

РАСПОРЯЖЕНИЕ (ЕС) № 852/2004 ЕВРОПЕЙСКИХ ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА

от 29 апреля 2004 г.

по гигиене продовольственных средств

ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАРЛАМЕНТ И СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СООБЩЕСТВА,

учитывая Договор, учреждающий Европейское сообщество, в особенности его ст. 95 и 152 абз. 4 бук. в),

учитывая предложение Европейской комиссии¹,

учитывая заключение Экономически-Общественного комитета²,

после консультации с Комитетом регионов,

принимая решение согласно процедуре, определенной в ст. 251 Договора³,

а также принимая во внимание следующее:

(1) Стремление к достижению высокого уровня защиты жизни и здравоохранения человека является одной из основных целей продовольственного закона согласно определению, содержащему в распоряжении (ЕС) № 178/2002⁴. Вышеупомянутым распоряжением устанавливаются и другие общие принципы и определения, относящиеся к отечественному и общественному продовольственному закону, в том также цель достижения свободного перемещения продовольствия на территории Сообщества.

(2) Директивой Совета № 93/43/ЕЭС от 14 июня 1993 г. по гигиене продовольственных средств⁵ определены общие принципы гигиены продовольственных средств, а также процедуры проверки соответствия этим принципам.

(3) Опытом доказалось, что эти принципы и процедуры представляют собой прочную базу обеспечения безопасности продовольствия. В контексте общей аграрной политики были приняты многие директивы с целью установления конкретных санитарных положений, регулирующих производство и ввод в обращение изделий, названных в I-м Приложении к Договору. Этими санитарными положениями ограничили таможенные барьеры, касающиеся данных изделий, что способствовало образованию внутреннего

¹ см. Ж.З. С 365 Е, 19.12.2000, стр. 43.

² см. Ж.З. С 155, 29.5.2001, стр. 39.

³ см. Заключение Европейского парламента от 15 мая 2002 г. (Ж.З. С 180 Е, 31.7.2003, стр. 267), Общее мнение Совета от 27 октября 2003 г. (Ж.З. С 48 Е, 24.2.2004, стр. 1), Мнение Европейского парламента от 30 марта 2004 г. (до сих пор не опубликовано в Официальном журнале), а также решение Совета от 16 апреля 2004 г.

⁴ см. Распоряжение (ЕС) № 178/2002 Европейских Парламента и Совета от 28 января 2002 г., устанавливающее общие принципы и требования продовольственного закона, определяющее Европейское учреждение по безопасности продовольствия, а также процедуры по безопасности продовольствия (Ж.З. L 31,1.2.2002, стр. 1). Распоряжение замененное Распоряжением (ЕС) № 1642/2003 (Ж.З. L 245, 29.9.2003, стр. 4).

⁵ см. Ж.З. L 175,19.7.1993, стр. 1. Директива, замененная Распоряжением (ЕС) № 1882/2003 Европейских Парламента и Совета (Ж.З. L 284, 31.10.2003, стр. 1).

рынки, одновременно обеспечивая высокий уровень публичного здравоохранения.

(4) Что касается публичного здравоохранения, вышеупомянутые принципы и процедуры содержат общие правила, относящиеся особенно к обязанностям изготовителей, а также компетентных органов, требования по структуре, действительности и гигиене заводов, процедуры по утверждению для заводов, требования по складскому хранению и перевозке, а также знакам санитарного качества.

(5) Эти принципы представляют собой общую основу для гигиены производства всего продовольствия, в том изделий животного происхождения, названных в I-м Приложении к Договору.

(6) В качестве пополнения этой основы специфические принципы гигиены необходимы по отношению к некоторым продовольственным средствам. Подробные принципы относительно продовольствию животного происхождения устанавливаются Распоряжением (ЕС) № 853/2004 Европейских Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г.⁶

(7) Главной целью новых принципов общего и подробного характера является обеспечение высокого уровня защиты потребителей в области безопасности продовольствия.

(8) К обеспечению безопасности продовольствия на пути с точки его основного производства включительно по его ввод в обращение и экспорт необходим когерентный подход. Каждым предприятием продовольственного сектора должна в рамках сети производства и распределения производства гарантироваться ненарушимость безопасности продовольствия.

(9) Правила Сообщества не должны применяться к основному производству продовольствия, его подготовке, обработке или складскому хранению с целью личного использования и употребления. Сверх того они должны применяться только к предприятиям, спецификой деятельности которых принимается некоторая непрерывность действий и некоторая степень организации.

(10) Опасности, угрожающие продовольствию на уровне основного производства, должны определяться и проверяться соответствующим образом с целью обеспечения целей, преследуемых настоящим распоряжением. Однако в случае непосредственных поставок небольших партий сырья, направляемых производящим его предприятием продовольственного сектора конечному потребителю или местному заводу розничного типа, рекомендуется обеспечение публичного здравоохранения отечественным законодательством, учитывая особенно близкие соотношения между изготовителем и потребителем.

(11) Применение правил анализа опасностей и критических точек контроля (НАССР) к основному производству в общем плане пока невыполнимо. Все-таки, указания по хорошей практике должны ободрять население к использованию соответственных гигиенических приемов на уровне домашнего хозяйства. Эти указания должны по мере необходимости пополняться подробными правилами по гигиене основного производства. При этом требования по гигиене, находящие применение к основному

⁶ См. стр. данного Официального журнала.

производству и связанным действиям, должны различаться от требований, касающихся действий другого характера.

(12) Безопасность продовольствия вытекает из нескольких вопросов: законодательством нужны устанавливаться минимальные требования по гигиене; должны производиться официальные контроли с целью проверки соответствия предприятий продовольственного сектора нормам, этими предприятиями же должны устанавливаться и осуществляться программы и процедуры по безопасности продовольствия, основанные на правилах НАССР.

(13) Эффективное внедрение процедур, основанных на правилах НАССР будет требовать полного сотрудничества и участия со стороны работников продовольственной отрасли. С этой целью работники должны проходить обучения. Система НАССР является инструментом, который должен помочь предприятиям продовольственного сектора достичь высшего стандарта безопасности продовольствия. Система НАССР не должна считаться методом авторегулировки и замещать официальных контролей.

(14) Так как требование по установлению процедур, основанных на правилах НАССР не должно предварительно применяться к основному производству, возможность расширения его воздействия станет одним из элементов обзора, который проведется Комиссией вследствие исполнения положений настоящего распоряжения. Однако рекомендуется, чтобы хозяйственные субъекты ободрялись государствами-членами ЕС к применению таковых правил в самом широком диапазоне уже на уровне основного производства.

(15) Требованиями системы НАССР должны приниматься во внимание принципы, содержащиеся в Продовольственном кодексе. Ими должна обеспечиваться соответственная эластичность, чтобы они могли применяться в каждой обстановке, в том в небольших предприятиях. В особенности необходимо учесть, что в некоторых предприятиях продовольственного сектора невозможно отождествление критических точек контроля, а в некоторых случаях хорошая практика по гигиене может замещать постоянный надзор над критическими точками контроля. Подобным образом, требование по определению "критических лимитов" не обозначает необходимости определения количественного лимита в каждом случае. Сверх того требование по хранению документов должно быть эластичным, чтобы не приходило к чрезмерной нагрузке самых небольших предприятий.

(16) Эластичность и рекомендуется для дальнейшего употребления традиционных методов на каждом этапе производства, обработки или распределения продовольствия, а также относительно структурных требований, поставленных заводам. Эластичность особенно существенна для регионов, характеризующихся особыми ограничениями географической природы, в том окраинных регионов, определенных в ст. 299 абз. 2 Договора. Все-таки, эластичность не должна угрожать целям, связанным с гигиеной продовольствия. Сверх того, учитывая факт, что все продовольствие, производимое согласно правилам гигиены, найдется в свободном обращении на целом территории Сообщества, процедура, дающая государствам-членам ЕС возможность воспользоваться эластичностью, должна быть вполне прозрачной и – по мере необходимости – сделать возможным предотвращение всякого рода недорозумений путем их обсуждения в рамках Постоянного комитета по делам пищевой цепи и здравоохранения животных, образованного в силу Распоряжения (ЕС) № 178/2002.

(17) Определение таких целей, как целевое сокращение патогена или нормы деятельности может привести к применению принципов гигиены. Поэтому для этой цели необходимо создать соответственные процедуры. Этого рода цели пополнили бы существующий продовольственный закон, напр. Распоряжение Совета (ЕЭС) № 315/93 от 8 февраля 1993 г., определяющее процедуры Сообщества по отношению к загрязнению продовольствия⁷ и обеспечивающее определение максимальных допускаемых значений отдельных загрязнений, а также Распоряжение (ЕС) № 178/2002, которым запрещается ввод в обращение опасного продовольствия и обеспечивается единая база употребления правила осторожности.

(18) Учитывая научно-техническое совершенствование, нужно обеспечить тесное и эффективное сотрудничество между Комиссией и государствами-членами ЕС в рамках Постоянного комитета по делам пищевой цепи и здравоохранения животных. Настоящим распоряжением учитываются международные обязательства, определенные Санитарным и фитосанитарным соглашением МТО, а также международные нормы безопасности продовольствия, имеющиеся в Продовольственном кодексе (Codex Alimentarius).

(19) Необходима регистрация заводов, а также сотрудничество между предприятиями продовольственного сектора, целью которых является предоставление компетентным органам возможности эффективного производства официальных контролей.

(20) Возможность слежения пути продовольствия и его компонентов по производственной цепи является существенным элементом обеспечения его безопасности. Распоряжение (ЕС) № 178/2002 содержит правила, созданные с целью обеспечения возможности слежения пути продовольствия и его компонентов, а также предусматривает процедуру одобрения исполнительных положений, преследующих цель применения вышеупомянутых правил по отношению к отдельным секторам.

(21) Продовольствие, импортируемое на территорию Сообщества, должна исполнять общие требования, определенные Распоряжением (ЕС) № 178/2002 или соответствовать правилам, равноценным по отношению к правилам Сообщества. Настоящим распоряжением определяются некоторые подробные гигиенические требования, относящиеся к продовольствию, импортируемому на территорию Сообщества.

(22) Продовольствие, экспортируемое в иные государства из территории Сообщества, должно соответствовать общим требованиям, определенным Распоряжением (ЕС) № 178/2002. Настоящим же распоряжением определяются некоторые подробные гигиенические требования, относящиеся к продовольствию, экспортируемому из территории Сообщества.

(23) Законодательство Сообщества по гигиене продовольствия должно обосновываться на заключениях, вытекающих из результатов научных исследований. Поэтому в каждом необходимом случае нужно обратиться к Европейскому учреждению по безопасности продовольствия за соответственным заключением.

(24) Так как настоящим распоряжением замещается Директива 93/43/ЕЭС, эта последняя должна подвергнуться отмене.

⁷ см. Ж.З. L 37,13.2.1993, стр. 1, распоряжение замененное Распоряжением (ЕС) № 1882/2003.

(25) Требования, имеющиеся в настоящем распоряжении, не должны применяться до тех пор пока не становятся действительными все части нового закона по гигиене продовольствия. Рекомендуется также обеспечение по меньшей мере 18-месячного промежуточного периода с момента введения новых правил в действие по начало их применения потому, чтобы заинтересованные отрасли могли приспособиться соответствующим образом к их соблюдению.

(26) Меры, необходимые с точки зрения выполнения настоящего распоряжения, следует принять согласно решению Совета № 1999/468/WE от 28 июня 1998 г., определяющему процедуры осуществления исполнительных полномочий, присвоенных Комиссии⁸.

ПРИНИМАЮТ НАСТОЯЩЕЕ РАСПОРЯЖЕНИЕ:

⁸ см. Ж.З. L 184,17.7.1999, стр. 23.

ГЛАВА I
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1

Область применения

1. Настоящим распоряжением определяются общие правила относительно мер, принимаемых предприятиями продовольственного сектора в области гигиены продовольственных средств, с особым учетом следующих правил:

(a) Главная ответственность по безопасности продовольствия несется предприятием продовольственного сектора;

(b) Безопасность продовольствия должна обеспечиваться в рамках всей цепи производства продовольственных средств, начиная с этапа основного производства;

(c) Действительным по отношению к продовольствию, которое не может безопасно храниться в температуре окружающей среды, особенно замороженного продовольствия, является удержание непрерывности охлаждения;

(d) Путем общего применения процедур, основанных на правилах НАССР, в том числе применения хорошей гигиенической практики, должна упрочниться ответственность, несенная предприятиями продовольственного сектора;

(e) Указания по хорошей практике являются существенным инструментом, преследующим цель предоставления предприятиям продовольственного сектора помощи на всех уровнях производственной цепи в области соблюдения правил гигиены продовольствия, а также правил НАССР;

(f) Необходимо определить критерии по микробиологии и требования по контролю температуры, основанные на научной оценке степени риска;

(g) Необходимо обеспечить обстановку, в которой импортируемое продовольствие подвергается по меньшей мере таким же гигиеническим нормам, что и продовольствие, производимое на территории Сообщества, или же равноценным нормам;

Без ущерба более подробным требованиям по гигиене продовольствия, настоящее распоряжение применяется к всем этапам производства, переработки и распределения продовольствия, а также к его экспорту.

2. Настоящее распоряжение не применяется к:

(a) Основному производству продовольствия, осуществляемому с целью его личного домашнего употребления;

(b) Домашним методам подготовки, переработки или складского хранения продовольствия с целью его личного домашнего употребления;

(с) Непосредственных поставок небольших партий сырья, направляемых изготовителем конечному потребителю или местному заведению розничной торговли, непосредственно снабжающему конечного потребителя;

(d) Точек приема поставок, а также кожевенных заводов, определяемых как предприятия продовольственного сектора лишь по поводу переработки ими сырья для производства желатина или коллагена.

3. Государствами-членами ЕС учреждаются в силу их отечественного законодательства положения, регулирующие деятельность, определенную в абз. 2 бук. с) настоящего распоряжения. Такого рода отечественными законоположениями обеспечивается достижение целей, преследуемых настоящим распоряжением.

Статья 2

Определения

1. Для целей, связанных с настоящим распоряжением:

(a) "Гигиена продовольствия", именуемая в дальнейшем "гигиеной", обозначает средства и условия, необходимые для контроля наличия опасностей и обеспечения пригодности продовольственных средств к их потреблению населением с учетом намеряемого способа их употребления;

(b) "Сырьё" обозначает изделия, возникшие вследствие первичного этапа производства, в том числе плоды земли, происходящие из разведения, охоты и ловли;

(с) "Предприятие" обозначает каждое отдельное предприятие продовольственного сектора;

(d) "Компетентный орган" обозначает центральный орган государства-члена ЕС, в компетенцию которого входит обеспечение соответствия требованиям настоящего распоряжения, или каждый другой орган, которому вышеупомянутым центральным органом передана данная область компетенции; если полагается, это определение охватывает также соответственный орган иного государства;

(e) "Равноценное" обозначает возможность достижения этих же самых целей при использовании разных систем;

(f) "Загрязнение" обозначает наличие или возникновение опасности;

(g) "Питьевая вода" обозначает воду, исполняющую минимальные требования, определенные директивой Совета № 98/83/ЕС от 3 ноября 1998 г. по качеству воды, предназначенной к потреблению населением⁹;

(h) "Чистая морская вода" обозначает натуральную, искусственную или очищенную морскую или солоноватую воду, в которой отсутствуют микробы, вредные вещества или токсический морской планктон, количество которых может непосредственным или косвенным образом угрожать санитарному качеству продовольствия;

⁹ см. Ж.З. L 330 от дня 5.12.1998, стр. 32. Директива, замененная Распоряжением (ЕС) № 1882/2003.

- (i) "Чистая вода" обозначает чистую морскую и сладкую воду подобного качества;
- (j) "Единичная упаковка" обозначает размещение продовольственного средства в единичной упаковке или вместилище, непосредственно прикасающихся к данному продовольственному средству, а также самую единичную упаковку или вместилище;
- (k) "Сборочная упаковка" обозначает размещение одного продовольственного средства или большего количества продовольственных средств, упакованных в единичные упаковки, в иное вместилище, а также это же иное вместилище;
- (l) "Герметически закрытое вместилище" обозначает вместилище, запроектированное с мыслью о защите продуктов от опасностей;
- (m) "Переработка" обозначает каждое действие, изменяющее в значительной степени исходный продукт, в том числе: нагрев, копчение, засаливание, созревание, сушку, маринование, экстракцию, выдавливание или соединение вышеназванных процессов;
- (n) "Не переработанные изделия" – это продовольственные средства, не подвергаемые переработке, в том числе изделия разделенные друг от друга, расчлененные, пересеченные, изрезанные, лишенные костей, раздробленные, дубленые, покрошенные, нарезанные, очищенные, прирезанные, лишенные чешуи, молотые, охлажденные, замороженные, глубоко замороженные или размороженные;
- (o) "Переработанные изделия" – это продовольственные средства, полученные в результате переработки не переработанных изделий. Изделия этого типа могут содержать компоненты, необходимые для их производства или присвоения им специфического характера.

2. Применяются и определения, установленные Распоряжением (ЕС) № 178/2002.

3. Выражения “по мере необходимости”, “если полагается”, “соответственное” и “достаточное” обозначают соответственно: по мере необходимости, если полагается, соответственное или достаточное для достижения целей, преследуемых настоящим распоряжением.

ГЛАВА II

ОБЯЗАННОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА

Статья 3

Общие обязанности

Предприятиями продовольственного сектора обеспечивается обстановка, в которой на всех этапах производства, переработки и распределения продовольствия, происходящих под их надзором, исполняются все требования по гигиене, определенные настоящим распоряжением.

Статья 4

Общие и подробные требования по гигиене

1. Предприятия продовольственного сектора, занимающиеся основным производством и связанными действиями, названными в Приложении № I, соблюдают общие положения по гигиене, определенные в Части А Приложения № I к настоящему, а также все подробные требования, определенные Распоряжением (ЕС) № 853/2004.

2. Предприятия продовольственного сектора, участвующие в котором-либо этапе производства, преобразования и распределения производства, имеющем место после этапов, к которым относится абзац № 1 настоящего, соблюдают общие положения по гигиене, определенные Приложением № II к настоящему, а также все подробные требования, определенные Распоряжением (ЕС) №.....2004*.

3. Предприятиями продовольственного сектора, если полагается, принимаются следующие особые меры по гигиене:

(a) Соответствие микробиологическим критериям, полагающимся для продовольственных средств;

(b) Процедуры, необходимые для достижения уровней, способствующих целям, преследуемым настоящим распоряжением;

(c) Соответствие требованиям контроля температуры продовольственных средств;

(d) Удержание непрерывности охлаждения;

(e) Пробоотбор и анализ.

4. Критерии, требования и уровни, определенные абз. 3 настоящего принимаются согласно процедуре, определенной ст. 14 абз. 2 настоящего.

Связанные методы пробоотбора и анализа определяются согласно этой же процедуре.

5. Если настоящим распоряжением, Распоряжением (ЕС) № 853/2004 и их подзаконными положениями не определяются методы пробоотбора или анализа, предприятия продовольственного сектора могут воспользоваться соответственными методами, определенными иным законодательством Сообщества, отечественным законодательством, а при отсутствии таких методов, методами, обеспечивающими результаты равноценные результатам, получаемым с использованием метода отнесения, если они обоснованы результатами научных исследований согласно признанным правилам или протоколам.

6. Предприятия продовольственного сектора могут воспользоваться указаниями, предусматриваемыми ст. 7, 8 и 9 настоящего в качестве вспомогательного средства при выполнении их обязанностей, определенных настоящим распоряжением.

Статья 5

Анализ опасностей и критические точки контроля

1. Предприятия продовольственного сектора разрабатывают, выполняют и удерживают постоянную процедуру или постоянные процедуры, основанные на правилах НАССР.

2. Правила НАССР, определенные абз. 1 настоящего, охватывают:

(a) Определение всякого рода опасностей, которые надо предотвратить, устранить или ограничить до приемлемого уровня;

(b) Определение критических точек контроля в рамках действия или действий, требующих контроля во избежание или устранения опасности, или ее ограничение до приемлемого уровня;

(c) Определение в точках критического контроля критических лимитов, обособливающих приемлемый уровень опасности от неприемлемого во избежание, устранение или ограничение всех предварительно обнаруженных опасностей;

(d) Учреждение и введение в действие эффективных процедур непрерывного надзора в критических точках контроля;

(e) Определение поправочных действий, если в результате непрерывного надзора оказывается, что критическая точка контроля оказалась вне контроля;

(f) Учреждение процедур, которые должны производиться через правильные промежутки времени для проверки эффективности мер, перечисленных под бук. от а) по е) настоящего, а также

(g) Учреждение документов и архивов, пропорциональных характеру и размерам предприятия продовольственного сектора, в доказательство эффективности применения мер, перечисленных под бук. а) - f) настоящего.

Если в продукт, процесс или какое-либо действие вводится какое-либо изменение, предприятиями продовольственного сектора производится обзор процедуры и вносятся в нее необходимые изменения.

3. Абз. 1 настоящего применяется исключительно к предприятиям продовольственного сектора, участвующим в каком-либо этапе производства, переработки и распределения продовольствия, имеющем место после этапа основного производства, а также связанных действий, названных в Приложении № I к настоящему.

4. Предприятиями продовольственного сектора:

(a) Поставляются компетентному органу доказательства соответствия своей деятельности постановлениям абз. 1 способом, требуемым компетентными органами, учитывая характер и размеры данного предприятия продовольственного сектора;

(b) Обеспечивается постоянная актуальность каждого документа, содержащего

описание процедур, разработанных согласно настоящей статье;

(с) Хранятся иные документы и архивы, касающиеся соответственного периода времени.

5. Подробные постановления касательно применения правил, изложенных в настоящей статье, могут определиться согласно процедуре, описанной в ст. 14 абз. 2. Такие постановления способны облегчить применение настоящего распоряжения некоторыми предприятиями продовольственного сектора, особенно путем обеспечения использования процедур, определенных указаниями, для применения правил НАССР, а тем самым – сохранения соответствия постановлениям абз. 1. Путем этих постановлений может и определиться период времени, в течение которого предприятия продовольственного сектора должны хранить документы и архивы согласно постановлениям абз. 4 бук. с).

Статья 6

Официальные контроли, регистрация и утверждение

1. Предприятия продовольственного сектора взаимодействуют с компетентными органами согласно иному действующему законодательству ЕС или, при отсутствии этого последнего, отечественному закону.

2. В особенности, каждое предприятие продовольственного сектора извещает компетентный орган путем, требуемым этим последним, о каждом подчиненном себе предприятии, которое участвует в каком-либо этапе производства, переработки и распределения производства. Такое действие преследует цель регистрации каждого такого предприятия.

3. Предприятиями продовольственного сектора обеспечивается также обстановка, в которой компетентный орган всегда имеет в своем распоряжении актуальную информацию насчет заводов, в том числе полученную путем сообщения о каждом существенном изменении в их деятельности и каждой ликвидации существующего до сих пор завода.

4. Несмотря на вышеизложенное, предприятиями продовольственного сектора обеспечивается утверждение заводов компетентным органом вследствие, по меньшей мере, одного визита, нанесенного в их местонахождении, если утверждение требуется:

(а) В силу отечественного закона данного государства-члена ЕС, на территории которого предприятие имеет свое местонахождение;

(b) В силу Распоряжения (ЕС) № 853/2004; или

(с) В силу решения, принятого согласно процедуре, определенной ст. 14 абз. 2.

Каждое государство-член ЕС, требующее утверждения некоторых заводов, находящихся на его территории, в силу своего отечественного закона, см. бук. а) настоящего, извещает Комиссию и другие государства-члены ЕС о существовании соответственных постановлений отечественного закона.

ГЛАВА III

УКАЗАНИЯ ПО ХОРОШЕЙ ПРАКТИКЕ

Статья 7

Разработка, распространение и использование указаний по хорошей практике

Государствами-членами ЕС поощряется разработка отечественных указаний, касающихся хорошей практики по гигиене, а также употребление правил НАССР согласно ст. 8 настоящего. Указания в масштабе Сообщества разрабатываются согласно ст. 9 настоящего.

Поощряется также распространение и употребление как отечественных указаний, так и указаний ЕС. Предприятия продовольственного сектора могут однако воспользоваться этими указаниями в необязательном порядке.

Статья 8

Отечественные указания по хорошей практике

1. Отечественные указания по хорошей практике, если разрабатываются, распространяются продовольственными секторами:

(a) Которые узнали мнение сторон, интерес которых может быть нарушенным в значительной степени, напр. компетентных органов и групп потребителей;

(b) С учетом соответствующих кодексов по практике, содержащихся в Продовольственном кодексе, а также

(c) Если данные указания касаются основного производства и связанных с ним действий, названных в Приложении № I к настоящему, с учетом рекомендаций, определенных Частью В Приложения № I к настоящему.

2. Отечественные указания могут разрабатываться под покровительством отечественного нормализационного учреждения, определенного Приложением № II к Директиве 98/34/ЕС¹⁰

3. Отечественные указания оцениваются государствами-членами ЕС во уверение их в том, что:

(a) Они были разработаны согласно абз. 1 настоящего;

(b) Их содержимое применяется на практике к соответственным секторам, а также

(c) Они соответствуют постановлениям ст. 3, 4 и 5 настоящего относительно секторов и продовольственных средств, которых касаются.

¹⁰ см. Директива 98/34/WE Европейских Парламента и Совета от 22 июня 1998, учреждающая процедуру предоставления информации в области технических правил и норм (см. Ж.З. L 204, 21.7.1998, стр. 37). Директива замененная Директивой 98/48/WE (см. Ж.З. L 217, 5.8.1998, стр. 18).

4. Государствами-членами ЕС передаются по адресу Комиссии отечественные указания, соответствующие требованиям абз. 3 настоящего. Комиссией же учреждается и вводится в действие система регистрации такого типа указаний, которая впоследствии передается в распоряжение государствам-членам ЕС.

5. Указания по хорошей практике, разработанные в силу Директивы 93/43/ЕЭС применяются в дальнейшем после ввода настоящего распоряжения в действие под условием, что соответствуют целям, преследуемым настоящим распоряжением.

Статья 9

Указания, разрабатываемые на уровне Сообщества

1. Прежде чем разработать указания по хорошей практике на уровне Сообщества или внедрить правила НАССР, Комиссия узнает мнение Комитета, определенного ст. 14 настоящего. Целью этой консультации является обсуждение преследуемой этими указаниями цели, их области действия, а также предмета.

2. После подготовки указаний на уровне Сообщества Комиссией обеспечивается обстановка, в которой они разрабатываются и распространяются:

(a) Компетентными представителями европейских продовольственных секторов, в том числе небольших и средних предприятий, а также других заинтересованных сторон, напр. групп потребителей, или после распознавания их мнения;

(b) Во взаимодействии со сторонами, интерес которых может нарушиться в существенной степени, в том числе компетентными органами;

(c) С учетом соответствующих кодексов практики, содержащихся в Продовольственном кодексе (Codex Alimentarius); а также

(d) Если они касаются этапа основного производства и связанных с ним действий, названных в Приложении № I к настоящему, с учетом рекомендаций, определенных в части В Приложения № I к настоящему.

3. Проект указаний ЕС оценивается комитетом, определенным ст. 14 настоящего, во уверение ей в том, что:

(a) Они были разработаны согласно абз. 2 настоящего;

(b) Их содержимое применяется на практике к соответственным секторам на целой территории Сообщества, а также

(c) Они соответствуют постановлениям ст. 3, 4 и 5 настоящего относительно секторов и продовольственных средств, которых касаются.

4. Комиссией периодически приглашается комитет, определенный ст. 14 настоящего с целью обзора всех указаний, разработанных на уровне Сообщества согласно настоящей статье во взаимодействии с органами, упомянутыми в абз. 2 настоящего.

Этот обзор производится во уверение в/у. органов в том, что предметные указания применяются на практике и учитывают научно-техническое совершенствование.

5. Заглавия и точки отнесения указаний, подготовленных на уровне Сообщества согласно настоящей статье, публикуются в Официальном журнале Европейского сообщества серии С.

ГЛАВА IV

ИМПОРТ И ЭКСПОРТ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ

Статья 10

Импорт

По отношению к гигиене импортируемого продовольствия действительны соответствующие требования продовольственного закона, определенные ст. 11 Распоряжения (ЕС) № 178/2002, обнимающие и требования, определенные ст. с 3 по 6 настоящего распоряжения.

Статья 11

Экспорт

По отношении к гигиене экспортируемого или реэкспортируемого продовольствия действительны соответствующие требования продовольственного закона, определенные ст. 12 Распоряжения (ЕС) № 178/2002, обнимающие и требования, определенные ст. с 3 по 6 настоящего распоряжения.

ГЛАВА V

КОНЕЧНЫЕ ПОСТАНОВЛЕНИЯ

Статья 12

Подзаконные (исполнительные) средства и постановления временного характера

Подзаконные средства и постановления временного характера, относящиеся к настоящему распоряжению, могут учредиться согласно процедуре, определенной ст. 14 абз. 2 настоящего.

Статья 13

Изменение и приспособление Приложений №№ I и II к настоящему

1. Приложения №№ I и II к настоящему могут приспособляться, изменяться или пополняться согласно процедуре, определенной ст. 14 абз. 2 настоящего с учетом:

- (a) Необходимости пересмотра рекомендаций, перечисленных в Приложении № I к настоящему, часть В абз. 2;
- (b) Опыта, накопленного вследствие применения систем, основанных на системе НАССР в силу ст. 5 настоящего;
- (c) Технологического совершенствования и его практических последствий, а также ожиданий потребителей относительно состава продовольствия;
- (d) Научных заключений, особенно последних оценок степени риска;
- (e) Критериев по микробиологии, а также температуры продовольственных средств.

2. Отклонения от Приложений №№ I и II могут присваиваться, особенно во облегчение исполнения требований ст. 5 небольшими предприятиями, согласно процедуре, определенной ст. 14 абз. 2 настоящего, с учетом соответствующих факторов риска при условии, что такие отклонения не будут отрицательно воздействовать на достижение целей, преследуемых настоящим распоряжением.

3. Государства-члены ЕС могут без ущерба достижению целей, преследуемых настоящим распоряжением, принять согласно абз. 4 по 7 настоящей статьи отечественные меры по приспособлению требований, определенных Приложением № II к настоящему.

4. (a) Отечественные меры, упомянутые в абз. 3 настоящего, преследуют цель:

- (i) предоставления возможным дальнейшего использования традиционных методов на каждом этапе производства, переработки и распределения продовольствия, или
- (ii) выхода навстречу потребностям предприятий с местонахождением в регионах, которым присущие особые ограничения географического характера.

(b) В/у меры в иных случаях применяются лишь к конструкции, организации и оборудованию заводов.

5. Каждое государство-член ЕС, намереваясь принять отечественные меры, упомянутые в абз. 3 настоящего, извещает о своем намерении Комиссию и остальные государства-члены ЕС. При этом сообщение должно:

- (a) Содержать подробное описание требований, считаемых данным государством-членом ЕС необходимым к приспособлению, а также целевой характер будущих приспособлений;
- (b) Содержать описание данных продовольственных средств, а также заводов;
- (c) Выяснять причины приспособления, в том числе, если полагается, путем подведения итогов произведенных анализов опасностей, а также всякого типа мер, которые необходимо принять для того, чтобы данным приспособлением не нарушались цели, преследуемые настоящим распоряжением, а также

(d) Содержать всякую другую существенную информацию.

6. Остальные государства-члены ЕС должны в течение трёх месяцев с момента получения сообщения, определенного абз. 5 настоящего, направить в письменной форме свои замечания по адресу Комиссии. В случае приспособлений, вытекающих из содержания абз. 4 бук. b) настоящего, в/у. период времени продлевается к четырём месяцам по предложению которого-либо государства-члена ЕС. Комиссия может (одобрить эти замечания), но если получает их от одного или нескольких государств-членов ЕС, узнает мнение государств-членов ЕС в рамках комитета, определенного ст. 14 абз. 1 настоящего.

Комиссия может решить согласно процедуре, определенной ст. 14 абз. 2 о возможности осуществления предусматриваемых действий, оставляя за собой по мере необходимости внесения соответствующих изменений. Если полагается, Комиссией могут предложиться меры общего характера согласно абз. 1 или 2 настоящего.

7. Отечественные меры по приспособлению требований, определенных Приложением № II к настоящему, могут быть приняты государством-членом ЕС исключительно:

(a) Согласно решению, принятому в силу абз. 6 настоящего; или

(b) Если по истечению одного месяца с момента, определенного в абз. 6 настоящего, государства-члены ЕС не известились Комиссией о получении ей письменных замечаний или о том, что она намеревается принять решение согласно абз. 6 настоящего.

Статья 14

Действия, производимые комитетом

1. Комиссия тесно взаимодействует с Постоянным комитетом по делам пищевой цепи и здравоохранения животных.

2. При каждой ссылке к настоящему абзацу применяются постановления ст. 5 и 7 Заключения 1999/468/ЕС с учетом постановлений ст. 8 этого заключения.

Период времени, определенный ст. 5 абз. 6 Заключения 1999/468/WE, составляет три месяца.

3. Комитетом принимается его внутренний распорядок.

Статья 15

Распознавание мнения Европейского учреждения по делам безопасности продовольствия

Комиссия узнает мнение Европейского учреждения по делам безопасности продовольствия по каждому делу, входящему в область настоящего распоряжения, которое может оказать существенное влияние на публичное здравоохранение, а также, в особенности, прежде чем предложить критерии, требования или целевых уровней

согласно ст. 4 абз. 4 настоящего.

Статья 16

Отчет для Европейских Парламента и Совета

1. В точно установленный срок* Комиссией представляется отчет для Европейских Парламента и Совета.
2. В особенности, отчет содержит обзор опыта, накопленного в ходе применения настоящего распоряжения, и рассуждения насчет целесообразности и практичности расширения области применения требований ст. 5 на предприятия продовольственного сектора, осуществляющие основное производство, а также связанные с ним действия, перечисленные в Приложении № I к настоящему.
3. Если это полагается, соответствующие предложения прилагаются Комиссией к отчету.

Статья 17

Отмена

1. Директива 93/43/ЕЭС отменяется с датой ввода настоящего распоряжения в применение.
2. Все ссылки на отмененную директиву должны считаться ссылками на настоящее распоряжение.
3. Несмотря на это все решения, принятые в силу ст. 3 абз. 3 а также ст. 10 Директивы 93/43/ЕЭС остаются действительными до тех пор пока не будут замещены решениями, принятыми согласно настоящему распоряжению или Распоряжению (ЕС) № 178/2002. До момента определения критериев или требований, описанных в ст. 4 абз. 3 бук. а) - е) настоящего распоряжения, государствами-членами ЕС могут удерживаться в силе всякие отечественные положения, учреждающие в/у критерии или требования, принятые согласно Директиве 93/43/ЕЭС.
4. Прежде чем внедрить в применение новое законодательство Сообщества, учреждающее правила по официальным контролям качества продовольствия, Государства-члены ЕС принимают все меры, необходимые для исполнения обязательств, учрежденных настоящим распоряжением или в его силу.

Статья 18

Введение в действие

Настоящее распоряжение вводится в действие двадцать дней спустя с даты его публикации в Официальном журнале Европейского сообщества.

* Пять лет спустя с ввода настоящего распоряжения в действие.

Настоящее распоряжение применяется 18 miesięcy спустя с даты введения в действие:

(a) Распоряжения (ЕС) № 853/2004;

(b) Распоряжения (ЕС) № 853/2004 Европейских Парламента и Совета от 29 апреля 2004 г., учреждающего подробные правила по организации официальных контролей качества изделий животного происхождения, предназначенных к потреблению населением¹¹, а также

(c) Директивы 2004/41/WE Европейских Парламента и Совета от 21 апреля 2004 г., отменяющих некоторые директивы по гигиене продовольствия, а также санитарных условий производства и ввода в обращение некоторых изделий животного происхождения, предназначенных к потреблению населением¹².

Всё-таки, оно не применяется раньше чем с дня 1 января 2006 г.

Настоящее распоряжение имеет целиком обязательный характер и применяется непосредственным образом на территории всех государств-членов ЕС.

Изготовлено в Штрасбурге дня 29 апреля 2004 г.

От имени Евроейского парламента

От имени Совета

Председатель

Председатель

P. COX (П. Кокс)

M. McDOWELL (М. МекДауель)

¹¹ см. стр. 83 данного Официального журнала

¹² см. Ж.З. 157 от дня 30.4.2004 г., стр. 33.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ОСНОВНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ЧАСТЬ А: ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ГИГИЕНЕ ОСНОВНОГО ПРОИЗВОДСТВА И ДЕЙСТВИЙ, СВЯЗАННЫХ С ОСНОВНЫМ ПРОИЗВОДСТВОМ

I ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1. Настоящее приложение применяется к основному производству, а также таких действий, связанных с основным производством, как:

(a) Перевозка, складское хранение, переработка сырья в точке производства при условии, что они не влияют значительным образом на его первичный характер;

(b) Перевозка живых животных, если она необходима для достижения целей, преследуемых настоящим распоряжением; а также

(c) В случае изделий растительного происхождения, продуктов рыбной ловли и охотничьих животных – транспортные меры, принимаемые для поставки сырья, характер которого не изменился в значительной степени, с точки производства в завод.

II. ПОЛОЖЕНИЯ ПО ГИГИЕНЕ

2. Предприятиями продовольственного сектора обеспечивается в возможно широком смысле обстановка, в которой сырьё защищается от загрязнений с учетом каждого этапа переработки, которой это сырьё пройдет по очереди.

3. Без ущерба общему обязательству, определенному абз. 2 настоящего, предприятиям продовольственного сектора необходимо соблюдать соответственные законоположения ЕС и отечественного характера, касающиеся мер по контролю опасностей, выступающих в ходу основного этапа производства и связанных действий, в том числе:

(a) Мер по контролю загрязнений, происходящих из воздуха, земли, воды, корма, удобрений, лечебных ветеринарных изделий, средств защиты растений и биоцидов, а также мер складского хранения, переработки и обезвреживания отходов, а также

(b) Мер по здравоохранению животных и защите их благосостояния, а также здравоохранению растений, оказывающих влияние на здоровье человека, в том числе программ по надзору и контролю факторов животного происхождения.

4. Предприятиями продовольственного сектора, занимающимися разведением, сбором или охотой, или же производством изделий животного происхождения, принимаются по мере необходимости соответствующие меры, преследующие:

(a) Цель содержания в чистом состоянии объектов, используемых в связи с основным этапом производства и связанными действиями, в том числе объектов, употребляемых для складского хранения и переработки корма, а также, по мере необходимости, их надлежащей дезинфекции после очищения;

(b) Цель содержания в чистом состоянии оборудования, вместилищ, коробок, автомашин и судов а также, по мере необходимости их надлежащей дезинфекции после очищения;

(c) Цель содержания в максимально чистом состоянии животных, предназначенных к убою а также, по мере необходимости, производственных животных;

(d) Цель использования питьевой или чистой воды всегда, когда это необходимо во избежание загрязнению;

(e) Цель обеспечения хорошего здравоохранения персонала, занимающегося переработкой продовольственных средств, а также его обучения в области санитарного риска;

(f) Цель избежания в максимальной степени опасности загрязнения, вызванного животными или вредителями;

(g) Цель складского хранения и преобразования отходов и опасных веществ методом, предотвращающим загрязнение;

(h) Цель предотвращения возникновения и распространения инфекционных болезней, которые способны перейти на людей посредством продовольствия, в том числе путем мер предосторожности, принимаемых в ходу приемки новых животных, а также извещения компетентных органов о подозреваемой возможности взрыва эпидемий таких болезней;

(i) Цель учета результатов всех соответственных анализов, проведенных на пробах, отобранных у животных, или пробах иного происхождения, существенных для человеческого здоровья, а также

(j) Цель надлежащего использования добавлений к кормам и ветеринарных лечебных изделий согласно требованиям соответственного законодательства.

5. Предприятиями продовольственного сектора, занимающиеся производством или сбором растительных продуктов, принимаются по мере необходимости соответственные меры, преследующие:

(a) Цель сохранения в чистом состоянии оборудования, вместилищ, коробок, автомашин и судов а также, по мере необходимости их надлежащей дезинфекции после очищения;

(b) Цель обеспечения по мере необходимости гигиенических условий производства, транспорта и складского хранения, а также чистоты растительных продуктов;

(c) Цель использования питьевой или чистой воды всегда, когда это необходимо во избежание загрязнению;

(d) Цель обеспечения хорошего здравоохранения персонала, занимающегося переработкой продовольственных средств, а также его обучения в области санитарного риска;

(e) Цель избежания в максимальной степени опасности загрязнения, вызванного животными или вредителями;

(f) Цель складского хранения и преобразования отходов и опасных веществ методом, предотвращающим загрязнение;

(g) Цель учета результатов всех соответственных анализов, проведенных на пробах, отобранных у животных, или пробах иного происхождения, существенных для человеческого здоровья, а также

(h) Цель надлежащего использования средств защиты растений и биоцидов согласно требованиям соответственного законодательства.

6. Предприятиями продовольственного сектора принимаются соответственные предохранительные меры после их извещения о проблемах, обнаруженных в ходе официальных контролей.

III. Ведние документации

7. Предприятиями продовольственного сектора ведется и хранится документация, относящаяся к мерам, принимаемым с целью надлежащего производства контроля в течение соответственного периода времени, пропорционального характеру и размеру предприятия продовольственного сектора. Существенная информация, содержащаяся в этой документации, направляется предприятиями продовольственного сектора по адресу компетентного органа и, по предложению, других предприятий продовольственного сектора.

8. Предприятиями продовольственного сектора, занимающимися разведением животных и производством сырья животного происхождения, ведется документация, касающаяся в особенности:

(a) Характера и происхождения кормы, получаемой животными;

(b) Лечебных ветеринарных изделий или иных медикаментов, предоставляемых животным, периодов времени их подачи и прекращения подачи животным;

(c) Наличия болезней, способных угрожать безопасности изделий животного происхождения;

(d) Результатов всякого рода анализов, произведенных на пробах, отобранных у животных, или иных пробах, отобранных с целью произведения диагнозов, существенных с точки зрения человеческого здоровья, а также

(e) Всяких соответственных отчетов, касающихся произведенных контролей состояния животных и изделий животного происхождения.

9. Предприятиями продовольственного сектора, занимающимися производством или сбором растительных продуктов, ведется документация, касающаяся в особенности:

(a) Всяких случаев применения средств защиты растений и биоцидов;

(b) Всяких случаев наличия вредителей или болезней, способных угрожать безопасности изделий растительного происхождения, а также

(c) Результатов всякого рода анализов, произведенных на пробах, отобранных у растений, или иных пробах, существенных с точки зрения человеческого здоровья.

10. Предприятиям продовольственного сектора могут предоставлять поддержку при ведении документации и иные лица, напр. ветеринары, агрономы и агротехники.

ЧАСТЬ В: РЕКОМЕНДАЦИИ К УКАЗАНИЯМ ПО ХОРОШЕЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

1. Указания отечественного и общественного уровня, определенные ст. 7 по 9 настоящего распоряжения должны охватывать рекомендации по хорошей гигиенической практике, сосредоточенные на теме контроля опасностей, которые могут выступать в ходу основного производства и действий, связанных с основным производством.

2. Указания по хорошей гигиенической практике должны содержать информацию насчет опасностей, которые могут возникать на этапе основного производства и в ходу действий, связанных с основным производством, а также насчет мер, принимаемых с целью контроля этих опасностей, в том числе соответственных мер, определенных отечественным законом и законодательством ЕС, а также в рамках программ, осуществляемых на уровне государств-членов ЕС и ЕС, напр. насчет:

(a) Постоянного контроля загрязнений, напр. микотоксинов, тяжёлые металлы и радиоактивные вещества;

(b) Использования воды, органических отходов, а также удобрений;

(c) Надлежащего использования средств защиты растений и биоцидов, а также возможностей слежения их пути;

(d) Надлежащего использования лечебных ветеринарных средств и прибавлений к кормам, а также возможностей слежения их пути;

(e) Подготовки, складского хранения, употребления кормов, а также возможностей слежения их пути;

(f) Соответственных методов устранения падали, отходов и мусора;

(g) Защитных мер, принимаемых во избежание возникновения очагов инфекционных болезней, переносящихся на людей посредством продовольствия, а также обязанности извещения о них компетентного органа;

(h) Процедур, практики, а также методов, преследующих цель осуществления производства, переработки, упаковки, складского хранения и транспорта продовольствия в надлежащих гигиенических условиях, в том числе благодаря эффективной очистке, а также контролю вредителей;

- (i) Средств содержания производственных и убойных животных в чистоте;
- (j) Мер, связанных с ведением документации.

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ГИГИЕНЕ ДЛЯ ВСЕХ ПРЕДПРИЯТИЙ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЕКТОРА (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, К КОТОРЫМ ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИЛОЖЕНИЕ I)

ВВЕДЕНИЕ

Главы V - XII настоящего приложения применяются к всем этапам производства, переработки и распределения продовольствия, а остальные главы применяются следующим образом:

- Глава I применяется к всем помещениям, связанным с продовольствием, за исключением помещений, к которым относится глава III;
- Глава II применяется к всем помещениям, связанным с подготовкой, обработкой или переработкой продовольствия, за исключением точек приема пищи и помещений, к которым относится глава III;
- Глава III применяется к помещениям, перечисленным в ее заглавии;
- Глава IV применяется к всяким видам транспорта.

ГЛАВА I

ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО ГИГИЕНЕ ПОМЕЩЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ПРОДОВОЛЬСТВИЕМ (ИНЫХ ЧЕМ ОХВАТЫВАЕМЫЕ ГЛАВОЙ III)

1. Продовольственные помещения должны сохраняться в чистоте и хорошем общем и техническом состоянии.
2. Оснастка, декор, конструкция, размещение и размеры продовольственных помещений предоставляют:
 - (a) Возможность соответственного содержания, очистки и/или дезинфекции, предотвращения или минимализации попадания загрязнений воздушного происхождения внутрь этих помещений, а также обеспечивают соответствующее рабочее пространство, позволяющие произвести всяких действий гигиеническим методом;
 - (b) Защиту от накопления грязи, прикосновения к токсическими веществами, попадания частиц грязи в продовольствие и образования скоплений нежелательной плесени на поверхностях;
 - (c) Возможность осуществления хорошей практики по гигиене, в том числе защиты от загрязнений, а также, в особенности, борьбы против вредителей; а также
 - (d) По мере необходимости, возможность внедрения условий переработки и складского хранения в соответствующей температуре, достаточных для соответственного

содержания продовольственных средств в правильной температуре, а также возможность постоянного контроля температуры и, по мере необходимости, ее записи; при этом должны наличествовать:

3. Соответственное количество уборных, смываемых водой, подключенных к исправной канализационной системе. Уборным нельзя непосредственно соединяться с помещениями, в которых обрабатывается продовольствие.
4. Соответственное число умывальников, соответственно расположенных и предназначенных к мойке рук, подающих теплую и холодную проточную воду, снабженных средствами мойки и гигиенической осушки рук. По мере необходимости следует создать такие условия, чтобы точки мытья продовольствия не соседствовали с умывальниками.
5. Соответственные системы натуральной или механической вентиляции. Надо избегать механического протекания воздуха из пространств зараженных в чистые. Конструкция систем проветривания должна предоставлять возможность легкого доступа к фильтрам и другим компонентам, требующим очистки или замены; при этом:
6. Все санитарные узлы должны оснащаться соответственной системой натуральной либо механической вентиляции.
7. Продовольственные помещения должны оснащаться соответственной системой натурального и/или искусственного освещения.
8. Канализационные устройства должны соответствовать их намереваемому назначению. Их конструкцией должен предотвращаться риск загрязнения. Если канализационные прохода являются частично или в целом открытыми, их конструкцией должно предотвращаться попадание отходов из пространств зараженных в чистые, особенно те, в которых перерабатывается продовольствие, представляющее собой потенциально большую опасность для конечного потребителя.
9. По мере необходимости необходимо обеспечиваться условия, в которых персонал может соответственно переодеваться.
10. Средства очистки и дезинфекции нельзя хранить в помещениях, в которых обрабатывается продовольствие.

ГЛАВА II

ПОДРОБНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ПОМЕЩЕНИЙ, В КОТОРЫХ ПРОИСХОДИТ ОБРАБОТКА ИЛИ ПЕРЕРАБОТКА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ СРЕДСТВ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ ТОЧЕК ПРИЕМА ПИЩИ, А ТАКЖЕ ОБЪЕКТОВ, ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ В ГЛАВЕ III)

1. Дизайн и декор помещений, где происходит подготовка, обработка или переработка продовольственных средств (за исключением точек приема пищи, а также помещений, перечисленных в главе III, но при включении помещений, охватываемых средствами транспорта) должны способствовать хорошей практике гигиены продовольствия, в том числе защите от загрязнений как между отдельными действиями, так и в их течение. В

особенности:

(a) Поверхность полов должна сохраняться в хорошем состоянии и быть легко очистимой, а также по мере необходимости, легко годиться к дезинфекции. Достижение этой цели требует применения непроницаемых, не поглощающих, легко смываемых, а также не отравляющих материалов, разве что предприятия продовольственного сектора могут уверить компетентные органы в том, что иные примененные материалы пригодны к этой цели. Если это вынуждено обстановкой, полами должно обеспечиваться соответствующий водоотвод;

(b) Поверхность стен должна сохраняться в хорошем состоянии и быть легко очистимой, а также по мере необходимости, легко годиться к дезинфекции. Достижение этой цели требует применения непроницаемых, не поглощающих, легко смываемых, а также не отравляющих материалов, разве что предприятия продовольственного сектора могут уверить компетентные органы в том, что иные примененные материалы пригодны к этой цели;

(c) Дизайн и отделка потолков (или, при отсутствии потолка, внутренней поверхности кровли), а также оборудования, размещенного на открытом воздухе, должны обеспечивать предотвращение накопления грязи, редуцирование конденсата, роста нежелательных плесеней, а также стряхивания частиц загрязнений;

(d) Конструкция окон и других отверстий должна предотвращать скопление загрязнений. При этом те, которые могут открываться на внешнюю сторону, должны по мере необходимости оснащаться экранами против насекомых, способными легко демонтироваться для очистки. В тех местах, где открытие окон может привести к загрязнению, окна в ходу производства должны оставаться закрытыми и неподвижными;

(e) Двери должны легко очищаться а также, по мере необходимости, годиться к легкой дезинфекции. Достижение этой цели требует применения гладких и не поглощающих поверхностей, разве что предприятия продовольственного сектора могут уверить компетентные органы в том, что иные примененные материалы пригодны к этой цели; а также

(f) Поверхности (в том числе оборудования) в пространствах, в которых происходит обработка продовольствия, особенно те, которые прикасаются к продовольствию, должны сохраняться в хорошем состоянии, быть легкими по очистке и, по мере необходимости, по дезинфекции. Достижение этой цели требует применения материалов гладких, легко смываемых, стойких к коррозии и не отравляющих, разве что предприятия продовольственного сектора могут уверить компетентные органы в том, что иные примененные материалы пригодны к этой цели.

2. По мере необходимости нужно применять соответственные устройства, предназначенные специально для очистки и дезинфекции рабочих инструментов и оборудования. Эти устройства должны быть изготовленными из коррозиестойких материалов, легко очищаться, также оснащаться соответственной системой подводки теплой и холодной воды.

3. В соответствующих случаях надо принять положения, относящиеся к всякого рода действиями, связанными с мытьём продовольствия. Каждая раковина или иное

устройство такого типа, предназначенные для мытья продовольствия, должно оснащаться соответственной системой подводки теплой и/или холодной воды согласно требованиям, изложенным в главе VII, а также сохраняться в чистом состоянии и по мере необходимости подвергаться дезинфекции.

ГЛАВА III

ТРЕБОВАНИЯ КАСАТЕЛЬНО ПОДВИЖНЫХ ПОМЕЩЕНИЙ И/ИЛИ ПОМЕЩЕНИЙ ВРЕМЕННОГО ПОЛЬЗОВАНИЯ (НАПР. БОЛЬШИХ ПАЛАТОК, ЛОТКОВ, ПОДВИЖНЫХ ТОЧЕК ПРОДАЖИ), ПОМЕЩЕНИЙ, УПОТРЕБЛЯЕМЫХ ГЛАВНЫМ ОБРАЗОМ В КАЧЕСТВЕ ЖИЛЫХ ДОМОВ, НО ТАКЖЕ СИСТЕМАТИЧЕСКИ К ПОДГОТОВКЕ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ С ЦЕЛЬЮ ЕГО ВВЕДЕНИЯ В ОБРАЩЕНИЕ, А ТАКЖЕ УЛИЧНЫХ АВТОМАТОВ

1. В/у помещения и уличные автоматы, насколько это применяется на практике рациональным образом, должны размещаться, проектироваться и конструироваться, а также сохраняться в чистоте и хорошем общем и техническом состоянии во избежание риска загрязнения, в особенности животными и вредителями.

2. В особенности и по мере необходимости:

(a) Необходимо сделать доступными соответственные устройства, способствующие надлежащей гигиене персонала (в том числе оборудование гигиенической мойки и сушки рук, устройства санитарной гигиены и раздевальни);

(b) Поверхности, соприкасающиеся с продовольствием, должны сохраняться в хорошем состоянии, легко очищаться и, по мере необходимости, подвергаться дезинфекции. Достижение этой цели требует применения материалов гладких, легко смываемых, стойких к коррозии и не отравляющих, разве что предприятия продовольственного сектора могут уверить компетентные органы в том, что иные примененные материалы пригодны к этой цели;

(c) Необходимо обеспечить условия очистки и, по мере необходимости, дезинфекции рабочих инструментов и оборудования;

(d) Если деятельностью предприятия продовольственного сектора охватывается очистка продовольственных средств, необходимо учредить правила производства этих действий гигиеническим методом;

(e) Должно обеспечиваться надлежащее количество горячей и/или холодной питьевой воды;

(f) Должны обеспечиваться надлежащие условия и/или удобства, способствующие гигиеническому складскому хранению и устранению опасных и/или несъедобных веществ, а также отходов (как жидкого, так и твердого состояния);

(g) Должны обеспечиваться надлежащие удобства и/или условия поддержки и постоянного надзора соответственных температур среды, в которой находится продовольствие;

(h) Насколько это применяется на практике рациональным образом, продовольственные средства должны размещаться по методу, предотвращающему опасность их загрязнения.

ГЛАВА IV

ТРАНСПОРТ

1. Конвейеры и/или контейнеры, применяемые к перевозке продовольственных средств, должны сохраняться в чистоте и хорошем общем и техническом состоянии с целью их защиты против загрязнения и, по мере необходимости, проектироваться и конструироваться во обеспечение их надлежащей очистки и/или дезинфекции.
2. Во избежание загрязнений вместилища, перевоженные на автомашинах и/или в контейнерах, нельзя употреблять к перевозке чего-либо другого чем продовольственные средства.
3. Если все-таки конвейеры и/или контейнеры употребляются к перевозке иных средств чем продовольственные или разных продовольственных средств одновременно, нужно обеспечиваться эффективное обособление перевоженных продуктов друг от друга.
4. Большое количество продовольственных средств в форме жидкости, зернистого препарата или порошка необходимо перевозить в вместилищах и/или контейнерах / резервуарах, предназначенных исключительно для перевозки продовольственных средств. Такого рода контейнеры должны обозначаться четким и нестираемым методом на одном или нескольких языках, употребляемых Сообществом, с целью указания, что эти контейнеры используются исключительно к транспорту продовольствия, или же надписью «Только для продовольственных средств».
5. Если конвейеры и/или контейнеры использовались к транспорту каких-либо иных веществ чем продовольственные средства, или перевозки различных продовольственных средств, необходимо произвести эффективную очистку этих средств транспорта между отдельными операциями перевозки во избежание риска их загрязнения.
6. Продовольственные средства должны размещаться и защищаться на конвейерах и/или контейнерах методом, предоставляющим возможность минимализации риска загрязнения.
7. По мере необходимости, конвейеры и/или контейнеры, используемые к перевозке продовольственных средств, необходимо сохранять в соответственной температуре; а ести это нужно, запроектировать так, чтобы предоставлялось возможным контролирование этой температуры.

ГЛАВА V

ТРЕБОВАНИЯ ПО ОБОРУДОВАНИЮ

1. Все предметы, установки и оборудование, соприкасающиеся непосредственно с

продовольствием, необходимо:

(a) Подвергать эффективной очистке, а также, по мере необходимости, дезинфекции. Очистка и дезинфекция должны производиться с частотой, обеспечивающей избежание какого-либо риска загрязнения;

(b) Конструировать таким образом, из таких материалов и сохранять в столь хорошем порядке, общем и техническом состоянии, чтобы минимизировать какой-либо риск загрязнения;

(c) За исключением контейнеров однократного пользования и сборочных упаковок, конструировать таким образом, из таких материалов и сохранять в столь хорошем порядке, общем и техническом состоянии, чтобы они могли подвергаться тщательной очистке и, по мере необходимости, дезинфекции; а также

(d) Устанавливать таким образом, чтобы они не препятствовали соответственной очистке оборудования и окружающего пространства.

2. По мере необходимости, оборудование должно оснащаться какими-либо соответствующими контрольными приборами во обеспечение достижения целей, преследуемых настоящим распоряжением.

3. В случае необходимости употребления химических ингибиторов во избежание коррозии оборудования и контейнеров, эти химические средства должны употребляться согласно принципам хорошей практики по гигиене.

ГЛАВА VI

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ОТХОДЫ

1. Продовольственные отходы, несъедобные побочные продукты и другой мусор должны возможно побыстрее устаниваться из помещений, в которых находится продовольствие, во избежание их накопления.

2. Продовольственные отходы, несъедобные побочные продукты и другой мусор необходимо хранить в закрытых вместилищах, разве что предприятия продовольственного сектора способны доказать компетентному органу, что применяемые ими контейнеры или системы устранения соответствуют данным требованиям. В/у. вместилища должны иметь соответственную конструкцию, сохраняться в хорошем состоянии и годиться к легкой очистки и, по мере необходимости, дезинфекции.

3. Необходимо принять соответственные законоположения касательно хранения и устранения продовольственных отходов, несъедобных побочных продуктов и другого мусора. Мусоросвалочные площади необходимо проектировать и употреблять методом, предоставляющим возможность сохранения их чистоты а также, по мере необходимости, защиты от вторжения животных и вредителей.

4. Все отходы необходимо устранять методом, обеспечивающим гигиену и охрану окружающей среды согласно соответственным законоположениям, разработанным на

уровне Сообщества. При этом они не могут представлять собой непосредственного или косвенного источника загрязнений.

Глава VII

ВОДОСНАБЖЕНИЕ

1. (a) Надо обеспечить соответственное снабжение питьевой водой, которая должна употребляться в каждом случае, если это необходимо с точки зрения чистоты продовольственных средств;

(b) Чистая вода может применяться к целым продуктам рыбной ловли. Чистую морскую воду можно применять к живым моллюскам, иглокожим, *Tunicata*, а также морским улиткам, а чистую воду – также к их внешней очистке. В случае употребления таких видов воды необходимо обеспечить соответственные устройства водоснабжения.

2. В случае употребления воды, не годящейся к питью, напр. к целям, связанным с противопожарной защитой, производством водяного пара, охлаждения и т. п. целей, такая вода должна поступать по отдельным системам водоснабжения, легко опознаваемые и четко сепарированные от систем снабжения питьевой водой.

3. Вода, полученная путем возврата, применяемая к переработке или в качестве компонента, не может быть источником риска загрязнения. Она должна быть того же стандарта, что питьевая вода, разве что компетентный орган будет уверен в том, что качество воды не способно оказать отрицательного влияния на санитарное качество продовольственных продуктов, изготовленных из продовольственных средств, находящихся в конечной форме.

4. Лёд, соприкасающийся с продовольствием, должен производиться из питьевой воды или, в случае применения к охлаждению целых продуктов рыбной ловли, из чистой воды. Его производство, употребление и складское хранение должно происходить в условиях полной защиты против всякого рода загрязнений.

5. Водяной пар, употребляемый в непосредственном соприкосновении с продовольствием, не может содержать каких-либо веществ, представляющих собой риск для здоровья или источник загрязнения продовольствия.

6. В случае применения технологии термообработки к продовольственным средствам, содержащимся в герметически закрытых вместилищах, необходимо обеспечить обстановку, в которой вода, употребляемая к охлаждению вместилищ, не представляла собой источника загрязнения продовольственных средств.

ГЛАВА VIII

УКАЗАНИЯ ПО ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ

1. Каждое лицо, прикасающееся в ходу работы к продовольствию, должно характеризоваться высокой степенью личной гигиены и носить соответственную, чистую и, если это полагается, защитную верхнюю одежду.

2. Ни одно лицо больное или представляющее собой носителя болезни, которая может переноситься посредством продовольствия, или же имеющее зараженные раны, зараженную кожу, язвы или понос, не может получить разрешения на работу в контакте с продовольствием ни на вход в зону обработки продовольствия в каком-либо характере, если это влечет за собой какую-нибудь возможность непосредственного или косвенного загрязнения. Каждое такое лицо, работающее в предприятии продовольственного сектора, которое по всей вероятности может войти в контакти с продовольствием, должно неотложно заявить предприятию продовольственного сектора о своей болезни или ее симптомах, а по мере возможности, также о ее причинах.

ГЛАВА IX

ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ СРЕДСТВ

1. Ни одно сырьё или компонент другой, чем живые животные или какой-либо материал, используемый при переработке продуктов, не одобрится предприятиями продовольственного сектора, если известно, что он заражен, или предполагается, что может заразиться паразитами, патогенными микробами, или что он токсичен, испорчен или неизвестного происхождения в таком объеме, что даже после произведения предприятиями продовольственного сектора нормальной сортировки и/или подготовительных или превратительных процедур согласно правилам гигиены, конечное изделие не окажется годным к потреблению населением.

2. Сырьё и компоненты, подвергаемые складскому хранению, будут храниться в определенных условиях, предотвращающих их порче и защищающих их против загрязнения.

3. На всех этапах производства, переработки и распределения продовольствие должно защищаться против загрязнения, которое может вызвать непригодность продовольствия к потреблению населением или его нагубность с точки зрения здравоохранения.

4. Необходимо внедрить соответственные процедуры контроля по присутствию вредителей, а также преотвращения доступа домашних животных к точкам подготовки, переработки или складского хранения продовольствия (или, если это допускается компетентным органом в особенных случаях, предотвращения возникновения такого загрязнения в результате вторжения животных в в/у. места).

5. Сырьё, компоненты, полупродукты и готовые изделия, которые могли бы способствовать росту болезнетворных микробов или образованию токсинов, должны храниться в температуре, не образующей опасности для здоровья. Никак нельзя нарушать непрерывности охлаждения. Всё-таки, с целью адаптации принятых процедур подготовки, транспорта, складского хранения, продажи и поставок продовольствия, допускаются ограниченные периоды времени, в течение которых температура не проверяется, однако при условии, что они не приведут к возникновению опасности для здоровья. Предприятиям продовольственного сектора, занимающимся производством, обработкой или упаковкой переработанных продовольственных средств, необходимо иметь соответственные помещения столь больших размеров, чтобы существовала

возможность отдельного складского хранения сырья и переработанного материала, а также соответственный обособленных холодильный склад.

6. При складском хранении или подаче продовольственных средств в низких температурах, они должны возможно поскорее охлаждаться после окончания последнего этапа термообработки или последней стадии подготовки при отсутствии процесса термообработки к температуре, не создающей опасности для здоровья.

7. Размораживание продовольственных средств производится методом, обеспечивающим минимализацию риска возникновения патогенных микробов или образования токсинов в продовольствии. В ходе размораживания продовольствие должно находиться в температуре, не вызывающей опасности для здоровья. Если предполагается, что отток, возникший в результате размораживания, опасен для здоровья, необходимо осушить его соответственным образом. После размораживания надо обращаться с продовольствием так, чтобы минимализировать риск возникновения в нем патогенных микробов или образования токсинов.

8. Опасные и/или несъедобные вещества, в том числе корма для животных, обозначаются соответственным образом и хранятся в обособленных и защищаемых контейнерах.

ГЛАВА X

ПОЛОЖЕНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО ЕДИНИЧНЫХ И СБОРОЧНЫХ УПАКОВОК, ПРИМЕНЯЕМЫХ ДЛЯ УПАКОВКИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ СРЕДСТВ

1. Не допускается, чтобы материал, используемый к производству единичных и сборочных упаковок, был источником загрязнения.

2. Материал, используемый к производству единичных упаковок, должен храниться таким образом, чтобы не подвергался риску загрязнения.

3. Работы, связанные с единичными и сборочными упаковками, должны производиться таким образом, чтобы была предотвращена возможность загрязнения изделий. Если полагается, а также в особом случае жестяных и стеклянных банок, необходимо обеспечить целостность конструкции вместилищ, а также их чистоту.

4. Вторичный материал, употребляемый к производству единичных и сборочных упаковок для продовольственных средств должен годиться к легкой очистке а также, по мере необходимости, дезинфекции.

ГЛАВА XI

ТЕРМООБРАБОТКА

Нижеуказанные требования применяются единственно к продовольствию, вводимому в обращение в герметически закрытых вместилищах:

1. Каждый процесс термообработки, используемый для переработки не преобразованного изделия или дальнейшей переработки преобразованного изделия,

преследует цель:

(а) Повышения температуры каждого обрабатываемого изделия на данный уровень температуры в течение данного периода времени; а также

(b) Предотвращение возможности загрязнения изделия в ходу процесса;

2. Во обеспечение обстановки, в которой данный технологический процесс достигает намеренные цели, предприятиям продовольственного сектора необходимо систематически проверять главные параметры процесса (в особенности температуру, давление, герметизацию и микробиологические факторы), в том числе путем употребления автоматизированных устройств;

3. Осуществляемым технологическим процессом должны исполняться стандарты, признанные в международном масштабе (напр. пастеризацию, ультравысокая температура или стерилизация).

ГЛАВА XII

ОБУЧЕНИЕ ПЕРСОНАЛА

Предприятиями продовольственного сектора обеспечивается обстановка, в которой:

1. Персонал, занимающийся обработкой продовольствия, контролируется и/или обучается по гигиене продовольствия в зависимости от характера производимых им работ;

2. Лица, ответственные за разработку и применение процедуры, определенной ст. 5 абз. 1 настоящего распоряжения или исполнение соответственных указаний, пройдут обучение по надлежащему применению правил НАССР; а также

3. Обучение персонала соответствует всем требованиям отечественного законодательства, касающимися программ обучения лиц, занятых в отдельных секторах продовольственной промышленности.