prin consultare cu reprezentanii de resort ai sectoarelor alimentare din comunitate, inclusiv ai IMM-urilor i ai altor pri interesate, precum asociaiile de consumatori;

(b) în colaborare cu prile ale cror interese pot fi serios afectate, inclusiv autoritile competente;

(c) inând seama de codurile de practic aplicabile din Codex Alimentarius; i

(d) în cazul în care se refer la producia primar i la activitile conexe enumerate în anexa I, inând seama de recomandrile prevzute de partea B din anexa I.

3. Comitetul menionat la articolul 14 va evalua proiectele de ghiduri comunitare pentru a se asigura c:

(a) aceste ghiduri au fost elaborate în conformitate cu dispoziiile alineatului (2);

(b) coninutul ghidurilor poate fi aplicat în practic în sectoarele la care se refer din întreaga Comunitate; i

(c) ghidurile respect dispoziiile articolelor 3, 4 i 5 pentru sectoarele i produsele alimentare crora li se aplic.

4. Comisia va invita comitetul menionat în articolul 14 s analizeze periodic toate ghidurile întocmite conform dispoziiilor prezentului articol, împreun cu organismele menionate la alineatul (2).

Aceast analiz are scopul de a pstra caracterul practic al ghidurilor i de a ine seama de progresul tehnico-tiinific.

5. Titlurile i trimiterile ghidurilor comunitare întocmite în conformitate cu dispoziiile prezentului articol se public în seria C a Jurnalului Oficial al Uniunii Europene.

CAPITOLUL IV

IMPORTURI SI EXPORTURI

Articolul 10

Importuri

În ceea ce privete igiena produselor alimentare importate, cerinele aplicabile ale legislaiei din domeniul alimentar menionate la articolul 11 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 cuprind cerinele prevzute de articolele 3 la 6 din prezentul regulament.

Articolul 11
Exporturi

În ceea ce privete igiena produselor alimentare exportate sau re-exportate, cerinele relevante ale legislaiei din domeniul alimentar menionate la articolul 12 din Regulamentul (CE) nr. 178/2002 cuprind cerinele prevzute de articolele 3 la 6 din prezentul regulament.

CAPITOLUL V

DISPOZIII FINALE

Articolul 12

Msuri de aplicare i dispoziii tranzitorii

Msurile de aplicare i dispoziiile tranzitorii pot fi stabilite în conformitate cu procedura prevzut la articolul 14 alineatul (2).

Articolul 13

Modificarea i adaptarea anexelor I i II

1. Anexele I i II pot fi adaptate sau actualizate în conformitate cu procedura menionat la articolul 14 alineatul (2), inând seama de:

(a) necesitatea de a revizui recomandrile menionate la anexa I, partea B, alineatul (2);

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

(c) progresele tehnologice i consecinele lor practice, precum i ateptrile consumatorilor cu privire la compoziia produselor alimentare;

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

(e) criterii microbiologice i de temperatur aplicabile produselor alimentare.

2. Se pot acorda derogri de la anexele I i II, în special pentru a facilita aplicarea articolului 5 la întreprinderile mici, în conformitate cu procedura menionat la articolul 14 alineatul (2), inând seama de factorii de risc în materie, cu condiia ca aceste derogri s nu afecteze realizarea obiectivelor prezentului regulament.

3. Fr a compromite realizarea obiectivelor prezentului regulament, statele membre pot s adopte, în conformitate cu alineatele (4) la (7) din prezentul articol, msuri naionale de adaptare a cerinelor stabilite la anexa II.

4. (a) Msurile naionale menionate la alineatul (3) au ca obiectiv:

(i) s permit utilizarea în continuare a metodelor tradiionale, în oricare etap de producie, prelucrare i distribuie a produselor alimentare; sau

(ii) s rspund nevoilor întreprinderilor din sectorul alimentar situate în regiuni supuse unor constrângeri geografice specifice.

(b) În alte cazuri, acestea se aplic numai construciei, structurii i dotrii unitilor.

5. Statul membru care dorete s adopte msurile naionale menionate la alineatul (3) notific acest lucru Comisiei i celorlalte state membre. Notificarea:

(a) ofer descrierea detaliat a cerinelor pe care respectivul stat membru consider c trebuie s le adapteze, precum i tipul de adaptare dorit;

(b) descrie produsele alimentare i unitile în cauz;

(c) explic motivele acestei adaptri, inclusiv, atunci când este relevant, prin punerea la dispoziie a unui sumar al analizei riscurilor efectuat cât i a msurilor care urmeaz s fie luate pentru ca adaptarea s nu aduc atingere obiectivelor prezentului regulament; i

(d) ofer orice alte informaii pertinente.

6. Celelalte state membre dispun de trei luni de la data primirii notificrii menionate la alineatul (5) pentru a trimite Comisiei comentariile lor. În cazul adaptrilor efectuate în temeiul alineatului 4 litera (b), aceast perioad se extinde la patru luni, la cererea unui stat membru. Comisia poate consulta i, în cazul în care primete comentarii scrise din partea unuia sau mai multor state membre, consult statele membre în cadrul comitetului menionat în

articolul 14 alineatul (1). Comisia poate decide, în temeiul procedurii menionate la articolul 14 alineatul (2), dac msura în cauz poate fi pus în aplicare, sub rezerva unor modificri corespunztoare, dac este cazul. Dac este necesar, Comisia poate propune msuri generale în conformitate cu alineatul (1) sau (2).

7. Statele membre pot adopta msuri naionale de adaptare a cerinelor din anexa II numai:

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

(b) în cazul în care, în termen de o lun de la expirarea perioadei menionate la alineatul (6), Comisia nu a informat statele membre c a primit comentariile scrise ori c intenioneaz s propun adoptarea unei decizii în conformitate cu alineatul (6).

Articol 14

Procedura comitetului

(1) Comisia este asistat de Comitetul permanent pentru lanul alimentar i sntatea animal.

(2) Atunci când se face trimitere la prezentul alineat, se aplic articolele 5 i 7 din Decizia 1999/468/CE, inând seama de dispoziiile articolului 8 din decizia respectiv.

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

(3) Comitetul îi adopt propriul regulament de procedur.

Articolul 15

Consultarea Autoritii Europene pentru Sigurana Alimentar

Comisia consult Autoritatea European pentru Sigurana Alimentar cu privire la orice aspect care intr sub incidena prezentului regulament i care ar putea avea un impact semnificativ asupra sntii publice, în special înainte de a propune criterii, cerine sau obiective în conformitate cu articolul 4 alineatul (4).

Articolul 16

Raport ctre Parlamentul European i Consiliu

(1) În cel mult ...(*), Comisia transmite un raport Parlamentului European i Consiliului.

(2) Raportul analizeaz, în special, experiena dobândit din aplicarea prezentului regulament i analizeaz dac ar fi recomandabil i practic s prevad extinderea cerinelor din articolul 5 pentru a-i include pe operatorii din sectorul alimentar care sunt angrenai în producia primar i activitile conexe enumerate în anexa I.

(3) Dac este cazul, Comisia ataeaz la raport propuneri în materie.

_____

(*) Cinci ani de la intrarea în vigoare a prezentului regulament.

Articolul 17

Abrogare

(1) Directiva 93/43CEE se abrog de la data aplicrii prezentului regulament.

(2) Trimiterile la directiva abrogat se interpreteaz ca trimiteri la prezentul regulament.

C.T.C.E. Piatra Neamț

(3) Cu toate acestea, deciziile adoptate în temeiul articolului 3 alineatul (3) i articolului 10 din Directiva 93/43 /CEE rmân în vigoare pân la înlocuirea lor cu decizii adoptate în conformitate cu prezentul regulament sau cu Regulamentul (CE) nr. 178/2002. Pân la stabilirea criteriilor sau cerinelor menionate la articolul 4 alineatul (3) literele (a) la (e) din prezentul regulament, statele membre pot menine reglementrile naionale care definesc aceste criterii sau cerine pe care le-au adoptat în conformitate cu Directiva 93/43/CEE.

(4) Pân la aplicarea noii legislaii comunitare de stabilire a normelor privind controlul oficial al produselor alimentare, statele membre adopt msuri corespunztoare pentru a asigura îndeplinirea obligaiilor stabilite de prezentul regulament sau în temeiul acestuia.

Articolul 18

Intrare în vigoare

Prezentul regulament intr în vigoare în a douzecea zi de la data publicrii în Jurnalul Oficial al Uniunii Europene.

Prezentul regulament se aplic dup 18 luni de la data intrrii în vigoare a urmtoarelor acte:

(a) Regulamentul (CE) nr. ... /2004[*];

(b) Regulamentul (CE) nr. ... /2004 al Parlamentului European i al Consiliului din ... de stabilire a normelor specifice privind organizarea controlului oficial al produselor de origine animal destinate consumului uman[1]; i

(c) Directiva 2004/41/CE a Parlamentului European i a Consiliului din ... de abrogare a unor directive privind igiena alimentar i condiiile sanitare privind producia i introducerea pe pia a unor produse de origine animal destinate consumului uman[2].

Cu toate acestea, prezentul regulament nu se aplic mai devreme de 1 ianuarie 2006.

Prezentul Regulament este obligatoriu în toate elementele sale i se aplic direct în toate statele membre.

Adoptat la Strasburg, 29 aprilie 2004.

_____

(*) Not la Jurnalul Oficial: introducei nr. regulamentului de stabilire a normelor sanitare specifice pentru produsele alimentare de origine animal.

(1) A se vedea p. ... din prezentul Jurnal Oficial.

(2) A se vedea p. ... din prezentul Jurnal Oficial.

Pentru Parlamentul European
Preedintele
P. COX

Pentru Consiliu
Preedintele
M. McDOWELL

ANEXA I

PRODUCIA PRIMAR

PARTEA A: DISPOZIII GENERALE PRIVIND PRODUCIA PRIMAR SI ACTIVITILE CONEXE

I. DOMENIU DE APLICARE

1. Prezenta anex se aplic la producia primar i la urmtoarele activiti conexe:

(a) transportul, depozitarea i manipularea produselor primare la locul de producie, cu condiia ca aceste operaiuni s nu aib ca rezultat modificarea substanial a naturii lor;

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

(c) în cazul produselor de origine vegetal, a produselor pescreti i a vânatului slbatic, activitatea de transport pentru livrarea produselor primare a cror natur nu a fost modificat în mod substanial, de la locul de producie la o unitate.

II. DISPOZIII PRIVIND IGIENA

2. Operatorii din sectorul alimentar trebuie s se asigure, în msura în care este posibil, c produsele sunt protejate împotriva oricrei contaminri, având în vedere toate prelucrrile pe care respectivele produse primare le pot suferi ulterior.

3. Fr a aduce atingere obligaiei generale menionate la alineatul (2), operatorii din sectorul alimentar trebuie s respecte dispoziiile aplicabile ale legislaiei comunitare i naionale privind combaterea riscurilor în producia primar i activitile conexe, inclusiv:

(a) msurile privind controlul contaminrii din aer, sol, ap, furaje, îngrminte, medicamente de uz veterinar, produse fitosanitare i biocide, precum i din depozitarea, manipularea i eliminarea deeurilor; i

(b) msurile privind sntatea i bunstarea animalelor i sntatea plantelor care au consecine asupra sntii umane, inclusiv programe de monitorizare i combatere a zoonozelor i agenilor zoonotici.

4. Operatorii din sectorul alimentar care cresc, sacrific sau vâneaz animale sau produc produse primare de origine animal trebuie s ia msuri adecvate pentru ca, dup caz:

(a) s curee toate instalaiile utilizate în cadrul produciei primare i a activitilor conexe, inclusiv instalaiile utilizate la depozitarea i manipularea furajelor, i, dac este cazul, s le dezinfecteze dup curare, folosind metoda adecvat;

(b) s curee echipamentele, recipientele, lzile, vehiculele i navele, i, dac este cazul, s le dezinfecteze dup curare, folosind metoda adecvat;

(c) s asigure, pe cât posibil, igiena animalelor care urmeaz s fie sacrificate i, dac este cazul, a animalelor de reproducie;

(d) s foloseasc ap potabil, sau ap curat ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;

(e) s vegheze la sntatea personalului care manipuleaz furajele i la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;

(f) s împiedice, în msura posibilului, contaminarea produs de animalele i parazii;

(g) s depoziteze i s manipuleze deeurile i substanele periculoase în aa fel încât s previn contaminarea;

(h) s previn introducerea i rspândirea bolilor contagioase transmisibile la om prin alimente, inclusiv prin msuri de precauie la introducerea unor noi animale i semnalarea suspiciunilor de focare de boli la autoritatea competent;

(i) s in seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe care sunt importante pentru sntatea uman; i

(j) s utilizeze corect aditivii furajeri i medicamentele de uz veterinar, în conformitate cu legislaia aplicabil.

5. Operatorii din sectorul alimentar care produc sau recolteaz produse vegetale trebuie s ia msuri adecvate pentru ca, dup caz:

(a) s curee instalaiile, echipamentele, recipientele, lzile, vehiculele i navele, i, dac este cazul, s le dezinfecteze dup curare folosind metoda adecvat;

(b) s asigure, dup caz, condiii igienice de producie, transport i depozitare cât i curenia produselor vegetale;

(c) s foloseasc ap potabil, sau ap curat ori de câte ori este nevoie pentru a preveni contaminarea;

(d) s vegheze la sntatea personalului care manipuleaz furajele i la instruirea acestuia cu privire la riscurile sanitare;

(e) s împiedice, pe cât posibil, contaminarea produs de animale i duntori;

(f) s depoziteze i s manipuleze deeurile i substanele periculoase în aa fel încât s previn contaminarea;

(g) s in seama de rezultatele tuturor analizelor aplicabile efectuate pe probe prelevate de la plante sau alte probe care sunt importante pentru sntatea uman; i

(h) s utilizeze corect produsele fitofarmaceutice i biocidele, în conformitate cu legislaia aplicabil.

6. Operatorii din sectorul alimentar trebuie s ia msuri adecvate de remediere a situaiei atunci când sunt informai c au fost identificate probleme în timpul controalelor oficiale.

III. EVIDENE

7. Operatorii din sectorul alimentar trebuie s întocmeasc i s in evidena msurilor luate pentru a controla riscurile, în mod corespunztor i pe o perioad de timp adecvat, proporional cu caracterul i dimensiunea întreprinderii respective din sectorul alimentar. Operatorii din sectorul alimentar trebuie s pun informaiile pertinente din aceste registre la dispoziia autoritii competente i a operatorilor din sectorul alimentar, la cererea acestora.

8. Operatorii din sectorul alimentar care cresc animale sau produc produse primare de origine animal trebuie s in, în special, evidene cu privire la:

(a) natura i originea furajelor cu care sunt hrnite animalele;

(b) medicamentele de uz veterinar sau alte tratamente administrate animalelor, data administrrii i perioadele de retragere din producie;

(c) bolile care pot afecta sigurana produselor de origine animal;

(d) rezultatele tuturor analizelor efectuate pe probe prelevate de la animale sau alte probe prelevate pentru stabilirea diagnosticului, care sunt importante pentru sntatea uman; i

(e) orice rapoarte relevante ale verificrilor pe animale sau produse de origine animal.

9. Operatorii din sectorul alimentar care produc sau recolteaz produse vegetale trebuie s in, în special, evidene cu privire la:

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

(b) orice apariie a duntorilor sau bolilor care pot afecta sigurana produselor de origine vegetal; i

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

10. La întocmirea i inerea acestor evidene, operatorii din sectorul alimentar pot beneficia de asistena altor persoane, precum medici veterinari, agronomi i tehnicieni agricoli.

PARTEA B: RECOMANDRI PENTRU GHIDURILE DE BUN PRACTIC SANITAR

1. Ghidurile naionale i comunitare menionate la articolele 7 la 9 din prezentul regulament trebuie s ofere îndrumri privind buna practic sanitar de combatere a riscurilor în producia primar i activitile conexe.

2. Ghidurile de bun practic sanitar trebuie s conin informaii adecvate cu privire la riscurile care pot aprea în producia primar i activitile conexe i msurile de combatere a acestor riscuri, inclusiv msurile relevante stabilite de legislaia comunitar i naional sau de programele naionale i comunitare. Printre aceste riscuri i msuri se pot numra, de exemplu:

(a) controlul contaminrii cu micotoxine, metale grele i substane radioactive;

(b) utilizarea apei, a deeurilor organice i îngrmintelor;

(c) utilizarea corect i corespunztoare a produselor fitofarmaceutice i a biocidelor cât i trasabilitatea acestora;

(d) utilizarea corect i corespunztoare a medicamentelor de uz veterinar i a aditivilor furajeri, cât i trasabilitatea acestora;

(e) pregtirea, depozitarea, utilizarea i trasabilitatea furajelor;

(f) depozitarea corect a animalelor moarte, a deeurilor i aternuturilor;

(g) msurile de protecie menite s previn introducerea bolilor contagioase transmisibile la om prin alimente, cât i obligaia de a notifica autoritatea competent;

(h) procedurile, practicile i metodele care asigur faptul c produsele alimentare sunt produse, manipulate, ambalate, depozitate i transportate în condiii sanitare adecvate, inclusiv salubrizarea eficient i combaterea duntorilor;

(i) msuri privind igiena animalelor pentru sacrificare i reproducie;

(j) msuri privind inerea evidenelor.

ANEXA II

CERINE SANITARE GENERALE APLICABILE TUTUROR OPERATORILOR DIN SECTORUL ALIMENTAR (CU EXCEPIA CAZURILOR ÎN CARE SE APLIC ANEXA I)

INTRODUCERE

Capitolele V - XII se aplic tuturor etapelor de producie, prelucrare i distribuire a produselor alimentare, iar restul capitolelor se aplic dup cum urmeaz:

- capitolul I se aplic tuturor incintelor utilizate pentru produsele alimentare, cu excepia celor la care este aplicabil capitolul III;

- capitolul II se aplic tuturor încperilor în care se pregtesc, trateaz sau prelucreaz alimentele, cu excepia slilor de mas i a incintelor la care este aplicabil capitolul III;

- capitolul II se aplic incintelor enumerate în titlul capitolului respectiv;

- capitolul IV se aplic tuturor mijloacelor de transport.

CAPITOLUL I

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

1. Incintele utilizate pentru produsele alimentare trebuie s fie curate i întreinute în bun stare.

2. Structura, concepia, construcia, amplasarea i dimensiunea incintelor utilizate pentru produsele alimentare trebuie:

(a) s permit întreinerea, curarea i/sau dezinfectarea corespunztoare, s evite sau s reduc la minim contaminarea pe calea aerului i s asigure un spaiu de lucru suficient i adecvat efecturii în condiii igienice a tuturor operaiunilor;

(b) s fie de aa natur încât s previn acumularea murdriei, contactul cu substanele toxice, deversarea particulelor în alimente i formarea condensului sau a mucegaiurilor nedorite pe suprafee;

(c) s permit aplicarea bunelor practici de igien, inclusiv prevenirea contaminrii i, în special, combaterea duntorilor; i

(d) dac este cazul, s asigure condiii adecvate de manipulare i depozitare, cu reglarea temperaturii i capacitate suficient pentru a pstra produsele alimentare la temperaturi adecvate care s poat fi monitorizate i, dac este nevoie, înregistrate.

3. Trebuie s existe un numr suficient de toalete cu jet de ap, racordate la un sistem de scurgere eficace. Toaletele nu trebuie s comunice direct cu încperile în care se manipuleaz alimentele.

4. Trebuie s existe un numr suficient de chiuvete, amplasate în mod corespunztor i destinate splatului pe mâini. Aceste chiuvete trebuie s dispun de ap curent rece i cald, cât i de materiale pentru splatul i uscatul igienic al mâinilor. Când este cazul, dispozitivele de splat pentru produsele alimentare trebuie s fie separate de cele destinate splatului pe mâini.

5. Trebuie s existe mijloace adecvate i suficiente de ventilare natural sau mecanic. Trebuie s se evite circulaia curenilor de aer dinspre o zon contaminat spre una curat. Sistemele de ventilaie trebuie construite în aa fel încât s permit accesul la filtre i alte piese care necesit curarea sau înlocuirea.

6. Instalaiile sanitare trebuie s dispun de ventilaie natural sau mecanic adecvat.

7. Incintele pentru produse alimentare trebuie s dispun de un sistem de iluminat natural i/sau artificial adecvat.

8. Instalaiile de scurgere trebuie s corespund destinaiei. Acestea trebuie concepute i construite astfel încât s evite riscul de contaminare. În cazul în care canalele de scurgere sunt descoperite, în totalitate sau în parte, ele trebuie concepute astfel încât s împiedice deversarea apelor reziduale dintr-o zon contaminat în zonele curate, în special în cele în care se manipuleaz produse alimentare susceptibile de a prezenta un grad mare de risc pentru consumatorul final.

9. Dac este necesar se prevd vestiare adecvate pentru personal.

10. Produsele de salubrizare i substanele dezinfectante nu trebuie depozitate în zonele în care se manipuleaz produse alimentare.

CAPITOLUL II

CERINE SANITARE PENTRU ÎNCPERILE ÎN CARE SE PREPAR, SE TRATEAZ SAU SE PRELUCREAZ PRODUSE ALIMENTARE (CU EXCEPIA SLILOR DE MESE SI A INCINTELOR SPECIFICATE ÎN CAPITOLUL III)

1. În încperile în care se prepar, se trateaz sau se prelucreaz produse alimentare (cu excepia slilor de mese i a incintelor specificate în capitolul III, dar inclusiv spaiile din mijloacele de transport), concepia i structura trebuie s permit aplicarea bunelor practici de igien alimentar, inclusiv prevenirea contaminrii între operaiuni i în timpul lor. Îndeosebi:

(a) podeaua trebuie s fie în bun stare i uor de curat i, dac este cazul, de dezinfectat. Acest lucru necesit utilizarea materialelor etane, neabsorbante, lavabile i netoxice, cu excepia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autoritii competente c alte materiale utilizate sunt corespunztoare. Dac este cazul, podeaua trebuie s permit scurgerea adecvat a suprafeelor;

(b) suprafeele murale trebuie s fie în bun stare i uor de curat i, dac este cazul, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor etane, neabsorbante, lavabile i netoxice cât i o suprafa neted pân la o înlime corespunztoare, cu excepia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autoritii competente c alte materiale utilizate sunt corespunztoare;

(c) plafoanele (sau, dac nu exist plafon, suprafaa interioar a acoperiului) i celelalte elemente suspendate trebuie s fie construite i finisate în aa fel încât s previn acumularea murdriei i s diminueze condensul, apariia mucegaiurilor nedorite i deversarea particulelor;

(d) ferestrele i celelalte deschideri trebuie construite în aa fel încât s împiedice acumularea murdriei. Cele care pot fi deschise înspre mediul exterior trebuie s fie dotate, dac este cazul, cu ecrane de protecie împotriva insectelor, uor de demontat pentru a fi curate. În cazul în care deschiderea ferestrelor ar avea ca rezultat contaminarea, ferestrele trebuie s rmân închise i fixe în timpul produciei;

(e) uile trebuie s fie uor de splat, i dac este cazul, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor suprafee netede i neabsorbante, cu excepia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autoritii competente c alte materiale utilizate sunt corespunztoare; i

(f) suprafeele (inclusiv suprafeele echipamentelor) din zonele în care se manipuleaz produsele alimentare i, în special, cele aflate în contact cu aceste produse trebuie s fie pstrate în bun stare i uor de curat i, dac este cazul, de dezinfectat. Aceasta va impune utilizarea unor materiale netede, lavabile, rezistente la coroziune i netoxice, cu excepia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autoritii competente c alte materiale utilizate sunt corespunztoare.

2. Se prevd, dac este cazul, spaii adecvate pentru curarea, dezinfectarea i depozitarea instrumentelor i echipamentelor de lucru. Aceste spaii trebuie s fie construite din materiale rezistente la coroziune, s fie uor de curat i s dispun de alimentare adecvat cu ap cald i rece.

3. Se prevd, dac este cazul, facilitile necesare pentru splatul alimentelor. Fiecare chiuvet sau dotare similar destinat splatului alimentelor trebuie s dispun de alimentare adecvat cu ap potabil cald i/sau rece în conformitate cu cerinele menionate la capitolul VII, s fie pstrate curate i, dac este cazul, dezinfectate.

CAPITOLUL III

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

1. Incintele i automatele care distribuie produse alimentare trebuie s fie, în msura în care este posibil, amplasate, concepute, construite, curate i meninute în bun stare pentru a se evita riscul de contaminare, în special de ctre animale i duntori.

2. În special, dac este cazul:

(a) trebuie s existe instalaii capabile s asigure un nivel adecvat de igien personal (inclusiv instalaii de splare i uscare a mâinilor în condiii de igien, instalaii sanitare igienice i vestiare);

(b) suprafeele aflate în contact cu produsele alimentare trebuie s fie în bun stare, uor de curat i, dac este cazul, de dezinfectat. Acest lucru va impune utilizarea materialelor netede, lavabile, rezistente la coroziune i netoxice, cu excepia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autoritii competente c alte materiale utilizate sunt corespunztoare;

(c) trebuie s se prevad mijloace adecvate pentru curarea, i, dac este cazul, dezinfectarea instrumentelor i a echipamentelor de lucru;

(d) în cazul în care produsele alimentare sunt curate în cadrul activitilor întreprinderii din sectorul alimentar, trebuie s se prevad mijloacele ca aceast operaiune s se desfoare în condiii igienice;

(e) trebuie s existe ap potabil cald i/sau rece în cantitate suficient;

(f) trebuie s se prevad mijloace i/sau spaii adecvate pentru depozitarea i eliminarea, în bune condiii de igien, a substanelor i deeurilor periculoase i/sau necomestibile (lichide sau solide);

(g) trebuie s se prevad mijloace i/sau spaii adecvate pentru pstrarea i monitorizarea condiiilor de temperatur adecvat a produselor alimentare;

(h) produsele alimentare trebuie amplasate în locuri i în condiii care s permit, în msura în care este posibil, evitarea riscului de contaminare.

CAPITOLUL IV

TRANSPORT

1. Mijloacele de transport i/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie s fie curate i în bun stare pentru a proteja produsele alimentare de contaminare i trebuie, dup caz, s fie concepute i construite în aa fel încât s permit curarea i/sau dezinfectarea adecvat.

2. Recipientele din vehicule i/sau containere trebuie rezervate transportului produselor alimentare ori de câte ori exist un risc de contaminare în cazul utilizrii lor la transportul altor încrcturi.

3. În cazul în care mijloacele de transport i/sau containerele sunt utilizate, de asemenea, pentru transportul altor încrcturi decât produsele alimentare sau pentru transportul mai multor produse alimentare în acelai timp, produsele respective trebuie s fie separate în mod efectiv.

4. Produsele alimentare în vrac sub form lichid, de granule sau pudr se transport în recipiente i/sau containere /cisterne rezervate transportului produselor alimentare. Aceste containere trebuie s aib o meniune clar, vizibil i indelebil, în una sau mai multe limbi ale Comunitii, privind utilizarea lor pentru transportul produselor alimentare sau meniunea "numai pentru produse alimentare".

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

6. În mijloacele de transport i/sau containere, produsele alimentare se amplaseaz i se protejeaz în aa fel încât s se reduc la minimum riscul de contaminare.

7. Dac este cazul, mijloacele de transport i/sau containerele utilizate la transportul produselor alimentare trebuie s asigure pstrarea produselor alimentare la temperaturi adecvate i s permit controlarea acestor temperaturi.

CAPITOLUL V

CERINE APLICABILE ECHIPAMENTELOR

1. Toate articolele, instalaiile i echipamentele cu care produsele alimentare intr în contact trebuie:

(a) s fie bine curate i, dac este cazul, s fie dezinfectate. Curarea i dezinfecia trebuie s aib loc cu o frecven suficient de mare pentru a se evita orice risc de contaminare;

(b) construcia, materialele i întreinerea s fie de aa natur încât s reduc la minimum orice risc de contaminare;

(c) cu excepia containerelor i ambalajelor nereturnabile, construcia, materialele i întreinerea s fie de aa natur încât s poat fi curate i, dac este cazul, dezinfectate; i

(d) s fie instalate în aa fel încât s permit curarea adecvat a echipamentelor i zonei adiacente.

2. Dac este cazul, echipamentele se prevd cu un dispozitiv de control adecvat pentru a asigura atingerea obiectivelor prezentului regulament.

3. În cazul în care este necesar folosirea aditivilor chimici pentru a preveni corodarea echipamentelor i a containerelor, acetia se utilizeaz în conformitate cu bunele practici.

CAPITOLULUL VI
DESEURI ALIMENTARE

1. Deeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile i alte resturi se elimin cât mai rapid posibil din încperile în care se afl produsele alimentare, pentru a se evita acumularea lor.

2. Deeurile alimentare, subprodusele alimentare necomestibile i alte resturi trebuie depozitate în recipiente care se pot închide, cu excepia cazului în care operatorii din sectorul alimentar pot dovedi autoritii competente c alte tipuri de recipiente sau sisteme de evacuare utilizate sunt corespunztoare. Aceste recipiente trebuie s fie construite în mod corespunztor, meninute în bun stare, uor de curat i, dac este cazul, de dezinfectat.

3. Se prevd mijloace adecvate de depozitare i eliminare a deeurilor alimentare, a subproduselor alimentare necomestibile i altor resturi. Spaiile de depozitare a deeurilor se proiecteaz i se gestioneaz în aa fel încât s poat fi pstrate curate i, dac este cazul, fr animale i duntori.

4. Toate deeurile se elimin într-un mod igienic i ecologic în conformitate cu legislaia comunitar aplicabil i fr s constituie o surs de contaminare direct sau indirect.

CAPITOLUL VII

ALIMENTAREA CU AP

1.

(a) Se prevede alimentarea adecvat cu ap potabil, care trebuie utilizat ori de câte ori este necesar pentru a se evita contaminarea produselor alimentare..

(b) Apa curat poate fi folosit pentru produsele pescreti integrale. Apa de mare curat poate fi folosit pentru molutele bivalve vii, echinoderme, tunicate i gastropode marine; apa curat mai poate fi folosit pentru splarea exteriorului. în cazul în care se utilizeaz aceast ap, se prevd instalaii adecvate de alimentare.

2. În cazul în care se utilizeaz ap nepotabil, de exemplu pentru stingerea incendiilor, producia de abur, refrigerare i în alte scopuri similare, aceasta trebuie s circule într-un sistem separat i identificat în mod corespunztor. Apa nepotabil nu trebuie s fie racordat la sistemul de ap potabil, sau s fie deversat în acest sistem.

3. Apa reciclat utilizat în prelucrare sau ca ingredient nu trebuie s prezinte riscuri de contaminare. Aceast ap trebuie s corespund normelor stabilite pentru apa potabil, cu excepia cazului în care autoritatea competent stabilete c, sub aspect calitativ, apa nu poate compromite salubritatea produselor alimentare în forma lor final.

4. Gheaa care intr în contact cu alimentele sau care poate contamina alimentele trebuie s fie fcut din ap potabil, sau, în cazul în care este utilizat la refrigerarea produselor pescreti întregi, din ap curat. Gheaa trebuie produs, manipulat i depozitat în condiii capabile s previn contaminarea.

5. Aburul utilizat direct în contact cu produsele alimentare nu trebuie s conin nici o substan care prezint pericol pentru sntate sau care este susceptibil s contamineze produsele alimentare.

6. În cazul în care produsele alimentare sunt tratate termic în recipiente închise ermetic, trebuie avut grij ca apa utilizat pentru rcirea recipientelor dup tratamentul termic s nu fie o surs de contaminare a produselor alimentare.

CAPITOLUL VIII

IGIENA PERSONAL

1. Fiecare persoan care lucreaz într-o zon în care se manipuleaz produse alimentare trebuie s respecte un nivel ridicat de igien personal i s poarte îmbrcminte adecvat i curat i, dac este cazul, îmbrcminte de protecie.

2. Nu trebuie s se permit nici unei persoane care sufer de o boal sau este purttoare a unei boli care poate fi transmis prin alimente sau care prezint, de exemplu, plgi infectate, infecii sau leziuni cutanate sau diaree s manipuleze produse alimentare sau s ptrund într-o zon în care se manipuleaz produse alimentare indiferent de situaie, dac exist vreo posibilitate de contaminare direct sau indirect. Toate persoanele angajate într-o întreprindere din sectorul alimentar care sufer de aceste afeciuni i care sunt susceptibile de a veni în contact cu alimentele trebuie s comunice imediat responsabilului de activitate afeciunea respectiv sau simptomele ei i, dac este posibil, cauzele acesteia.

CAPITOLUL IX

DISPOZIII APLICABILE PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Operatorul din sectorul alimentar nu trebuie s accepte alte materii prime sau ingrediente în afara animalelor vii sau oricare alt material utilizat la prelucrarea produselor despre care se tie sau este întemeiat s se presupun c sunt contaminate cu parazii, micro-organisme patogene sau substane toxice, descompuse sau strine în aa msur încât, chiar dup ce operatorul efectueaz sortarea i/sau procedurile de pregtire sau prelucrare normale în condiii sanitare, produsul final nu este adecvat pentru consumul uman.

2. Materiile prime i toate ingredientele depozitate într-o întreprindere din sectorul alimentar trebuie pstrate în condiii adecvate menite s previn degradarea i s evite contaminarea.

3. În toate etapele de producie, prelucrare i distribuie, alimentele trebuie protejate împotriva oricrei contaminri susceptibile de a le face improprii pentru consumul uman, duntoare pentru sntate sau contaminate în asemenea msur încât este întemeiat s se considere c nu pot fi consumate în starea respectiv.

4. Trebuie puse în practic proceduri adecvate de combatere a duntorilor. Trebuie aplicate, de asemenea, proceduri adecvate care s împiedice accesul animalelor domestice în zonele de preparare, manipulare sau depozitare a produselor alimentare (sau, în cazul în care autoritatea competent o permite, s împiedice ca accesul s aib drept rezultat contaminarea).

5. Materiile prime, ingredientele, produsele intermediare i produsele finite susceptibile de a favoriza înmulirea micro-organismelor patogene sau formarea toxinelor nu trebuie pstrate la o temperatur care poate cauza un risc pentru sntate. Lanul criogenic nu trebuie întrerupt. Cu toate acestea, ele pot fi retrase din spaiile cu temperatur controlat pe perioade scurte de timp în scopuri practice legate de manipulare în timpul pregtirii, transportului, depozitrii, etalrii i servitului alimentelor, cu condiia ca acest lucru s nu conduc la apariia unui risc pentru sntate. Întreprinderile din sectorul alimentar care fabric, manipuleaz i ambaleaz produse alimentare prelucrate trebuie s dispun de spaii adecvate i suficient de mari pentru a asigura depozitarea separat a materiilor prime de materialele prelucrate, precum i spaii frigorifice de depozitare suficiente.

6. În cazul în care produsele alimentare trebuie inute la frig sau servite reci, ele trebuie rcite, pe cât este posibil, imediat dup etapa de tratament termic sau, în lipsa acestui tratament, dup etapa de pregtire final, la temperaturi care s nu reprezinte un risc pentru sntate.

7. Decongelarea produselor alimentare trebuie s se fac în aa fel încât s se reduc la minimum riscul de înmulire a micro-organismelor patogene sau de formare a toxinelor în alimente. În timpul decongelrii, alimentele trebuie supuse unor temperaturi care s nu aib drept rezultat apariia unor riscuri pentru sntate. În cazul în care lichidul care se scurge în urma decongelrii poate reprezenta un risc pentru sntate, acesta trebuie evacuat corespunztor. Dup decongelare, alimentele se manevreaz în aa fel încât s se reduc la minimum riscul de înmulire a micro-organismelor patogene sau de formare a toxinelor.

8. Substanele periculoase i/sau necomestibile, inclusiv furajele animale, trebuie s fie etichetate în mod corespunztor i depozitate în containere separate i sigure.

CAPITOLUL X

DISPOZIII PRIVIND ÎMPACHETAREA SI AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Materialele utilizate pentru împachetare i ambalare nu trebuie s fie surse de contaminare.

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

3. Operaiile de împachetare i ambalare trebuie efectuate în aa fel încât s se evite contaminarea produselor. Dac este cazul i mai ales dac se folosesc cutii metalice i borcane de sticl, ele trebuie s fie întregi i curate.

4. Materialele pentru împachetare i ambalajele reutilizabile pentru produsele alimentare trebuie s fie uor de curat i, dac este cazul, de dezinfectat.

CAPITOLUL XI

TRATAMENT TERMIC

Urmtoarele cerine se aplic numai produselor alimentare introduse pe pia 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) s aduc fiecare parte a produsului tratat la o temperatur dat, pe o perioad dat de timp; i

(b) s împiedice contaminarea produsului în timpul procesrii;

2. pentru a asigura c prin procesul tehnologic utilizat se ating obiectivele dorite, operatorii din sectorul alimentar trebuie s verifice cu regularitate principalii parametri relevani (în special temperatura, presiunea, etaneitatea i factorii microbiologici), inclusiv cu ajutorul unor dispozitive automate;

3. procesul utilizat trebuie s respecte o norm recunoscut pe plan internaional (de exemplu pasteurizarea, temperatura ultra-înalt sau sterilizarea).

CAPITOLUL XII

FORMARE PROFESIONAL

Operatorii din sectorul alimentar trebuie s se asigure c:

1. persoanele care manipuleaz produsele alimentare sunt supravegheate i instruite i/sau au primit o formare profesional în materie de igien alimentar adaptat activitii lor;

2. persoanele care rspund de întocmirea i actualizarea procedurii menionate la articolul 5 alineatul (1) din prezentul regulament sau de punerea în practic a ghidurilor aplicabile au beneficiat de o formare profesional adecvat privind aplicarea principiilor HACCP; i

3. sunt respectate toate cerinele legislaiei naionale privind programele de formare pentru persoanele care lucreaz în anumite sectoare alimentare.