

Настоящий документ предназначен только в качестве документального средства и организации не принимают на себя никакой ответственности за его содержание

► В

**РЕГЛАМЕНТ ЕС № 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА
от 29 апреля 2004 года
по гигиене пищевых продуктов
(OJ L 139, 30.4.2004, р. 1)**

Поправки внесены:

	Official Journal		
	No	стр.	дата
► <u>M1</u> Регламент Комиссии (ЕС) No 1019/2008 от 17 октября 2008 года	L 277	7	18.10.2008
► <u>M2</u> Регламент (ЕС) No 219/2009 Европейского Парламента и Совета от 11 марта 2009 года	L 87	109	31.3.2009

Исправления внесены:

- **C1** Corrigendum, OJ L 226, 25.6.2004, р. 3 (852/2004)

**Новая редакция Регламента ЕС № 852/2004 Европейского Парламента и Совета
от 29 апреля 2004 года по гигиене пищевых продуктов**

(Официальный бюллетень Европейского Союза L. 139 от 30 апреля 2004)

Регламент (ЕС) № 852/2004 должен читаться следующим образом:

▼В

**РЕГЛАМЕНТ ЕС № 852/2004 ЕВРОПЕЙСКОГО ПАРЛАМЕНТА И СОВЕТА
от 29 апреля 2004 года
по гигиене пищевых продуктов**

ЕВРОПЕЙСКИЙ ПАРЛАМЕНТ И СОВЕТ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА,

Принимая во внимание Договор о создании Европейского Сообщества, и, в частности, Статьи 95 и 152(4)(b) этого Договора,

Принимая во внимание предложение Комиссии¹,

Принимая во внимание мнение Европейского социально-экономического комитета²,

После проведения консультации с Региональным комитетом,

Действуя в соответствии с процедурой, изложенной в Статье 251 Договора³,

Поскольку:

- (1) Стремление к высокому уровню защиты жизни и здоровья человека является одной из фундаментальных целей продовольственного законодательства, как установлено в Регламенте (ЕС) № 178/2002⁴. Этот Регламент устанавливает также другие общие принципы и определения для национального продовольственного законодательства и продовольственного законодательства Сообщества, включая задачу достижения свободного движения пищевых продуктов внутри Сообщества.
- (2) Директива Совета 93/43/ЕЕС от 14 июня 1993 по гигиене пищевых продуктов устанавливала общие гигиенические правила для пищевых продуктов⁵ и процедуры проверки соответствия этим правилам.
- (3) Опыт показал, что эти правила и процедуры создают здоровую базу для обеспечения пищевой безопасности. В контексте общей сельскохозяйственной политики было принято много директив, чтобы установить особые санитарные правила для производства и размещения на рынке продуктов, перечисленных в Приложении I к Договору. Эти санитарные правила уменьшили количество препятствий для торговли данными

¹ Официальный Бюллетень ОЖС 365 Е, 19.12.2000, стр. 43.

² Официальный Бюллетень ОЖС 155, 29.5.2001, стр. 39.

³ Мнение Европейского Парламента от 15 мая 2002 года (ОЖС 180 Е, 31.7.2003, стр. 267). Общая позиция Совета от 27 октября 2003 года (ОЖС 48 Е, 24.2.2004, стр. 1), Позиция Европейского Парламента от 30 марта 2004 года (еще не опубликованная в официальном бюллетене) и Решение Совета от 16 апреля 2004 года.

⁴ Регламент (ЕС) No 178/2002 Европейского Парламента и Совета от 28 января 2002 года, устанавливающий общие принципы и требования пищевого законодательства, учреждающее Орган по Европейской Пищевой Безопасности и устанавливающее процедуры по вопросам пищевой безопасности (ОЖ L 31. 1.2.2002, стр. 1). Регламент с поправками, внесенными Регламентом (ЕС) No 1642/2003 (О) L 245, 29.9.2003, стр. 4).

⁵ Официальный Бюллетень ОЖЛ 175, 1 9.7.1993, стр. 1. Директива с поправками, внесенными Регламентом (ЕС) No 1882/2003 Европейского Парламента и Совета (ОЖЛ 284, 31.10.2003, стр. 1).

продуктами, и внесли вклад в создание международного рынка, обеспечивая высокий уровень защиты общественного здоровья.

- (4) В отношении общественного здоровья эти правила и процедуры содержат общие принципы, в частности, относительно обязанностей производителей и компетентных органов, структурных, технологических и гигиенических требований к предприятиям, процедурам утверждения предприятий, требований по хранению и транспортированию и санитарным знакам.
- (5) Эти принципы создают общую основу для производства всех пищевых продуктов в надлежащих санитарных условиях, включая продукцию животного происхождения, перечисленную в Приложении 1 к Договору.

▼В

- (6) В дополнение к этой общей основе, необходимы особые гигиенические правила для некоторых пищевых продуктов. Регламент (ЕС) № 853/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004, устанавливающий особые гигиенические правила для продукции животного происхождения,⁶ устанавливает эти правила.
- (7) Главной целью новых общих и особых гигиенических документов является обеспечение высокого уровня защиты потребителя в отношении пищевой безопасности.
- (8) Необходим интегрированный подход, чтобы обеспечить пищевую безопасность от места первичного производства до размещения на рынке или экспорта включительно. Каждый, кто занят в сфере пищевых продуктов по всей пищевой цепи, должен обеспечить, чтобы пищевая безопасность не подвергалась риску.
- (9) Правила Сообщества не должны применяться ни к первичному производству для личного домашнего использования, ни к домашнему приготовлению, обработке и хранению пищевых продуктов для личного домашнего потребления. Более того, они должны применяться только по отношению к предприятиям, концепция которых предполагает некоторую непрерывность деятельности и некоторый уровень организации.
- (10) Пищевые опасности, представленные на стадии первичного производства, должны быть идентифицированы и должны быть под соответствующим контролем, чтобы обеспечить достижение целей этого Регламента. Однако в случае прямых поставок первичных продуктов в малых количествах, со стороны участника хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, который их производит, конечному потребителю или в местное учреждение розничной торговли, общественное здоровье надлежит защищать через национальное законодательство, в особенности по причине тесных связей между производителем и потребителем.
- (11) Применение принципов анализа опасностей по критическим контрольным точкам [hazard analysis and critical control point] (НАССР) к первичному производству еще в целом не осуществимо. Однако, руководства по правильной деятельности должны стимулировать применение надлежащей гигиенической практики на уровне фермы (хозяйства). При необходимости эти руководящие принципы должны быть дополнены особыми гигиеническими правилами для первичного производства. Гигиенические требования, применимые к первичному производству и связанным с ним операциям, могут отличаться от требований к другим операциям.
- (12) Пищевая безопасность является результатом нескольких факторов: законодательство должно устанавливать минимальные гигиенические требования; на месте должны осуществляться официальные проверки соответствия участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов; эти участники хозяйственной деятельности в

⁶ См. стр. 22 этого Официального Бюллетеня.

сфере пищевых продуктов должны разработать программы безопасности и процедуры, основанные на принципах HACCP и обеспечить их функционирование.

- (13) Успешное применение процедур, основанных на принципах HACCP, потребует полного взаимодействия и выполнения обязательств от работников пищевой отрасли. С этой целью работники должны пройти обучение. Система HACCP является инструментом, который должен помочь участникам хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов достичь более высоких стандартов пищевой безопасности. Система HACCP не должна рассматриваться как саморегулирующий метод и не должна заменять официальных контрольных проверок.
- (14) Наряду с тем, что требование внедрить процедуры, основанные на принципах HACCP не должно в начальной стадии применяться к первичному производству, осуществимость ее распространения будет одним элементом проверки, которую проведет Комиссия после введения в действие этого Регламента. Однако государствам-членам надлежит поощрять участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов на стадии первичного производства применять такие принципы по мере возможности.
- (15) Требования HACCP должны учитывать принципы, которые содержатся в *Кодекс Алиментариус*. Они должны быть достаточно гибкими, чтобы их можно было применять во всех ситуациях, включая малый бизнес. В частности, необходимо признать, что в некоторых видах хозяйственной деятельности в пищевой сфере невозможно определить

▼В

критические контрольные точки и что, в некоторых случаях, правильная гигиеническая практика может заменить мониторинг критических контрольных точек. Подобным образом требование установить «предельные значения» не предполагает того, что необходимо установить выраженное в цифрах ограничение в каждом случае. В дополнение, требование по хранению документации должно быть гибким, чтобы не стать ненужным бременем для очень малого бизнеса.

- (16) Гибкость также необходима в отношении структурных требований к предприятиям, чтобы дать возможность продолжать использование традиционных методов на любой из стадий производства, переработки или движения от производства к потреблению пищевых продуктов. Гибкость особенно важна для регионов, которые особо ограничены географически, включая отдаленные регионы, указанные в Статье 299(2) Договора. Однако гибкость не должна подвергать риску цели пищевой гигиены. Вместе с тем, так как все пищевые продукты, произведенные в соответствии с гигиеническими правилами, будут свободно обращаться во всем Сообществе, процедура, разрешающая государствам-членам применять гибкость, должна быть полностью прозрачна. Она должна предусматривать при необходимости обсуждение с целью разрешить разногласия в рамках Постоянного Комитета по пищевой цепи и здоровью животных, учрежденного Регламентом (ЕС) № 178/2002.
- (17) Установление таких целей, как сокращение количества патогенов или выполнение стандартов, могут привести к введению в действие гигиенических правил. Поэтому для этой цели необходимо предусмотреть процедуры. Такие цели дополнили бы существующее пищевое законодательство, например, Регламент Совета (ЕЕС) № 315/93 от 8 февраля 1993 года, устанавливающий в Сообществе процедуры для контаминантов в пищевых продуктах⁷, которые предусмотрены для установления максимально допустимых уровней (или отдельных контаминантов, и Регламент (ЕС) № 178/2002, который запрещает размещение на рынке небезопасных пищевых продуктов и предусматривает единую основу для применения принципа предосторожности.

⁷ Официальный Бюллетень OJ L 37, 13.2.1993, стр. 1. Регламент с поправками, внесенными Регламентом (ЕС) No 1882/2003.

- (18) Принимая во внимание научно-технический прогресс, необходимо обеспечить тесное и эффективное сотрудничество между Комиссией и странами-членами в рамках Постоянного Комитета по пищевой цепи и здоровью животных. Этот Регламент учитывает международные обязательства, установленные в Соглашении ВТО по санитарным и фитосанитарным вопросам, и международные стандарты пищевой безопасности, которые содержатся в *Кодекс Алиментариус*.
- (19) Регистрация предприятий и взаимодействие участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов необходимо, чтобы дать возможность компетентным органам эффективно проводить официальные контрольные проверки.
- (20) Прослеживаемость пищевых продуктов и их ингредиентов по всей пищевой цепи является важным элементом обеспечения пищевой безопасности. Регламент (ЕС) No 178/2002 содержит правила для обеспечения прослеживаемости пищевых продуктов и их ингредиентов и предусматривает процедуру утверждения правил, вводящих в действие эти принципы в отношении отдельных секторов.
- (21) Пищевые продукты, импортируемые в Сообщество должны соответствовать общим требованиям, установленным в Регламенте (ЕС) № 178/2002, или удовлетворять правилам, которые эквивалентны правилам Сообщества. Настоящий Регламент определяет некоторые особые гигиенические требования к пищевым продуктам, импортируемым в Сообщество.
- (22) Пищевые продукты, экспортируемые в третьи страны из Сообщества, должны соответствовать общим требованиям, установленным в Регламенте (ЕС) № 178/2002. Настоящий Регламент определяет некоторые особые гигиенические требования к пищевым продуктам, экспортируемым из Сообщества.

▼В

- (23) Научные консультации должны служить основой Законодательству Сообщества по пищевой гигиене. С этой целью всякий раз при необходимости следует получать консультацию от Европейского Органа по пищевой безопасности.
- (24) Так как этот Регламент заменяет Директиву 93/43/ЕЕС, последняя должна быть отменена.
- (25) Требования этого Регламента не должны применяться до тех пор, пока все части нового законодательства по пищевой гигиене не вступят в силу. Необходимо также предусмотреть срок не менее 18 месяцев между вступлением в силу и применением новых правил, чтобы дать возможность затронутым отраслям адаптироваться.
- (26) Меры, необходимые для применения этого Регламента, должны быть приняты в соответствии с Решением Совета 1999/468/ЕС от 28 июня 1999 года, устанавливающим процедуры для выполнения полномочий по введению в действие, возложенных на Комиссию⁸,

ПРИНЯЛИ ЭТОТ РЕГЛАМЕНТ:

ГЛАВА I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Статья 1

Сфера применения

1. Настоящий Регламент устанавливает общие правила по гигиене пищевых продуктов для

⁸ Официальный Бюллетень OJ L. 184, 17.7.1999, стр. 23.

участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, особо учитывая следующие принципы:

- (a) основная ответственность за безопасность пищевых продуктов возлагается на участника хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов;
- (b) необходимо обеспечить пищевую безопасность по всей пищевой цепи, начиная с первичного производства;
- (c) важно поддерживать цепь холодильного хранения для тех пищевых продуктов, которые не могут безопасно храниться при температуре окружающей среды, в частности, для мороженых продуктов;
- (d) повсеместное выполнение процедур, основанных на принципах НАССР, вместе с применением правильной гигиенической практики, должно усилить ответственность участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов;
- (e) руководства по правильной практике являются важным инструментом в оказании помощи участникам хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов на всех уровнях пищевой цепи в соблюдении правил пищевой гигиены и применении принципов НАССР;
- (f) необходимо определить микробиологические критерии и требования к контролю температуры, основанные на научной оценке риска;
- (g) необходимо обеспечить, чтобы импортируемые пищевые продукты были, по крайней мере, такого же гигиенического стандарта, как и пищевые продукты, произведенные в Сообществе, или были эквивалентного стандарта.

Настоящий Регламент должен распространяться на все стадии производства, переработки и транспортировки пищевых продуктов, а также на экспорт, без ущерба для более специальных требований, касающихся пищевой гигиены.

2. Настоящий Регламент не распространяется на:

- (a) первичное производство для личного домашнего использования;
- (b) домашнее приготовление, обработку и хранение пищевых продуктов для личного домашнего потребления:

▼В

- (c) прямую поставку производителем малых количеств первичных продуктов конечному потребителю или в местные предприятия розничной торговли, снабжающие непосредственно конечного потребителя;
 - (d) пункты сбора и дубильни, которые подпадают под определение «хозяйственная деятельность в сфере пищевых продуктов» (food business) только потому, что они обрабатывают сырье для производства желатина и коллагена.
3. Государства-члены должны в национальном законодательстве установить правила, регулирующие виды деятельности, указанные в пункте 2(c). Такие национальные правила должны обеспечить достижение целей настоящего Регламента.

Статья 2

Определения

1. Для целей этого Регламента:

- (a) «пищевая гигиена», (далее - гигиена) означает меры и условия, необходимые, чтобы контролировать опасности и обеспечивать пригодность для потребления людьми пищевых продуктов, принимая во внимание их использование по назначению;

- (b) «первичные продукты» означает продукты первичного производства, включая продукты, выращиваемые в грунте, продукты животноводства, охоты и рыболовства;
- (c) «предприятие» означает единицу хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов;
- (d) «компетентный орган» означает центральный орган государства-члена, правомочный обеспечивать соответствие требованиям этого Регламента или любой другой орган, которому центральный орган делегировал эту компетенцию; понятие включает в себя также, если применимо, соответствующий орган третьей страны;
- (e) «эквивалентный» означает, в отношении различных систем, способный отвечать тем же целям;
- (f) «контаминация» означает наличие или внесение какой-либо опасности;
- (g) «питьевая вода» означает воду, отвечающую минимальным требованиям, установленным в Директиве Совета 98/83/ЕС от 3 ноября 1998 года по качеству воды, предназначенной для потребления людьми⁹;
- (h) «чистая морская вода» означает натуральную, искусственную или очищенную морскую воду или солоноватую [слабоминерализованную] воду, которая не содержит микроорганизмов, вредных веществ и токсичного морского планктона в количествах, способных прямо или косвенно нанести ущерб санитарному качеству пищевых продуктов;
- (i) «чистая вода» означает чистую морскую или пресную воду такого же качества;
- (j) «обертывание» ('wrapping') означает помещение пищевого продукта в оберточный материал или емкость при непосредственном контакте с данным пищевым продуктом, а также сам этот оберточный материал или саму емкость;
- (k) «упаковывание» ('packaging') означает помещение одного или более обернутых пищевых продуктов во вторую емкость и саму эту вторую емкость;
- (l) «герметически закупоренная емкость» означает емкость, которая сконструирована и предназначена для того, чтобы защищать от попадания опасностей;
- (m) «обработка» означает любое действие, которое существенно изменяет начальный продукт, включая нагревание, копчение, вяление, созревание, сушку, маринование, экстракцию, экструзию или сочетание этих процессов;
- (n) «необработанные продукты» означает пищевые продукты, которые не были подвергнуты переработке; и включает продукты, которые были разделены, разделаны на части, отрублены, нарезаны ломтиками, сняты с костей, измельчены, обесшкурены, перемолоты, разрезаны, почищены, очищены от шелухи, смолоты, охлаждены, заморожены, подвергнуты глубокой заморозке или разморожены;
- (o) «обработанные продукты» означает пищевые продукты, полученные в результате переработки необработанных продуктов. Эти продукты могут содержать ингредиенты, которые необходимы для их производства или для придания им особых характеристик.
2. Определения, установленные в Регламенте (ЕС) № 178/2002 должны также применяться.
3. В Приложениях к этому Регламенту понятия «если необходимо», «если применимо», «адекватный» и «достаточный» означают соответственно: если необходимо, если применимо, адекватный и достаточный – для достижения целей этого Регламента.

⁹ Официальный Бюллетень OJ L 330, 5.12.1998, р. 32. Директива с поправками, внесенными Регламентом (ЕС) No 1882/2003.

ГЛАВА II

ОБЯЗАННОСТИ УЧАСТНИКОВ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Статья 3

Общая обязанность

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы на всех стадиях производства, обработки и транспортировки пищевых продуктов под их контролем пищевые продукты удовлетворяли соответствующим гигиеническим требованиям, изложенным в настоящем Регламенте.

Статья 4

Общие и специальные гигиенические требования

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, осуществляющие первичное производство и связанные с ним операции, перечисленные в Приложении I, должны выполнять общие гигиенические положения, установленные в Части А Приложения 1, и любые специальные требования, установленные в Регламенте (ЕС) No 853/2004.

2. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, осуществляющие любую стадию производства, обработки и транспортировки пищевых продуктов после тех стадий, к которым применяется пункт 1, должны выполнять общие гигиенические требования, установленные в Приложении II, и любые особые требования, установленные в Регламенте (ЕС) No 853/2004.

3. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, если применимо, должны принимать следующие специальные гигиенические меры:

- (a) соответствие микробиологическим критериям для пищевых продуктов;
- (b) процедуры, необходимые для достижения целей этого Регламента;
- (c) соответствие требованиям по контролю температуры для пищевых продуктов;
- (d) поддержание цепи холодильного хранения;
- (e) отбор проб и проведение анализов.

▼ M2

4. Критерии, требования и цели, на которые ссылаются в параграфе 3, и связанные с ними методы отбора проб и анализа устанавливаются Комиссией. Меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента путем его дополнения, принимаются в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 14(3).

▼ B

5. В случае если в настоящем Регламенте, Регламенте (ЕС) № 853/2004 и мерах по их исполнению, не определены методы отбора проб и проведения анализов, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут использовать соответствующие методы, установленные другим законодательством Сообщества или национальным законодательством, или, при отсутствии таких методов, методы, которые

▼В

дают результаты, эквивалентные результатам, полученным при использовании эталонного метода, если они научно подтверждены в соответствии с признанными различными государствами правилами или протоколами.

6. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут использовать руководства, предусмотренные в Статьях 7, 8 и 9, в качестве помощи в выполнении их обязательств согласно настоящему Регламенту.

Статья 5

Анализ опасностей по критическим контрольным точкам

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны внедрять, применять и поддерживать процедуру или процедуры, основанные на принципах НАССР.

2. Принципы НАССР, упомянутые в пункте 1, следующие:

- (a) определение любых опасностей, которые должны быть предотвращены, устранены или сокращены до приемлемых уровней;
- (b) определение критических контрольных точек на этапе или этапах, на которых контроль необходим, чтобы предотвратить или устранить какую-либо опасность, или сократить ее до приемлемых уровней;
- (c) установление предельных значений на критических контрольных точках, которые отделяют допустимое от недопустимого, для предотвращения, устранения или сокращения идентифицированных опасностей;
- (d) установление и применение эффективных процедур мониторинга на критических контрольных точках;
- (e) установление корректировочных действий в случаях, когда мониторинг показывает, что критическая контрольная точка не находится под контролем;
- (f) установление процедур, которые должны выполняться регулярно с целью проверки того, что меры, указанные в подпунктах (a) - (e), работают эффективно:

и

- (g) установление ведения документации и записей, соизмеримых с характером и размером хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, чтобы продемонстрировать эффективность применения мер, указанных в подпунктах (a) - (f).

Если какое-либо изменение вносится в продукт, процесс или любой этап, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны пересмотреть эту процедуру, чтобы внести в нее необходимые изменения.

3. Параграф 1 должен распространяться только на участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, осуществляющих любой этап производства, обработки и транспортировки пищевых продуктов после первичного производства и связанных с ним операций, перечисленных в Приложении 1.

4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны:

- (a) предоставить компетентному органу свидетельство своего соответствия с пунктом 1 таким способом, которого требует компетентный орган, с учетом характера и размера хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов;
- (b) гарантировать, что любые документы, описывающие процедуры, разработанные в соответствии с этой Статьей, являются обновленными все время;
- (c) хранить иную документацию и записи в течение надлежащего периода.

5. Подробные меры для применения этой Статьи могут быть установлены в соответствии с процедурой, указанной в 14(2). Такие меры могут облегчить применение этой Статьи некоторыми участниками хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, в частности, предусматривая использование процедур, изложенных в руководствах по применению принципов НАССР, чтобы достичь соответствия с пунктом 1. Такие меры могут также определять период времени, в течение которого участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны хранить документацию и записи в соответствии с пунктом 4(с).

▼В

Статья 6

Официальные контрольные проверки, регистрация и утверждение

1. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны взаимодействовать с компетентными органами согласно соответствующему законодательству Сообщества или, при его отсутствии, национальному законодательству.

2. В частности, каждый участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должен уведомлять соответствующий компетентный орган таким способом, как этого требует компетентный орган, о каждом предприятии, которое находится под его контролем, которое осуществляет какие-либо этапы производства, обработки и транспортировки пищевых продуктов, с целью регистрации каждого такого предприятия.

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должен обеспечить, чтобы компетентный орган всегда имел обновленную информацию о предприятиях, включая уведомление о любом значительном изменении в видах деятельности и любом закрытии существующего предприятия.

3. Однако когда требуется одобрение, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы предприятия одобрялись компетентным органом, по крайней мере, после одной проверки на месте:

(a) согласно национальному законодательству государства-члена, в котором предприятие расположено:

(b) согласно Регламенту (ЕС) No 853/2004; или

▼M2

(c) решением, принятым Комиссией. Мера, разработанная для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, принимается в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 14(3).

▼В

Любое государство-член, требующее утверждения некоторых предприятий, расположенных на его территории, согласно национальному законодательству, как предусмотрено в подпункте (a), должно проинформировать Комиссию и другие государства-члены о релевантных национальных правилах.

ГЛАВА III

РУКОВОДЯЩИЕ ПРИНЦИПЫ ТО ПРАВИЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Статья 7

Разработка, распространение и использование руководств

Государства-члены должны поощрять разработку национальных руководств по правильной гигиенической практике и по применению принципов НАССР в соответствии со Статьей 8. Руководства Сообщества должны быть разработаны в соответствии со Статьей 9.

Распространение и применение, как национальных руководств, так и руководств Сообщества, должно поощряться. Тем не менее, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут использовать эти руководства на добровольной основе.

Статья 8

Национальные руководства

1. Когда разрабатываются национальные руководства по правильной практике, они должны разрабатываться и распространяться секторами пищевой отрасли:

(a) после консультации с представителями сторон, чьи интересы могут быть существенно затронуты, такими как компетентные органы и группы потребителей;

▼В

(b) с учетом соответствующих правил работы *Кодекса Алиментарии*;

и

(c) если они касаются первичного производства и связанных с ним операций, перечисленных в Приложении, с учетом рекомендаций, изложенных в Части В Приложения I.

2. Национальные руководства могут быть разработаны под эгидой института национальных стандартов, указанного в Приложении 11 к Директиве 98/34/ЕС¹⁰

3. Государства-члены должны произвести оценку национальных руководств, чтобы гарантировать, что они:

(a) были разработаны в соответствии с пунктом 1;

(b) их содержание практически применимо в секторах, к которым они относятся;

и

(c) они пригодны как руководства в соответствии со Статьями 3, 4 и 5, в этих секторах и для данных пищевых продуктов.

4. Государства-члены должны направлять в Комиссию национальные руководства, которые соответствуют требованиям пункта 3. Комиссия должна установить и вести систему регистрации таких руководств и сделать их доступными для государств-членов.

5. Руководства по правильной практике, составленные согласно Директиве 93/43/ЕЕС должны продолжать применяться после вступления в силу этого Регламента, при условии, что совместимы с его целями.

Статья 9

Руководства Сообщества

1 До разработки руководств Сообщества по правильной гигиенической практике или по

¹⁰ Директива 98/34/ЕС Европейского Парламента и Совета от 22 июня 1998 устанавливающая процедуру для предоставления информации в области технических стандартов и регламентов (Официальный бюллетень ОJ L. 204. 21.7.1098, стр. 37). Директива с поправками, внесенными Актом о присоединении 2003 года.

применению принципов НАССР, Комиссия должна проконсультироваться с Комитетом, указанным в Статье 14. целью этой консультации должно быть рассмотрение ситуации для таких руководств, их области применения и предмета.

2. Когда руководства Сообщества подготовлены, Комиссия должна обеспечить, что они разрабатываются и распространяются:

(a) Представителями Европейской пищевой отрасли или при консультации с ними, включая предприятия малого и среднего бизнеса и другие заинтересованные стороны, такие как группы потребителей;

(b) В сотрудничестве со сторонами, чьи интересы могут быть существенно затронуты, включая компетентные органы;

(c) с учетом соответствующих правил работы *Кодекса Алиментарииуса*;

и

(d) если они касаются первичного производства и связанных с ним операций, перечисленных в Приложении, с учетом рекомендаций, изложенных в Части В Приложения I.

3. Комитет, указанный в Статье 14, должен произвести оценку проектов руководств Сообщества, чтобы обеспечить, что:

(a) они были разработаны в соответствии с пунктом 2;

(b) их содержание применимо на практике для секторов, к которым они относятся, по всему Сообществу;

и

(c) они пригодны как руководства в соответствии со Статьями 3, 4 и 5, в этих секторах и для данных пищевых продуктов.

4. Комиссия должна приглашать Комитет, указанный в Статье 14 периодически для пересмотра любых руководств Сообщества, подготовленных в соответствии с этой Статьей, вместе с органами, упомянутыми в пункте 2.

Целью этого пересмотра должно быть обеспечение того, что эти руководства остаются практически применимыми и учитывают научно-технические разработки.

5. Названия и ссылки на руководства Сообщества, подготовленные в соответствии с этой Статьей, должны быть опубликованы в выпуске *С Официального бюллетеня Европейского Союза*.

ГЛАВА IV

ИМПОРТ И ЭКСПОРТ

Статья 10

Импорт

В отношении гигиены импортируемых пищевых продуктов, соответствующие требования пищевого законодательства, на которые ссылаются в Статье 11 Регламента (ЕС) № 178/2002, должны включать требования, установленные в Статьях 3 - 6 настоящего Регламента.

Статья 11

Экспорт

В отношении гигиены экспортируемых или реэкспортируемых пищевых продуктов, соответствующие требования пищевого законодательства, на которые ссылаются в Статье 12 Регламента (ЕС) № 178/2002, должны включать требования, установленные в Статьях 3 - 6 настоящего Регламента.

ГЛАВА V

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

▼ M2

Статья 12

Меры переходного характера общей сферы применения, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, в числе прочего, путем его дополнения новыми несущественными элементами, в частности, дальнейшими спецификациями требований, изложенных в настоящем Регламента, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 14(3).

Другие меры по исполнению или меры переходного характера могут быть приняты в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 14(2).

▼ B

Статья 13

Внесение поправок и адаптация Приложений I и II

1. ► **M2** Комиссия может адаптировать или обновлять Приложения I и II, принимая во внимание ◀:

- (a) необходимость пересмотра рекомендаций, изложенных в Приложении I, Часть B, пункт 2;
- (b) опыт, полученный в результате применения систем, основанных на HACCP согласно Статье 5;

▼ B

- (c) технологические разработки и их практические последствия и ожидания потребителя в отношении состава пищевых продуктов;
- (d) научные рекомендации, в частности, новые оценки риска;
- (e) микробиологические и температурные критерии для пищевых продуктов.

▼ M2

Меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента, в числе прочего, путем его дополнения, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 14(3).

2. Частичная отмена Приложений I и II может быть предоставлена Комиссией, в частности, чтобы упростить применение Статьи 5 для малого бизнеса, принимая во внимание соответствующие факторы риска, при условии, что такая частичная отмена не повлияет на достижение целей настоящего Регламента. Меры, разработанные для внесения изменений в несущественные элементы настоящего Регламента путем его дополнения, должны приниматься в соответствии с регламентирующей процедурой, на которую ссылаются в Статье 14(3).

▼ B

3. Государства-члены, не подвергая риску достижение целей настоящего Регламента, в соответствии с пунктами 4 - 7 этой Статьи, могут принять национальные меры,

адаптирующие требования, изложенные в Приложении II.

4. (a) Национальные меры, указанные в пункте 3 должны иметь целью:
 - (i) предоставление возможности продолжать использовать традиционные методы, на любых этапах производства, обработки и транспортировки пищевых продуктов;
или
 - (ii) согласование потребностей пищевых предприятий, расположенных в регионах, которые подлежат специальным географическим ограничениям.
 - (b) В остальных случаях они должны применяться только к строительству, планировке и оборудованию предприятий.
5. Любое государство-член, желающее принять национальные меры, как указано в пункте 3, должно уведомить Комиссию и другие государства-члены. Уведомление должно:
- (a) содержать подробное описание требований, которые государство-член считает необходимым адаптировать, и характер предлагаемой адаптации;
 - (b) описывать рассматриваемые пищевые продукты и предприятия;
 - (c) объяснять причины для адаптации, включая, где уместно, предоставление выводов выполненного анализа опасностей и любые меры, которые необходимо предпринять, чтобы гарантировать, что эта адаптация не нанесет ущерба достижению целей настоящего Регламента;
- и
- (d) давать любую иную соответствующую информацию.

6. Другие государства-члены имеют три месяца со дня получения уведомления, указанного в пункте 5, чтобы отправить письменные замечания в Комиссию. В случае адаптаций, указанных в пункте 4(b), этот период, по запросу любого государства-члена, продлевается до четырех месяцев. Комиссия может и, если она получает письменные замечания от одного или более государств-членов, проводит консультацию с государствами-членами в рамках комитета, на который ссылаются в Статье 14(1). Комиссия может решить, в соответствии с процедурой, указанной в Статье 14(2), могут ли применяться предусмотренные меры, при необходимости, подлежащие соответствующим поправкам. Где уместно, Комиссия может предложить общие меры в соответствии с пунктом 1 или 2.

▼В

7. Государство-член может принять национальные меры, адаптирующие требования Приложения II только :

- (a) в соответствии с решением, принятым согласно пункту 6;
или
- (b) если через один месяц после истечения срока, указанного в пункте 6, Комиссия не проинформировала государства-члены, что она получила письменные замечания или что она намерена предложить принять решение в соответствии с пунктом 6.

Статья 14

Процедура Комитета

1. Комиссии должен оказывать содействие постоянный Комитет по пищевой цепи и здоровью животных.
2. Если ссылка делается на этот пункт, Статьи 5 и 7 Решения 1999/468/ЕС должны

применяться, с учетом положений Статьи 8 Решения 1999/468/ЕС.

Срок, упомянутый в Статье 5(6) Решения 1999/468/ЕС, устанавливается длительностью в три месяца.

▼M2

3. Если делается ссылка на настоящий пункт, применяются Статья 5а(1) - (4) и Статья 7 Решения 1999/468/ЕС, с учетом положений его Статьи 8.

Статья 15

Консультирование Европейского агентства по безопасности продовольствия

Комиссия должна консультировать Европейское агентство по безопасности продовольствия по любым вопросам, подпадающим в пределы сферы применения настоящего Регламента, которые могут оказать серьезное воздействие на общественное здоровье и, в частности, перед тем, как вносить предложения по критериям, требованиям и целям, в соответствии со Статьей 4(4).

Статья 16

Отчет перед Европейским Парламентом и Советом

1. Комиссия должна не позднее 20 мая 2009 года представить отчет на рассмотрение Европейского Парламента и Совета.
2. Этот отчет должен, в частности, содержать обзор опыта, полученного в результате применения этого Регламента, и рассматривать вопрос о желательности и практической целесообразности расширения требований Статьи 5 на участников хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, осуществляющих первичное производство и связанные с ним операции, перечисленные в Приложении I.
3. Комиссия должна, если применимо, сопроводить отчет соответствующими предложениями.

Статья 17

Отмена

1. Директива 93/43/ЕЕС должна быть отменена со дня применения этого Регламента.
2. Ссылки на отмененную Директиву должны рассматриваться как ссылки на этот Регламент.
3. Однако решения, принятые согласно Статьям 3(3) и 10 Директивы 93/43/ЕЕС должны оставаться в силе вплоть до их замены решениями, принятыми в соответствии с этим

▼B

Регламентом или Регламентом (ЕС) № 178/2002. Вплоть до установления критериев или требований, указанных в Статье 4(3) с (а) по (е) этого Регламента, государства-члены могут сохранять любые национальные правила, устанавливающие такие критерии или требования, которые они приняли в соответствии с Директивой 93/43/ЕЕС.

4. Вплоть до начала применения нового законодательства Сообщества, устанавливающего правила для официальных контрольных проверок пищевых продуктов государства-члены должны применять соответствующие меры, чтобы гарантировать выполнение обязанностей, установленных в этом Регламенте или согласно этому Регламенту.

Статья 18

Вступление в силу

Настоящий Регламент вступает в силу на 20-й день после его опубликования в *Официальном бюллетене Европейского Союза*.

Он должен применяться через 18 месяцев после даты, когда все следующие акты вступили в силу:

- (a) Регламент (ЕС) № 853/2004;
- (b) Регламент (ЕС) № 854/2004 Европейского Парламента и Совета от 29 апреля 2004 года, устанавливающий особые правила по организации официальных контрольных проверок продуктов животного происхождения, предназначенных для потребления людьми¹¹;
- и
- (c) Директива 2004/41 /ЕС Европейского Парламента и Совета от 21 апреля 2004 года, отменяющая некоторые Директивы по пищевой гигиене и санитарным условиям для производства и размещения на рынке некоторых продуктов животного происхождения предназначенных для потребления людьми¹².

Однако он должен применяться не ранее, чем с 1 января 2006 года

Настоящий Регламент обязателен во всей своей полноте и непосредственно применим во всех государствах-членах.

¹¹ См стр. 83 этого Официального бюллетеня

¹² Официальный бюллетень OJ L, 157, 30.4.2004, стр. 3

ПРИЛОЖЕНИЕ I

ПЕРВИЧНОЕ ПРОИЗВОДСТВО

ЧАСТЬ А: ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ПО ГИГИЕНЕ ДЛЯ ПЕРВИЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА И СВЯЗАННЫХ С НИМ ОПЕРАЦИЙ

I. Сфера применения

1. Настоящее Приложение распространяется на первичное производство и связанные с ним операции:

- (a) транспортировка, хранение и обработка первичных продуктов на месте производства, при условии, что это не меняет существенно их основных свойств;
- (c) транспортировка живых животных, где это необходимо для достижения целей этого Регламента;

и

- (c) в отношении продуктов растительного происхождения, продукции рыболовства и охотничьих трофеев, транспортные операции по доставке первичных продуктов, основные свойства которых не были существенно изменены, от места производства до предприятия.

II. Положения по гигиене

2. Насколько возможно, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить, чтобы первичные продукты предохранялись от загрязнения, учитывая любую обработку, которую первичные продукты пройдут впоследствии.

3. Несмотря на общую обязанность, изложенную в пункте 2, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны соблюдать соответствующие положения законодательства Сообщества и национального законодательства в отношении контроля опасностей при первичном производстве и связанных с ним операциях, включая:

- (a) меры по контролю загрязнения через воздух, почву, воду, корма, удобрения, ветеринарные медицинские продукты, продукты для защиты растений и биоциды, а также при хранении, перемещении и удалении отходов;

и

- (b) меры, относящиеся к здоровью и благополучию животных и здоровья растений, которые имеют последствия для здоровья человека, включая программы мониторинга и контроля зоонозов и их возбудителей.

4. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, занимающиеся разведением, добычей или охотой на животных, или производящие первичные продукты животного происхождения, должны принимать адекватные меры, как уместно:

- (a) содержать в чистоте помещения, используемые в связи с первичным производством и связанными с ним операциями, включая помещения, используемые для хранения и обработки кормов, и, при необходимости, после мойки дезинфицировать их соответствующим образом;
- (b) содержать в чистоте, и, при необходимости, после мойки дезинфицировать должным образом оборудование, емкости, тару, транспортные средства и суда;
- (c) по мере возможности обеспечить чистоту животных, предназначенных на убой и, при необходимости, продовольственных животных;
- (d) использовать питьевую воду или чистую воду всякий раз, когда необходимо предотвратить загрязнение;
- (e) обеспечить, чтобы сотрудники, контактирующие с пищевыми продуктами, были здоровы и прошли обучение по рискам для здоровья;
- (f) по мере возможности предотвращать загрязнение через животных и паразитов;
- (g) хранить отходы и опасные вещества и обращаться с ними так, чтобы предотвратить загрязнение;
- (h) предотвращать появление и распространение заболеваний, передаваемых человеку через пищевые продукты, включая принятие предупредительных мер при поступлении новых животных и сообщение компетентному органу о предполагаемых вспышках таких заболеваний;

▼В

- (i) учитывать результаты любых релевантных анализов, выполненных на пробах, взятых у животных или на других пробах, важных для здоровья человека;

и

- (j) правильно использовать кормовые добавки и ветеринарные медицинские средства, как этого требует соответствующее законодательство.

5. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, производящие или собирающие продукты растительного происхождения, должны предпринимать адекватные меры, по обстановке:

- (a) содержать в чистоте и, при необходимости, после мойки дезинфицировать соответствующим образом помещения, оборудование, емкости, тару, транспортные средства и суда;
- (b) обеспечить при необходимости санитарные условия для производства, транспортирования и хранения, а также чистоту продуктов растительного происхождения;
- (c) использовать питьевую воду или чистую воду всякий раз, когда необходимо предотвратить загрязнение;
- (d) обеспечить, чтобы сотрудники, контактирующие с пищевыми продуктами, были здоровы и прошли обучение по рискам для здоровья;
- (e) по мере возможности предотвращать загрязнение через животных и паразитов;
- (f) хранить отходы и опасные вещества и обращаться с ними так, чтобы предотвратить загрязнение;
- (g) учитывать результаты любых релевантных анализов, выполненных на пробах, взятых у животных или на других пробах, важных для здоровья человека;

и

(h) правильно использовать продукты для защиты растений и биоциды, как этого требует соответствующее законодательство.

6. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны принимать исправительные меры после получения информации о проблемах, выявленных во время проведения официальных контрольных проверок.

III. Ведение документации

7. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны надлежащим образом и в течение соответствующего срока вести и хранить записи, касающиеся мер, принятых на месте для контроля опасностей, которые соответствуют характеру и размеру хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов по запросу должны обеспечить доступ компетентному органу и принимающему участнику хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов к соответствующей информации, которая содержится в этих записях.

8. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, разводящие животных или производящие первичные продукты животного происхождения, должны, в частности, хранить документацию о:

- (a) характере и происхождению кормов, скормленных животным;
- (b) ветеринарных медицинских средствах или иных лекарствах, введенных животным, датах введения и периодах их вывода из организма;
- (c) случаях заболеваний, которые могут влиять на безопасность продуктов животного происхождения;
- (d) результатах любых анализов, выполненных на пробах, взятых у животных, или на иных пробах, взятых для диагностических целей, важных для здоровья человека;

и

- (e) любых соответствующих отчетах по проверкам, выполненных на животных или продуктах животного происхождения.

9. Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов, производящие или собирающие продукты растительного происхождения, должны, в частности, хранить документацию о:

- (a) любом применении средств для защиты растений и биоцидов;
- (b) любом случае появления паразитов или заболеваний, которые могут повлиять на безопасность продуктов растительного происхождения;

и

▼В

- (c) результатах любых соответствующих анализов, выполненных на пробах растений, или иных пробах, которые могут быть важны для здоровья человека.

10. Участникам хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов могут помогать в ведении записей другие лица, как например, ветеринарные врачи, агрономы и техники на фермах.

ЧАСТЬ В: РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ РУКОВОДСТВ ПО ПРАВИЛЬНОЙ ГИГИЕНИЧЕСКОЙ ПРАКТИКЕ

1. Руководства Сообщества и национальные руководства, на которые ссылаются в Статьях 7 - 9 настоящего Регламента, должны содержать руководство по правильной гигиенической практике для контроля опасностей при первичном производстве и сопутствующих ему операциях.

2. Руководства по правильной гигиенической практике должны включать в себя надлежащую информацию об опасностях, которые могут возникнуть при первичном производстве и связанных с ним операциях, и о действиях по контролю опасностей, включая релевантные меры, установленные в законодательстве Сообщества и национальном законодательстве или в программах Сообщества и национальных программах. К примерам таких опасностей и мер могут относиться:

- (a) контроль загрязнения, такого как микотоксины, тяжелые металлы и радиоактивные вещества;
- (b) использование воды, органических отходов и удобрений;
- (c) правильное и надлежащее использование средств для защиты растений и биоцидов, и их прослеживаемость;
- (d) правильное и надлежащее использование ветеринарных медицинских средств, кормовых добавок, и их прослеживаемость;
- (e) приготовление, хранение, использование и прослеживаемость кормов;
- (f) правильное удаление мертвых животных, отходов и мусора;
- (g) защитные меры для предотвращения появления инфекционных заболеваний, передаваемых человеку через пищу, и любые обязательства по уведомлению компетентного органа;
- (h) процедуры, практики и методы для обеспечения того, чтобы пищевые продукты производились, обрабатывались, упаковывались, хранились и транспортировались при соответствующих гигиенических условиях, включая, эффективную мойку и паразитарный контроль;
- (i) меры, касающиеся чистоты животных, предназначенных для убоя, и продовольственных животных;
- (j) меры по хранению документации.

▼В

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ОБЩИЕ ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ ДЛЯ ВСЕХ УЧАСТНИКОВ ХОЗЯЙСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В СФЕРЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ СЛУЧАЕВ, КОГДА ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИЛОЖЕНИЕ I)

ВВЕДЕНИЕ

Главы V - XII применяются ко всем этапам производства, обработки и транспортировки пищевых продуктов, остальные Главы применяются таким образом:

- Глава I применяется ко всем пищевым помещениям, за исключением тех, к которым применяется Глава III
- Глава II применяется ко всем помещениям, где пищевые продукты приготавливаются, обрабатываются или перерабатываются, за исключением зон приема пищи для персонала и помещений, к которым применяется Глава III
- Глава III применяется к тем помещениям, которые указаны в заголовке данной Главы
- Глава IV применяется ко всем видам транспорта.

ГЛАВА I

Общие требования к пищевым помещениям (кроме тех, которые указаны в Главе III)

1. Пищевые помещения должны содержаться в чистоте, исправности и хорошем состоянии.
2. Планировка, проект, конструкция, размещение и размер пищевых помещений должны:
 - (а) давать возможность производить адекватное техническое обслуживание и текущий ремонт, мойку и/или дезинфекцию, избегать или минимизировать загрязнение, переносимое по воздуху, и обеспечивать адекватное рабочее пространство для выполнения всех операций в надлежащих гигиенических условиях;
 - (б) быть такими, чтобы защищать от скопления грязи, контакта с токсичными материалами, осыпания частиц в пищевые продукты и образования конденсата или нежелательной плесени на поверхностях;
 - (с) давать возможность вести правильную пищевую гигиеническую практику, включая защиту от загрязнения и, в частности, осуществлять паразитарный контроль;и
 - (d) при необходимости обеспечивать надлежащие условия обработки и хранения при контролируемой подходящей температуре для хранения пищевых продуктов при соответствующей температуре в помещениях достаточной емкости, которые должны быть сконструированными таким образом, чтобы можно было выполнять мониторинг этих температур и, при необходимости, осуществлять запись.
3. Необходимо иметь в наличии достаточное количество туалетов со смывом, соединенных с

действующей канализационной сетью. Двери туалетов не должны выходить непосредственно в помещения, где находятся пищевые продукты.

4. Необходимо иметь в наличии достаточное количество умывальников для мытья рук, удобно расположенных и обозначенных. В умывальниках для мытья рук должна быть горячая и холодная вода, вещества для мытья рук и гигиенической сушки. При необходимости помещение для мытья рук должно быть расположено отдельно от помещений для мытья пищевых продуктов.

5. Необходимо иметь соответствующие и достаточные средства естественной и механической вентиляции. Следует избегать возможности поступления воздуха через механическую вентиляцию из загрязненной зоны в чистую зону. Системы вентиляции должны быть сконструированы так, чтобы имелся быстрый доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены.

6. Санитарные удобства должны иметь необходимую естественную или механическую вентиляцию.

7. Пищевые помещения должны иметь достаточное естественное и/или искусственное освещение.

8. Дренажное оборудование должно соответствовать предназначенной цели. Оно должно быть спроектировано и сконструировано так, чтобы избежать риска загрязнения. Если дренажные каналы полностью или частично открыты, они должны быть сконструированы таким образом, чтобы отходы не текли из загрязненной зоны к чистой зоне или в чистую зону, в частности, в зону, где обрабатываются пищевые продукты, которые могут представлять собой высокую степень риска для конечного потребителя.

▼В

9. Должны быть предусмотрены соответствующие раздевалки для персонала.

10. Моющие и дезинфицирующие вещества не должны храниться в помещениях, где находятся пищевые продукты.

ГЛАВА II

Особые требования к помещениям, в которых пищевые продукты приготавливаются, обрабатываются или перерабатываются (за исключением зон приема пищи и помещений, указанных в главе III)

1. Проектирование и схема расположения помещений, в которых пищевые продукты приготавливаются, обрабатываются или перерабатываются (за исключением зон приема пищи и помещений, указанных в Главе III, но включая помещения транспортных средств) должны давать возможность осуществлять правильную пищевую гигиеническую практику, включая защиту от загрязнения между операциями и во время операций. В частности:

(a) поверхности полов должны поддерживаться в исправном состоянии, чтобы их можно было легко мыть и при необходимости, дезинфицировать. Это требует использования водонепроницаемых неабсорбирующих, легко моющихся и нетоксичных материалов, если только участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не докажут компетентному органу, что пригодны и другие используемые материалы. Где уместно, в полах должен быть предусмотрен соответствующий дренаж для стока воды с поверхности;

(b) поверхности стен должны поддерживаться в исправном состоянии, чтобы их можно было легко мыть и, при необходимости, дезинфицировать. Это потребует использования водонепроницаемых неабсорбирующих, моющихся и нетоксичных

материалов. Поверхность стен должна быть гладкой до высоты, необходимой для технологических операций, если только участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не смогут доказать компетентному органу, что пригодны другие используемые материалы;

- (с) потолки (или, при отсутствии потолков, внутренняя поверхность крыши) и подвесные конструкции должны быть сконструированы и отделаны так, чтобы предотвратить скопление грязи и уменьшить конденсацию, развитие нежелательной плесени и осыпание частиц;
- (d) окна и другие отверстия должны быть сконструированы так, чтобы предотвращать скопление грязи. Если их можно открыть наружу в окружающую среду, они должны, при необходимости, быть оборудованы защитными сетками от насекомых, легко снимающиеся для чистки. Если открытые окна могут приводить к загрязнению, их следует оставлять закрытыми и зафиксированными во время производства;
- (е) двери должны быть такими, чтобы их было легко мыть и, при необходимости, дезинфицировать. Для этого потребуется использовать гладкие неабсорбирующие поверхности, если участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не смогут убедить компетентный орган, что пригодны и другие используемые материалы;

и

- (f) поверхности (включая поверхности оборудования) в зонах, где находится пищевая продукция и, в частности, поверхности, контактирующие с пищевой продукцией, должны поддерживаться в исправном состоянии, они должны легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться. Это потребует использования гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов, если участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не смогут убедить компетентный орган, что пригодны другие используемые материалы.

2. При необходимости следует предоставить соответствующие помещения для мойки, дезинфекции и хранения рабочего инвентаря и оборудования. Эти помещения должны быть сконструированы из устойчивых к воздействию коррозии материалов, чтобы их можно было легко мыть. Они должны иметь горячее и холодное водоснабжение.

3. При необходимости следует создать соответствующие условия для мытья пищевых продуктов. Каждая раковины или другое подобное устройство, предусмотренное для мытья пищевых продуктов должно иметь соответствующее горячее и/или холодное водоснабжение питьевой водой согласно требованиям Главы VII, и содержаться в чистоте и при необходимости, дезинфицироваться.

ГЛАВА III

Требования к передвижным и/или временным помещениям (таким, как ларьки, палатки на городском рынке, передвижные торговые транспортные средства), помещениям, используемым главным образом в качестве частных жилых домов, но где регулярно готовятся пищевые продукты для размещения на рынке, и к торговым автоматам

1. Помещения и торговые автоматы, насколько это осуществимо с практической точки зрения, следует располагать, проектировать, сооружать и содержать в чистоте и исправном состоянии, чтобы избежать риска загрязнения, в частности, животными и паразитами.

▼В

2. В частности, при необходимости:

- (a) должно быть в наличии соответствующее оборудование для поддержания надлежащей личной гигиены (включая оборудование для гигиенической мойки и сушки рук, санитарно-гигиенические устройства и раздевалки);
- (b) контактирующие с пищей поверхности должны быть в исправности, легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться. Это потребует использования гладких, моющихся, устойчивых к воздействию коррозии и нетоксичных материалов, если участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не смогут убедить компетентный орган, что пригодны и другие используемые материалы;
- (c) при необходимости следует предусмотреть мойку и дезинфекцию рабочего инвентаря и оборудования;
- (d) если мытье пищевых продуктов является частью операций хозяйственной деятельности, следует организовать его в надлежащих гигиенических условиях;
- (e) следует обеспечить необходимое горячее и/или холодное водоснабжение питьевой водой;
- (f) необходимо иметь в наличии надлежащие устройства и/или помещения для хранения в гигиенических условиях и предусмотреть удаление опасных и/или несъедобных веществ и отходов (жидких или твердых);
- (g) следует иметь в наличии необходимые помещения и/или оборудование для поддержания и мониторинга подходящих для пищевых продуктов температурных условий;
- (h) пищевые продукты следует размещать так, чтобы избежать риска загрязнения в той мере, в которой это в достаточной степени осуществимо на практике.

ГЛАВА IV

Транспорт

1. Транспортные средства и/или контейнеры, используемые для транспортирования пищевых продуктов, должны содержаться в чистоте, исправности и в таком состоянии, чтобы защитить пищевые продукты от загрязнения; при необходимости, они должны быть спроектированы и сооружены так, чтобы давать возможность проводить надлежащую уборку и/или дезинфекцию.
2. Грузовые отделения транспортных средств и/или контейнеров не следует использовать для транспортирования чего-либо, кроме пищевых продуктов, если это может привести к загрязнению.
3. Если транспортные средства и/или контейнеры используются для транспортирования чего-либо в дополнение к пищевым продуктам или для транспортирования различных пищевых продуктов одновременно, при необходимости, следует обеспечить эффективное разделение продуктов.
4. Бестарные пищевые продукты в жидком, гранулированном виде или в виде порошка следует транспортировать в грузовых отделениях и/или контейнерах/цистернах, предназначенных для транспортирования пищевых продуктов. Такие контейнеры должны иметь ясно видную нестираемую маркировку на одном или более из языков Сообщества, показывающую, что они используются для транспортирования пищевых продуктов, или иметь маркировку 'только для пищевых продуктов'.
5. Если транспортные средства и/или контейнеры использовались для транспортирования не пищевых продуктов, или для транспортирования различных пищевых продуктов, следует провести эффективную мойку между погрузками, чтобы избежать риска загрязнения.

6. Пищевые продукты в транспортных средствах и/или контейнерах следует размещать и защищать, с тем, чтобы минимизировать риск загрязнения.
7. При необходимости, в транспортных средствах и/или контейнерах, используемых для транспортирования пищевых продуктов, должны поддерживаться необходимые температуры для пищевых продуктов и осуществляться мониторинг этих температур.

ГЛАВА V

Требования к оборудованию

1. Все изделия, фитинги и оборудование, контактирующие с пищевыми продуктами, должны:
 - (a) эффективно мыться и, при необходимости, дезинфицироваться. Мойка и дезинфекция должны проводиться с частотой, достаточной для того, чтобы избежать риска загрязнения;
 - (b) быть изготовлены из соответствующих материалов и содержаться в хорошем исправном состоянии, чтобы минимизировать любой риск загрязнения;
 - (c) быть изготовлены, за исключением необоротных контейнеров и упаковки, из соответствующих материалов и содержаться в хорошем исправном состоянии, чтобы их легко было мыть и при необходимости дезинфицироваться; и
 - (d) быть установлены таким образом, чтобы дать возможность производить надлежащую мойку оборудования и окружающей зоны.
2. При необходимости, оборудование должно быть снабжено соответствующим контрольным прибором, чтобы обеспечить достижение целей этого Регламента.
3. Если для предотвращения коррозии оборудования и контейнеров нужно использовать химические добавки, их следует использовать в соответствии с правильной практикой.

ГЛАВА VI

Пищевые отходы

1. Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие остатки должны быть удалены из помещений, где находятся пищевые продукты, как можно быстрее, чтобы не накапливать их.
2. Пищевые отходы, несъедобные субпродукты и другие остатки должны быть помещены в закрываемые контейнеры, если участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не смогут продемонстрировать компетентному органу, что подходят другие используемые типы контейнеров или систем удаления. Эти контейнеры должны быть соответствующей конструкции, содержаться в исправности, легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться.
3. Следует предусмотреть надлежащие условия для хранения и удаления пищевых отходов, несъедобных субпродуктов и других остатков. Хранилища для остатков должны быть сконструированы таким образом, чтобы их можно было содержать в чистоте и чтобы они были недоступными для животных и вредителей.
4. Все отходы следует уничтожать гигиеническим и невредным по отношению к окружающей среде способом в соответствии с законодательством Сообщества, применимым к этому действию, и это не должно привести к появлению прямого или опосредованного источника загрязнения.

ГЛАВА VII

Водоснабжение

1. (a) Снабжение питьевой водой должно быть достаточным. Питьевая вода должна использоваться всякий раз, когда необходимо обеспечить, чтобы пищевые продукты не загрязнялись;

▼ M1

- (b) чистая вода может использоваться для целых рыбных продуктов. Чистая морская вода может использоваться для живых двустворчатых моллюсков, иглокожих, оболочников и морских гастроподов; чистая вода может также использоваться для поверхностной мойки.

Когда используется чистая вода, для ее подачи должны иметься соответствующее оборудование и процедуры, чтобы гарантировать, что такое использование не является источником загрязнения пищевых продуктов.

▼ B

2. Если используется непитьевая вода, например, для пожарной безопасности, производства пара, замораживания и других подобных целей, она должна циркулировать по отдельной должным образом идентифицированной системе. Непитьевая вода не должна быть связана с системами питьевой воды; не допускается ее попадание в системы питьевой воды.
- 3.оборотная вода, используемая при переработке или в качестве ингредиента не должна представлять риска загрязнения. Она должна соответствовать стандарту питьевой воды, если компетентный орган не будет убежден в том, что качество воды не может повлиять на безопасность конечного продукта.
4. Лед, контактирующий с пищевыми продуктами или могущий вызвать загрязнение пищевых продуктов, должен быть изготовлен из питьевой воды или, при использовании его для охлаждения неразделанной рыбной продукции - из чистой воды. Лед следует изготавливать, перемещать и хранить в условиях, защищающих его от загрязнения.
5. Пар, использующийся в прямом контакте с пищевыми продуктами, не должен содержать никаких веществ, представляющих опасность для здоровья, или если он может привести к загрязнению пищевых продуктов.
6. Если применяется тепловая обработка продуктов в герметически закупоренных емкостях, должно быть обеспечено, чтобы вода, используемая для охлаждения емкостей после тепловой обработки, не являлась источником загрязнения пищевых продуктов.

▼ B

ГЛАВА VIII

Личная гигиена

1. Каждый работающий в зоне, где находятся пищевые продукты, должен поддерживать высокий уровень личной чистоты и носить подходящую, чистую и, при необходимости защитную одежду.
2. К обработке пищевых продуктов не допускаются лица, которые больны каким-либо заболеванием или являются переносчиками какого-либо заболевания, которое может передаваться через пищевые продукты, или страдающие, например, от инфицированных ран, кожных инфекций, язв или диареи; таким лицам в любой должности не разрешается также вход в какие-либо зоны, где находятся пищевые продукты, если есть какая-либо вероятность прямого или опосредованного загрязнения. Любое такое лицо, работающее в сфере пищевых продуктов и имеющее вероятность контакта с пищевыми продуктами, должно

незамедлительно сообщить о заболевании или симптомах и, если возможно, о их причинах, руководителю хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов.

ГЛАВА IX

Положения, применимые к пищевым продуктам

1. Участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов не должен принимать сырье или ингредиенты, кроме живых животных, или любые иные материалы, используемые для переработки продуктов, если известно или имеются основания полагать, что они загрязнены паразитами, патогенными микроорганизмами или токсичны, испорчены или содержат инородные вещества в такой степени, что, даже если участник хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов применил бы гигиенически нормальную сортировку и/или процедуры по подготовке или переработке, конечный продукт был бы непригоден для употребления людьми.

2. Сырье и все ингредиенты, которые хранятся на пищевом предприятии, должны содержаться при надлежащих условиях, созданных для предотвращения порчи и их защиты от загрязнения.

3. На всех этапах производства, переработки и транспортировки пищевые продукты должны быть защищены от загрязнения, которое может сделать пищевые продукты непригодными для потребления людьми, опасными для здоровья или загрязненными до такой степени, что было бы неразумно предположить, что они могут быть употреблены в таком состоянии.

4. Надлежащие процедуры паразитарного контроля должны быть на месте. Соответствующие процедуры должны быть на месте, чтобы исключить присутствие домашних животных в местах, где пищевые продукты приготавливаются, перемещаются или хранятся (или, если компетентный орган разрешает это в особых случаях, предотвратить, чтобы такой доступ не приводил к загрязнению).

5. Сырье, ингредиенты, промежуточные продукты и конечные продукты, которые могут способствовать размножению патогенных микроорганизмов или образованию токсинов, не должны храниться при температурах, которые могут привести к риску для здоровья. Цепь холодильного хранения не должна прерываться. Допускаются, однако, ограниченные по времени периоды вне температурного контроля, чтобы согласовать практические стороны обработки во время приготовления, транспортирования, хранения, показа и подачи

пищевых продуктов, при условии, что это не приводит к риску для здоровья. Предприятия, производящие, обрабатывающие и обертывающие подвергшиеся технологической обработке пищевые продукты, должны иметь соответствующие помещения, достаточно большие для отдельного хранения сырья и обработанных материалов, а также достаточный объем холодильных камер для отдельного хранения.

6. Если пищевые продукты хранятся или потребляются при температурах охлажденного продукта, они должны охлаждаться как можно быстрее после стадии тепловой обработки, или после стадии конечного приготовления, если продукт не подвергался тепловой обработке – до температуры, которая не приводит к риску для здоровья.

7. Размораживание пищевых продуктов должно проводиться таким образом, чтобы минимизировать риск роста патогенных микроорганизмов или образование токсинов в пищевых продуктах. Во время размораживания пищевые продукты должны подвергаться воздействию температур, которые не приведут к риску для здоровья. Если стекающая во время размораживания жидкость может представлять риск для здоровья, она должна надлежащим образом отводиться. После размораживания с пищевыми продуктами следует обращаться так, чтобы минимизировать риск роста патогенных микроорганизмов или образования токсинов.

8. Опасные и/или несъедобные вещества, включая корма для животных, должны быть надлежащим образом промаркированы и храниться в отдельных и безопасных емкостях.

ГЛАВА X

Положения, применимые к обертыванию и упаковыванию пищевых продуктов

1. Материал, используемый для обертывания и упаковывания, не должен быть источником загрязнения.

▼В

2. Оберточные материалы должны храниться таким образом, чтобы они не подвергались риску загрязнения.

3. Оберточные и упаковочные операции должны выполняться так, чтобы избежать загрязнения продуктов. Где уместно и, в частности, при использовании жестяных и стеклянных банок, следует обеспечить целостность конструкций емкостей и их чистоту.

4. Оберточный и упаковочный материал, повторно используемый для пищевых продуктов, должен легко мыться и, при необходимости, дезинфицироваться.

ГЛАВА XI

Тепловая обработка

Следующие требования применяются только к пищевым продуктам, размещаемым на рынке в герметичной таре:

1. любой процесс тепловой обработки, используемый для переработки необработанного продукта или для дальнейшей переработки продукта, подвергнутого технологической обработке, должен:

(a) поднимать температуру каждой части обрабатываемого продукта до определенной температуры и поддерживать ее в течение определенного периода времени;

и

(b) предотвращать загрязнение продукта во время этого процесса;

2. для обеспечения того, что применяемый процесс приводит к достижению желаемых целей, участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны регулярно проверять основные соответствующие параметры (в частности, температуру, давление, герметичность и микробиологические параметры), также в результате использования автоматических устройств;

3. используемый процесс должен соответствовать стандарту, признанному различными странами (например, пастеризация, сверхвысокая температура или стерилизация).

ГЛАВА XII

Подготовка

Участники хозяйственной деятельности в сфере пищевых продуктов должны обеспечить:

1. чтобы персонал, контактирующий с пищевыми продуктами, находился под надзором и проходил инструктаж и/или подготовку по вопросам пищевой гигиены в соответствии с выполняемой ими работой;

2. чтобы лица, отвечающие за разработку и применение процедур, указанных в Статье 5(1)

настоящего Регламента, или за функционирование соответствующих руководств, прошли адекватную подготовку по применению принципов HACCP;

и

3. соблюдение требований национального законодательства, касающегося программ обучения лиц, занятых в определенных секторах пищевой отрасли.