

## KORIGENDUM

### Korigendum k nariadeniu (ES) č. 852/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004 o hygiene potravín

(Úradný vestník Európskej únie L 139 z 30. apríla 2004)

Nariadenie (ES) č. 852/2004 znie malo mať toto znenietakto:

### NARIADENIE (ES) Č. Čč. 852/2004 EURÓPSKEHO PARLAMENTU A RADY

**z 29. apríla 2004**

**o hygiene potravín**

EURÓPSKY PARLAMENT A RADA EURÓPSKEJ ÚNIE,

so zreteľom na Zmluvu o založení Európskeho spoločenstva, a najmä na jej články 95 a 152 ods. 4 písm. b),

so zreteľom na návrh Komisie<sup>1)</sup>,

so zreteľom na stanovisko Európskeho hospodárskeho a sociálneho výboru<sup>2)</sup>,

po porade s Výborom regiónov,

konajúc v súlade s postupom stanoveným v článku 251 zmluvy<sup>3)</sup>,

keďže:

- 1) jedným zo základných cieľov potravinového práva, ako je ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002<sup>4)</sup> je snaha o vysokú úroveň ochrany ľudského života a zdravia je jedným zo

---

<sup>1)</sup> Ú. v. ES C 365 E, 19.12.2000, s. 43.

<sup>2)</sup> Ú. v. ES C 155, 29.5.2001, s. 39.

<sup>3)</sup> Stanovisko Európskeho parlamentu z 15. mája 2002 (Ú. v. EÚ 180 E, 31.7.2003, s. 267), spoločná pozícia Rady z 27. októbra 2003 (Ú. v. EÚ C 48 E, 24.2.2004, s. 1), pozícia Európskeho parlamentu z 30. marca 2004 (zatiaľ neuvverejnená v Úradnom vestníku) a rozhodnutie Rady zo 16. apríla 2004.

<sup>4)</sup> Nariadenie (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady z 28. januára 2002, ktorým sa ustanovujú všeobecné zásady a požiadavky potravinovej legislatívy práva, vytvárajúce zriaďuje sa Európsky úrad orgán pre

základných cieľov potravinovej legislatívy, ako je ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002<sup>5</sup>. Toto nariadenie ustanovuje tiež ďalšie spoločné zásady a definície pojmy pre vnútroštátne potravinovú legislatívu právo a potravinové legislatívne právo spoločenstva, vrátane cieľa dosiahnuť voľný pohyb potravín v rámci spoločenstva.

- 2) smernica Rady 93/43/EHS zo 14. júna 1993 o hygiene potravín<sup>56</sup>) ustanovila všeobecné hygienické pravidlá predpisy pre potraviny a postupy pre na overovanie zhody s týmito pravidlami.
- 3) skúsenosti ukázali, že tieto pravidlá predpisy a postupy predstavujú spoľahlivý základ pre zabezpečenie bezpečnosti potravín. V súvislosti so spoločnou poľnohospodárskou politikou boli prijaté mnohé smernice na stanovenie osobitných zdravotných pravidiel predpisov pre výrobu a uvedenie uvádzanie výrobkov uvedených v prílohe I k zmluve na trh. Tieto zdravotné pravidlá predpisy znížili obchodné prekážky pre príslušné výrobky, prispeli k vytvoreniu vnútorného trhu, pričom zabezpečili vysokú úroveň ochrany verejného zdravia.
- 4) pokiaľ ide o verejné zdravie, tieto pravidlá predpisy a postupy obsahujú spoločné zásady, najmä v súvislosti s povinnosťami výrobcov a „príslušných orgánov“, štruktúralne stavebno-technické, prevádzkové a hygienické požiadavky pre na zariadení prevádzkarne, postupy pre schvaľovanie zariadení prevádzkarne, požiadavky pre na skladovanie a dopravu prepravu a na zdravotné označenie značky.
- 5) tieto zásady tvoria spoločný základ pre hygienickú výrobu všetkých potravín, vrátane výrobkov produktov živočíšneho pôvodu uvedených v prílohe I k zmluve.
- 6) okrem tohto spoločného základu sú pre určité potraviny potrebné osobitné hygienické pravidlá predpisy. Tieto predpisy ustanovuje Nariadenie (ES) č. 853/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujú osobitné hygienické predpisy pre potraviny živočíšneho pôvodu<sup>67</sup>) tieto pravidlá ustanovuje.
- 7) hlavným základným cieľom nových všeobecných a osobitných hygienických pravidiel predpisov je zabezpečiť vysokú úroveň ochrany spotrebiteľa, pokiaľ ide o bezpečnosť potravín.

---

bezpečnosť potravín a ktorým sa ustanovujú postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1). Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1642/2003 (Ú. v. EÚ L 245, 29.9.2003, s. 4).

<sup>5</sup>) Nariadenie (ES) č. 178/2002 Európskeho parlamentu a Rady z 28. januára 2002 ustanovujúce všeobecné zásady a požiadavky potravinovej legislatívy, vytvárajúce Európsky úrad pre bezpečnosť potravín a ustanovujúce postupy v záležitostiach bezpečnosti potravín (Ú. v. ES L 31, 1.2.2002, s. 1). Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1642/2003 (Ú. v. EÚ L 245, 29.9.2003, s. 4).

<sup>56</sup>) Ú. v. ES L 175, 19.7.1993, s. 1. Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003 Európskeho parlamentu a Rady (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>6</sup>) Ú. v. ES L 175, 19.7.1993, s. 1. Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003 Európskeho parlamentu a Rady (Ú. v. EÚ L 284, 31.10.2003, s. 1).

<sup>67</sup>) Pozri stranu 22 tohto Úradného vestníka.

<sup>7</sup>) Pozri stranu 22 tohto Úradného vestníka.

- 8) na zabezpečenie bezpečnosti potravín od miesta prvovýroby až po uvedenie na trh alebo vývoz a vrátane nich je potrebný integrovaný prístup. Každý prevádzkovateľ potravinárskeho podniku v rámci potravinového reťazca by mal zabezpečiť, aby bezpečnosť potravín nebola ohrozená bezpečnosť potravín.
- 9) pravidlá predpisy spoločenstva by sa nemali uplatňovať ani na primárnu výrobu prena súkromné domáce použitie, ani na domácu prípravu, manipuláciu alebo skladovanie potravín pre súkromnú domácu konzumáciu potrebu. Okrem toho by sa mali uplatňovať len na podniky, ktorých koncepcia zahŕňa určitú kontinuitu činností a určitý stupeň organizácie.
- 10) na zabezpečenie dosiahnutia cieľov tohto nariadenia by sa mali identifikovať a náležito kontrolovať potravinové riziká bezpečnosti prítomné na úrovni primárnej výroby by sa mali identifikovať a náležito kontrolovať na zabezpečenie dosiahnutia cieľov tohto nariadenia. V prípade priamej dodávky malých množstiev prvotných produktov konečnému spotrebiteľovi alebo miestnej maloobchodnej prevádzkari malých množstiev primárnych produktov potravinárskym obchodným prevádzkovateľom potravinárskeho podniku, ktorý ich vyrába, je konečnému spotrebiteľovi alebo miestnemu maloobchodnému zariadeniu je však vhodné chrániť verejné zdravie prostredníctvom vnútroštátneho práva, najmä z dôvodu blízkeho vzťahu medzi výrobcom a spotrebiteľom.
- 11) uplatnenie zásad analýzy riziká bezpečnosti a kritických kontrolných bodov (ARKKBHACCP) na primárnu prvovýrobu ešte nie je všeobecne uskutočniteľné. Používanie vhodných hygienických praktík na úrovni farmy by však mali podporovať Príručky pre dobrú prax by však mali podporovať používanie vhodnej hygienickej praxe na úrovni farmy. Tieto príručky by mali byť tam, kde je to potrebné doplnené osobitnými hygienickými pravidlami predpismi pre primárnu výrobu. Je vhodné, aby sa hygienické požiadavky uplatniteľné na primárnu výrobu a súvisiace činnosti odlišovali od požiadaviek pre ostatné činnosti.
- 12) bezpečnosť potravín je výsledkom niekoľkých činiteľov: legislatíva právne predpisy by mala ustanoviť minimálne hygienické požiadavky; na kontrolu dodržiavania požiadaviek prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov by mali byť fungovať oficiálne úradné kontroly na kontrolu zhody prevádzkovateľov potravinárskych podnikov a prevádzkovatelia potravinárskych podnikov by mali zaviesť určitý a prevádzkovať programy a postupy pre bezpečnosť potravín a postupy založené na zásadách ARKKBHACCP.
- 13) úspešné zavedenie postupov založených na zásadách ARKKBHACCP si bude vyžadovať plnú spoluprácu a angažovanosť zamestnancov potravinárskeho podniku. Na dosiahnutie tohto cieľa by mali zamestnanci podstúpiť odborné prípravu školenie. Systém ARKKBHACCP je nástrojom, ktorý má prevádzkovateľom potravinárskych podnikov pomôcť dosiahnuť vyšší štandard bezpečnosti potravín. Systém ARKKBHACCP by nemal byť považovaný za metódu samoregulácie a nemal by nahradiť oficiálne úradné kontroly.

- 14) zatiaľ čohoci by sa požiadavka zavedenia určitého postupov založených na zásadách ARKKB HACCP by sa spočiatku nemala spočiatku uplatňovať na primárnu prvovýrobu, uskutočniteľnosť jej rozšírenia bude jedným z prvkov preskúmania, ktoré Komisia uskutoční Komisia po zavedení tohto nariadenia. Je však vhodné, aby členské štáty podporovali prevádzkovateľov na úrovni primárnej výroby, aby pokiaľ je to možné, uplatňovali uplatňovali takéto zásady pokiaľ je to možné.
- 15) požiadavky ARKKB HACCP by mali zohľadniť zásady obsiahnuté v *Codex Alimentarius*. Mali by poskytovať dostatočnú pružnosť, aby boli uplatniteľné vo všetkých situáciách, vrátane malých podnikov. Je najmä potrebné uznať, že v niektorých potravinárskych podnikoch nie je možné rozpoznať/identifikovať kritické kontrolné body a že, v niektorých prípadoch môže dobrá správna hygienická prax v oblasti hygieny nahradiť monitorovanie kritických kontrolných bodov. Podobne, požiadavka na zavedenie určenia „kritických limitov“ neznamena, že je potrebné v každom prípade stanoviť číselný limit. Okrem toho, musí byť pružná požiadavka na uchovávanie dokumentov musí byť pružná s cieľom vyhnúť sa neprimeraným bremenám pre veľmi malé podniky.
- 16) pružnosť je vhodná tiež na aby sa umožnilo pokračovanie trvalého používania tradičných metód v každom etape stupni výroby, spracovania alebo distribúcie potravín a v súvislosti so štruktúrnymi stavbebnotechnickými požiadavkami pre zariadenia prevádzkarne, je tiež vhodná pružnosť. Pružnosť je obzvlášť dôležitá pre regióny, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam, vrátane najodľahlejších regiónov uvedených v článku 299 ods. 2 zmluvy. Pružnosť by však nemala ohrozovať ciele hygieny potravín. Navyše Okrem toho, keďže všetky potraviny vyrobené v súlade s hygienickými pravidlami budú vo voľnom obehu v rámci spoločenstva, mal by byť postup umožňujúci členským štátom uplatňovať pružnosť plne transparentný. Ak je potrebné riešiť nezhody, mal by ustanovovať, v prípade potreby vyriešiť nezhody, diskusiu v rámci Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat vytvoreného zriadeného nariadením (ES) č. 178/2002.
- 17) zavádzanie hygienických pravidiel môže usmerňovať stanovenie cieľov, ako sú napríklad ciele v oblasti zníženia redukovania patogénov alebo výkonnostné normy výkonnosti môže usmerňovať zavádzanie hygienických pravidiel. Preto je potrebné poskytnúť postupy na tento účel poskytnúť postupy pre tento účel. Takéto ciele by doplnili existujúce potravinové legislatívne právo, ako napríklad nariadenie Rady (EHS) č. 315/93 z 8. februára 1993, ustanovujúce postupy spoločenstva pre znečisťujúce látky kontaminanty v potravinách<sup>7)8)</sup>, ktoré ustanovuje zavedenie maximálnych tolerancií pre osobitné znečisťujúce látky určité kontaminanty a nariadenie (ES) č. 178/2002, ktoré zakazuje uvedenie a zavedenie nebezpečných potravín na trh a poskytuje jednotný základ pre použitie zásady opatrnosti preventívnosti.

<sup>7)</sup> Ú. v. ES L 37, 13.2.93, s. 1. Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1882/2003.

<sup>8)</sup> Ú. v. ES L 37, 13.2.93, s. 1. Nariadenie zmenené a doplnené nariadením (ES) č. 1882/2003.

- 18) aby sa zohľadnil technický a vedecký pokrok, mala by byť zabezpečená úzka spolupráca medzi Komisiou a členskými štátmi v rámci Stáleho výboru pre potravinový reťazec a zdravie zvierat. Toto nariadenie berie do úvahy medzinárodné záväzky ustanovené v Sanitárnej a fytosanitárnej dohode WTO a medzinárodné normy pre bezpečnosť potravín obsiahnuté v *Codex Alimentarius*.
- 19) aby sa príslušným orgánom umožnilo účinne vykonávať oficiálne úradné kontroly, je potrebná registrácia zariadení prevádzkarní a spolupráca prevádzkovateľov potravinárskych podnikov.
- 20) vysledovateľnosť potravín a potravinových prísadzložiek v rámci celom potravinového reťazca je hlavným prvkom v zabezpečení bezpečnosti potravín. Nariadenie (ES) č. 178/2002 obsahuje pravidlá predpisy na zabezpečenie vysledovateľnosti potravín a potravinových prísadzložiek a ustanovuje postup pre prijatie vykonávacích pravidiel predpisov na uplatnenie týchto zásad v súvislosti s osobitnými sektormi.
- 21) potraviny dovezené do spoločenstva musia vyhovovať všeobecným požiadavkám ustanoveným v nariadení (ES) 178/2002 alebo spĺňať pravidlá, ktoré sú ekvivalentné rovnocenné s pravidlami predpismi spoločenstva. Toto nariadenie definuje niektoré osobitné hygienické požiadavky pre potraviny dovezené do spoločenstva.
- 22) potraviny vyvážené zo spoločenstva do tretích krajín musia vyhovovať všeobecným požiadavkám ustanoveným v nariadení (ES) 178/2002 alebo spĺňať pravidlá, ktoré sú ekvivalentné pravidlám spoločenstva. Toto nariadenie definuje niektoré osobitné hygienické požiadavky pre potraviny vyvezené zo spoločenstva.
- 23) legislatívne predpisy spoločenstva o hygiene potravín by sa mali opierať o vedecké poradenstvo. Z toho dôvodu by malo vždy, keď je to potrebné, z toho dôvodu by malo vždy, keď je to potrebné dôjsť k porade s Európskym úradom orgánom pre bezpečnosť potravín.
- 24) pretože keďže toto nariadenie nahrádza smernicu 93/43/EHS, mala by byť táto smernica zrušená.
- 25) požiadavky tohto nariadenia by sa nemali uplatňovať pred nadobudnutím účinnosti všetkých častí novej legislatívy o hygiene potravín. Je tiež vhodné ustanoviť, aby medzi nadobudnutím účinnosti a uplatňovaním nových pravidiel predpisov uplynulo aspoň 18 mesiacov, aby bola postihnutým dotknutým odvetviám poskytnutý čas na prispôbenie sa.
- 26) opatrenia potrebné na zavedenie tohto nariadenia by sa mali prijať v súlade s rozhodnutím Rady 1999/468/ES z 28. júna 1999, ktoré ustanovuje postupy pre výkon vykonávacích právomocí delegovaných na Komisiu<sup>8)9)</sup>,

---

<sup>8)</sup> Ú. v. ES L 184, 17.7.1999, s. 23.

<sup>9)</sup> Ú. v. ES L 184, 17.7.1999, s. 23.

PRIJALI TOTO NARIADENIE:

## KAPITOLA I

### Všeobecné ustanovenia

#### Článok 1

#### Rozsah Ppôsobnosťti

1. Toto nariadenie ustanovuje základné pravidlá všeobecné predpisy o hygiene potravín pre prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, berúc do úvahy s prihliadnutím najmä na tieto zásady:

- a) primárnavotná zodpovednosť za bezpečnosť potravín spočíva na prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku;
- b) je potrebné zabezpečiť bezpečnosť potravín v rámci celom potravinového reťazca, počínajúc primárnou vovýrobou;
- c) pri potravinách, ktoré nemožno bezpečne skladovať pri okolitých teplotách, najmä pri mrazených potravinách, je potrebné, dôležité pri potravinách, ktoré nemôžu byť bezpečne skladované pri vonkajšej teplote, zachovávať chladiareský reťazec;
- d) zodpovednosť prevádzkovateľov potravinárskych podnikov by sa mala posilniť všeobecným zavedením postupov založených na zásadách ARKKB, HACCP spolu s uplatňovaním dobrejšprávej hygienickej praxe v oblasti hygiene by mali posilniť zodpovednosť prevádzkovateľov potravinárskych podnikov;
- e) príručky pre dobrú správnej praxe sú cenným nástrojom, ktorý má pomôcť prevádzkovateľom potravinárskych podnikov na všetkých úrovniach potravinového reťazca spomôcť so zhodoudodržiavaním s pravidlamiedpisov o hygiene potravín a s uplatňovaním zásad ARKKB HACCP;
- f) je potrebné ustanoviť mikrobiologické kritériakritériá a požiadavky na kontrolu teploty založené na vedeckom hodnotení rizika;
- g) je potrebné zabezpečiť, aby mali dovezenéáázané potraviny mali aspoň rovnaký alebo rovnocenný hygienický štandard, ako potraviny vyrobené v spoločenstve, alebo ekvivalentný štandard.

Toto nariadenie sa uplatňujevzťahuje na všetky etapestupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a na vývozy, a to bez toho, aby boli dotknuté špecifickejšie požiadavky, týkajúce sa hygieny potravín.

2. Toto nariadenie sa neuplatňujevzťahuje na:

- a) primárnu vovýrobu prena súkromné domáce použitie;
- b) domácu prípravu, manipuláciu alebo skladovanie potravín prena súkromnú domácu konzumáciuspotrebu;
- c) priame dodávkykanie malých množstiev primárnychvotných produktov ich výrobcom potravinárskym obchodným prevádzkovateľom konečnému spotrebiteľovi alebo miestnym maloobchodným zariadeniamprevádzkarniam, ktoré priamo zásobujú konečného spotrebiteľa;
- d) zberné strediská a garbiarne, ktoré spadajú dopod definíciepojem potravinárskeho podniku len preto, že manipulujú so surovinou na výrobu želatíny alebo kolagénu.

3. Členské štáty ustanovia, podľa vnútroštátneho práva ustanovia , pravidláedpisy, ktorými sa riadiaceupravia činnosti uvedené v odseku 2 písm. c). Takétoieto vnútroštátne pravidláedpisy zabezpečujúia dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.

## Článok 2

### DefinícieDefinície

1. Na účely tohto nariadenia:

- a) znamená „hygiena potravín“, ďalej len „hygiena“, znamená opatrenia a podmienky potrebné na kontrolu rizíknebezpečností a na zabezpečenie vhodnosti potravinu na ľudskú spotrebu, berúc do úvahy jej určené použitie;
- b) znamená „primárnevotné produkty“ znamenajú produkty primárnej výrobyprvovýroby vrátane produktov z pôdyrastlinnej prvovýroby, živočíšnej výrobychovu hospodárskych zvierat, lovu a rybolovu;
- c) znamená „zariadenieprevádzkareň“ znamená akúkoľvek jednotku potravinárskeho podniku;
- d) znamená „príslušný orgán“ znamená ústredný orgán členského štátu, ktorý je kompetentnýpríslušný zabezpečiťovať zhodudodržiavanie s požiadavkami tohto nariadenia alebo akýkoľvek iný orgán, na ktorý tento ústredný orgán túto pôsobnosť delegoval túto kompetenciu; tam, kde je to vhodné, zahŕňa to aj zodpovedajúci orgán tretej krajiny;

- e) znamená „ekvivalentnýrovnocenný“ znamená, schopný splniť rovnaké ciele, pokiaľ ide o odlišné systémyvzhľadom na odlišné systémy, schopný splniť rovnaké ciele;
- f) znamená „kontaminácia“ znamená prítomnosť alebo zavedenie rizikanebezpečenia;
- g) znamená „pitná voda“ znamená vodu, ktorá spĺňa minimálne požiadavky ustanovené v smernici Rady 98/83/ES z 3. novembra 1998 o kvalite vody určenej na ľudskú spotrebu<sup>9)10)</sup>;
- h) znamená „čistá morská voda“ znamená prírodnú, umelú alebo vyčistenú morskú vodu alebo brakickú vodu, ktorá neobsahuje mikroorganizmy, škodlivé látky alebo toxický morský planktón v množstvách schopných priamo alebo nepriamo ovplyvniť zdravotnú kvalitu potravín;
- i) znamená „čistá voda“ znamená čistú morskú vodu a sladkú vodu s podobnou kvalitou;
- j) znamená „balenie do priameho obalu“ znamená umiestnenie potraviny do obalu alebo kontejnkontajnerova, ktorý je v priamom styku s príslušnou potravinou a, a „priamy obal“ znamená tento samotný obal alebo kontejnkontajner sám osebe;
- k) znamená „obal“balenie do druhého obalu“ znamená umiestnenie jednej alebo viacerých v priamom obale balených potravín do druhého kontejnkontajnera, a „druhý obal“ znamená tento samotný druhý kontejnkontajner sám osebe;
- l) znamená „hermetický utesnenýzavretý kontejnerobal“ znamená kontejnerobal, ktorý je vyhotovený a určený tak,na to, aby bol bezpečný protiproti vnikaniuutiu riziknebezpečenia;
- m) znamená „spracovanie“ znamená akékoľvekúkoľvek konaniečinnosť, ktorá podstatne mení pôvodný produkt, vrátane ohrievaniaevu, údenia, konzervovaniaiakladania, zretia, sušenia, marinovania, extrakcie, extrudovania alebo kombinácie týchto procesov;
- n) znamená „nespracované produkty“ znamenajú potraviny, ktoré neprešli spracovaním, a zahŕňa produkty, ktoré boli rozdelené, rozoddelenékúskované, odseknutédelené, nakrájané na plátky, vykosené, nasekanéjemne rozomleté, stiahnuté zzbavené kože, mleté, narezané, očistené, orezané, lúpané, mletédruvené, chladené, mrazené, hĺbkovolboko zmrazené alebo rozmrazené;
- o) znamená „spracované produktyvýrobky“ znamenajú potraviny, ktoré sú výsledkom vznikajúce spracovanímia nespracovaných produktov. Tieto produktyvýrobky môžu obsahovať prísadyzložky, ktoré sú potrebné pre na ich výrobu, alebo, aby im dodali osobitné charakteristické vlastnosti.

---

<sup>9)</sup> Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32. Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003.

<sup>10)</sup> Ú. v. ES L 330, 5.12.1998, s. 32. Smernica zmenená a doplnená nariadením (ES) č. 1882/2003.



2. Uplatňujú Použijú sa tiež definície pojmy ustanovené v nariadení (ES) č. 178/2002.

3. Výrazy „tam, kde je to potrebné“, „tam, kde je to vhodné“, „primeraný“ a „dostatočný“ Vv prílohách k tomuto nariadeniu znamenajú: výrazy „tam, kde je to potrebné“, „tam, kde je to vhodné“, „primeraný“ a „dostatočný“ tam, kde je to potrebné na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia, tam, kde je to vhodné na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia, primeraný na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia alebo dostatočný na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.

## KAPITOLA II

### POVINNOSTI PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV

#### Článok 3

#### Všeobecné povinnosti

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečujú, že aby všetky etapystupne výroby, spracovania a distribúcie potravín pod ich kontrolou spĺňajú splňali príslušné hygienické požiadavky ustanovené v tomto nariadení.

#### Článok 4

#### Všeobecné a osobitné hygienické požiadavky

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí uskutočňujú vykonávajú primárnu výrobu a tie súvisiace činnosti, ktoré sú uvedené v prílohe I, plnia dodržiavajú všeobecné hygienické ustanovenia ustanovené v časti A prílohy I a akékoľvek všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.

2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú akúkoľvek etapustupeň výroby, spracovania alebo distribúcie potravín nasledujúci po tých stupňoch etapách, na ktoré sa vzťahuje odsek 1, plnia dodržiavajú všeobecné hygienické požiadavky ustanovené v prílohe II a akékoľvek všetky osobitné požiadavky ustanovené v nariadení (ES) č. 853/2004.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov prijímú, ako je to vhodné, tieto osobitné hygienické opatrenia:

- a) zhoda so dodržiavanie mikrobiologických kritériami pre potraviny;
- b) postupy potrebné na splnenie cieľov stanovených na dosiahnutie cieľov tohto nariadenia;
- c) zhoda so dodržiavanie požiadavkami na kontrolu teploty pre potraviny;

- d) zachovanie chladiarenskej reťazca;
- e) odoberanie vzoriek a analýza.

4. V súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 sa prijímajú kritériá, požiadavky a ciele uvedené v odseku 3 sú prijaté v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2.

V súlade s rovnakým postupom sa ustanovia súvisiace metódy súvisiaceho odoberania vzoriek a analýzy. sú ustanovené v súlade s tým istým postupom.

5. Ak toto nariadenie, nariadenie (ES) č. 853/2004 a ich vykonávacie opatrenia k nim nešpecifikujú metódy odoberania vzoriek a analýzy, môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov použiť vhodné metódy ustanovené v iných legislatívnych predpisoch spoločenstva alebo vo vnútroštátnych legislatívnych predpisoch, alebo, v prípade, ak absencie takýchto metód nie sú ustanovené, metódy, ktoré ponúkajú výsledky, ktoré sú ekvivalentné rovnocenné s výsledkami získanými s použitím referenčnej metódy, ak sú vedecky validované v súlade s medzinárodnými uznanými pravidlami a protokolmi vedecky overené v súlade s medzinárodnými uznanými pravidlami a protokolmi.

6. Ako pomôcku pre dodržiavanie svojich povinností podľa tohto nariadenia môžu prevádzkovatelia potravinárskych podnikov používať príručky ustanovené v článkoch 7, 8 a 9 ako pomôcku pre dodržanie ich povinností podľa tohto nariadenia.

## Článok 5

### **Analýza rizik a bezpečnosti a kritické kontrolné body**

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zavádzajú musia určiť, zaviesť a zachovávať trvalý postup alebo postupy založené na zásadách ARKKBHACCP.
2. Zásady ARKKBHACCP uvedené v odseku 1 pozostávajú z nasledovného:
  - a) rozpoznávanie a identifikovanie akýchkoľvek rizik všetkých nebezpečenstiev, ktorým je treba zabrániť, eliminovať, vylúčiť ich alebo znížiť na prijateľnú úroveň;
  - b) rozpoznávanie a identifikovanie kritických kontrolných bodov v bode kroku alebo v bodoch krokov, v ktorých je nutná kontrola potrebná na zabránenie alebo elimináciu rizik a vylúčenie nebezpečenstva alebo na jeho zníženie na prijateľnú úroveň;
  - c) zavedenie určenia kritických limitov v kritických kontrolných bodoch, ktoré pre zabránenie, vylúčenie alebo zníženie identifikovaných nebezpečenstiev oddeľujú prijateľnosť od neprijateľnosti pre zabránenie, elimináciu alebo zníženie rozpoznávaných rizik;

- d) vytvorenie určenia a zavedenie účinných postupov monitorovania v kritických kontrolných bodoch;
  - e) zavedenie určenia nápravných krokov opatrení, keď ak monitorovanie ukáže, že kritický kontrolný bod nie je pod kontrolou;
  - f) vytvorenie určenia postupov, ktoré sa musia byť pravidelne vykonávané, na overenie, že účinného fungovania opatrení označené v pododsekoch a) až e), účinne fungujú.
- a
- g) zavedenie určenia dokumentov a záznamov zodpovedajúcich povahy a veľkosti potravinárskeho podniku na preukázanie účinného uplatňovania opatrení navrhnutých v pododsekoch a) až f).

Ak sa vykoná akákoľvek úprava zmena produktu, procesu alebo ktoréhokoľvek kroku, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia preskúmať a hodnotiť tento postup a vykonať v ňom jeho potrebné zmeny.

3. Odsek 1 sa uplatňuje v zmysle len na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktorí vykonávajú akúkoľvek etapu akejkoľvek stupeň výroby, spracovania a distribúcie potravín po primárnej v tovare a tých súvisiacich činnostiach, ktoré sú uvedené v prílohe I.

4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov:

- a) poskytujú príslušnému orgánu dôkaz o ich zhode so zadržaním odsekom u 1 spôsobom, ktorým to príslušný orgán s ohľadom na druh a veľkosť potravinárskeho podniku vyžaduje, berúc do úvahy povahu a veľkosť potravinárskeho podniku;
- b) zabezpečujú, že aby boli akékoľvek všetky dokumenty opisujúce postupy vytvorené vypracované v súlade s týmto článkom sú vždy aktualizované a ľahko dostupné;
- c) si uchovávajú na primeranú dobu ponechávajúčas akékoľvek ďalšie dokumenty a záznamy.

5. V súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 môžu byť ustanovené Podrobné opatrenia pre zavedenie tohto článku môžu byť ustanovené v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2. Takéto opatrenia môžu uľahčovať zavedenie tohto článku niektorými určitými prevádzkovateľmi potravinárskych podnikov, najmä ustanovením použitia postupov stanovených v príručkách pre uplatnenie zásad ARKKB, HACCP s cieľom dodržať odsek 1. Takéto opatrenia môžu tiež ustanoviť dobu, počas ktorej musia si prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia ponechať uchovávať dokumenty a záznamy v súlade s odsekom 4 písm. c).

## Článok 6

### Oficiálne úradné kontroly, registrácia a schvaľovanie

1. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov spolupracujú s príslušnými orgánmi v súlade s ostatnými uplatniteľnými legislatívnymi predpismi spoločenstva, alebo, ak tieto neexistujú, v súlade s vnútroštátnym právom.

2. Najmä, každý prevádzkovateľ potravinárskeho podniku najmä informuje oznámi vhodným zodpovedajúcemu príslušnému orgánu, spôsobom, ktorým to tento posledný uvedený orgán vyžaduje, o každom každom prevádzkareň zariadení pod jeho kontrolou, ktoréá vykonáva akúkoľvek z etápkoľvek stupeň výroby, spracovania a distribúcie potravín na účel registrácie každej takejto prevádzkarne, na účel registrácie každého takeého zariadenia.

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia tiež zabezpečujúť, aby mal mal príslušný orgán vždy aktualizovanéálne informácie o zariadeniach, prevádzkarniach vrátane prostredníctvom oznámenia a akékoľvek podstatnejzávažnej zmeny v činnostiach a akéhokoľvek uzatvorenia existujúcehoj zariadeniaprevádzkarne.

3. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov však musia zabezpečujúť, aby zariadenia súprevádzkarne boli aspoň po jednej návšteve na mieste schválené príslušným orgánom, schválenépo aspoň jednej návšteve na mieste, ak je sa schválenie potrebné:vyžaduje

a) podľa vnútroštátneho práva členského štátu, v ktorom sa zariadenieprevádzkarne nachádza;

b) podľa nariadenia (ES) č. 853/2004;

alebo

c) na základe rozhodnutia prijatého v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2.

Ktorýkoľvek každý členský štát, ktorý vyžaduje schválenie určitých prevádzkarní, ktoré sa nachádzajú na jeho území podľa vnútroštátneho práva vyžadujúci podľa vnútroštátneho práva schválenie určitých zariadení, ktoré sa nachádzajú na jeho území, ako je to ustanovené uvedené v pododseku a), informuje oznámi príslušné vnútroštátne predpisy Komisiui a ostatným členským štátom o príslušných vnútroštátnych pravidlách.

## KAPITOLA III

### PRÍRUČKY PRE DOBRÚ SPRÁVNEJ PRAXE

## Článok 7

### Vypracovanie, šírenie a použitie príručiek

Členské štáty podporujú vypracovanie vnútroštátnych príručiek dobrejšprávej hygienickej praxe pre hygienu a prena uplatňovanie zásad ARKKBHACCP v súlade s článkom 8. V súlade s článkom 9 sa vypracúvajú Ppríručky spoločenstva sú vypracované v súlade s článkom 9.

Podporuje sa šírenie a použitieívanie vnútroštátnejch príručiek aj príručiek spoločenstva. Napriek tomu, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov môžu tieto príručky používať na dobrovoľnom základe.

## Článok 8

### Vnútroštátne príručky

1. Ak sa vypracujú vnútroštátne príručky dobrejšprávej praxe, vypracovávajúujú a šíria ich sektory potravinárskych podnikov:

- a) po porade so zástupcami strán, ktorých záujmy môžu byť významne ovplyvnené, ako sú napríklad príslušné orgány a skupiny spotrebiteľov;
- b) so zreteľom na príslušné kódexy praxe v *Codex Alimentarius*;  
a
- c) so zreteľom na odporúčania uvedené v časti B prílohy I, ak sa týkajú primárnej vovýroby a tých súvisiacich činností, ktoré sú uvedenýché v prílohe I, so zreteľom na odporúčania uvedené v časti B prílohy I.

2. Vnútroštátne príručky môžu byť vypracované pod záštitou národného normalizačného inštitútu pre národné normy uvedeného v prílohe II k smernici 98/34/ES<sup>1110</sup>.

3. Členské štáty hodnotiaposúdia vnútroštátne príručky, aby zabezpečili, že:

- a) boli vypracované v súlade s odsekom 1;
- b) ich obsah je použiteľný pre sektory, na ktoré sa vzťahujú;

---

<sup>11</sup> Smernica 98/34/ES Európskeho parlamentu a Rady z 22. júna 1998 ustanovujúca postup pre poskytovanie informácií v oblasti technických noriem a nariadení (Ú. v. ES L 204, 21.7.1998, s. 37). Smernica naposledy zmenená a doplnená Aktom o pristúpení 2003.

<sup>10</sup> Smernica 98/34/ES Európskeho parlamentu a Rady z 22. júna 1998 ustanovujúca postup pre poskytovanie informácií v oblasti technických noriem a nariadení (Ú. v. ES L 204, 21.7.1998, s. 37). Smernica naposledy zmenená a doplnená Aktom o pristúpení 2003.

a

c) sú vhodné ako príručky prena zhodu s dodržiavanie článkami 3, 4 a 5 v tých sektoroch a pre tie potraviny, na ktoré sa vzťahujú.

4. Členské štáty odošlú postúpiť Komisii vnútroštátne príručky spĺňajúce požiadavky odseku 3 Komisia vytvorí zriadi a prevádzkuje registračný systém pre takéto príručky a sprístupní ho členským štátom.

5. Po nadobudnutí účinnosti tohto nariadenia sa naďalej uplatňujú Príručky dobrej správnej praxe vypracované podľa smernice 93/43/EHS, ak sa uplatňujú po nadobudnutí účinnosti tohto nariadenia za predpokladu, že sú v súlade s účelom s jeho cieľmi.

## Článok 9

### Príručky spoločenstva

1. Pred vypracovaním príručiek spoločenstva pre dobrú správnu hygienickú prax pre hygienu alebo pre uplatňovanie zásad ARKB, HACCP sa Komisia poradí s výborom uvedeným v článku 14. Cieľom tejto porady je zvážiť dôvody pre účelnosť týchto príručiek, ich rozsah a obsah predmet.

2. Keď sú budú príručky spoločenstva pripravené, Komisia zabezpečí, aby boli Komisia ich vypracovanie a rozšírenie:

a) prostredníctvom alebo po porade s príslušnými zástupcami európskych sektorov potravinárskych podnikov, vrátane malých a stredných podnikov a ostatných zúčastnených strán, ako sú napríklad skupiny spotrebiteľov;

b) v spolupráci so stranami, ktorých záujmy môžu byť podstatne dotknuté ovplyvnené, vrátane príslušných orgánov;

c) so zreteľom na príslušné kódexy praxe v *Codex Alimentarius*;

a

d) so zreteľom na odporúčania uvedené v časti B prílohy I, ak sa týkajú primárnej výroby výroby a tých súvisiacich činností operácií, ktoré sú uvedené v prílohe I, so zreteľom na odporúčania uvedené v časti B prílohy I.

3. Výbor uvedený v článku 14 posúdi návrhy príručiek spoločenstva, aby sa zabezpečilo, že:

a) boli vypracované v súlade s odsekom 2;

b) ich obsah je v rámci spoločenstva použiteľný pre sektory, na ktoré sa vzťahujú v rámci spoločenstva;

a

c) sú vhodné ako príručky pre zhodu sna dodržiavanie článkami 3, 4 a 5 v tých sektoroch a pre tie potraviny, na ktoré sa vzťahujú.

4. Komisia pravidelne pozvzyýva výbor uvedený v článku 14, aby v spolupráci so subjektami uvedenými v odseku 2 na preskúmaníel príručky spoločenstva pripravenýché v súlade s týmto článkom, v spolupráci s orgánmi uvedenými v odseku 2.

Cieľom tohto preskúmania je zabezpečiť, aby boli príručky naďalej použiteľné a aby sa zohľadniľ technologický a vedecký vývojpokrok.

5. Názvy a odkazy na príručky spoločenstva pripravenýché v súlade s týmto článkom súa uverejnené ňujú v sérii C *Úradného vestníka Európskej únie*.

#### KAPITOLA IV

### **DOVOZY A VÝVOZY**

#### *Článok 10*

##### **Dovozy**

Pokiaľ ide o hygienu dovezenýchážaných potravín, zahŕňajú príslušné požiadavky potravinovejpotravinového legislatívy práva uvedené v článku 11 nariadenia (ES) č. 178/2002 požiadavky ustanovené v článkoch 3 až 6 tohto nariadenia.

#### *Článok 11*

##### **Vývozy**

Pokiaľ ide o hygienu vyvezenýchvážaných alebo opätovne vyvezenýchreexportovaných potravín, zahŕňajú príslušné požiadavky potravinovejého legislatívypráva uvedené v článku 12 nariadenia (ES) č. 178/2002 požiadavky ustanovené v článkoch 3 až 6 tohto nariadenia.

#### KAPITOLA V

### **ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA**

#### *Článok 12*

##### **Vykonávacie a prechodné opatrenia**

V súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 môžu byť ustanovené Vvykonávacie a prechodné opatrenia. môžu byť ustanovené v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2.

### Článok 13

#### Zmeny a doplnenia a úprava príloh I a II

1. Prílohy I a II môžu byť upravené alebo aktualizované v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 vzhľadom na, berúc do úvahy:

- a) potrebu upraviť/prehodnotiť odporúčania ustanovené v prílohe I, časť B, odsek 2;
- b) skúsenosti získané zo zavádzania systémuov založenéhoých na ARKKB HACCP podľa článku 5;
- c) technologický vývoj a jeho praktické dôsledky a očakávania spotrebiteľov vzhľadom na zloženie potravín;
- d) vedecké poradenstvo, najmä nové hodnoteniea rizíka;
- e) mikrobiologické a teplotné kritériá pre potraviny.

2. S ohľadom na príslušné rizikové faktory a ak neovplyvnia dosiahnutie cieľov tohto nariadenia, môžu byť v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 udelené výnimky z príloh I a II , najmä s cieľom uľahčiť zavedenie článku 5 pre malé podniky. Odchýlky od príloh I a II môžu byť udelené, najmä s cieľom uľahčiť zavedenie článku 5 pre malé podniky, v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2, berúc do úvahy príslušné rizikové faktory, za predpokladu, že také odchýlky neovplyvňujú dosiahnutie cieľov tohto nariadenia.

3. V súlade s odsekmi 4 až 7 tohto článku môžu Členské štáty môžu, bez ohrozenia dosiahnutia cieľov tohto nariadenia, prijať , v súlade s odsekmi 4 až 7 tohto článku, vnútroštátne opatrenia, ktorými sa upravujúce požiadavky ustanovené v prílohe II.

4. a) Cieľom vnútroštátnych opatrení uvedených v odseku 3 musí byťje:
  - i) umožnenie trvaléhoopkračovania v používaní í tradičných metód, v na ktorejkoľvekomkoľvek zo etápstuňov výroby, spracovania alebo distribúcie potravín;
  - alebo
  - ii) prispôsobenie sa potreiebám potravinárskych podnikov v regióneoch, ktoré sú vystavené osobitným geografickým prekážkam.



b) V ostatných prípadoch sa uplatňujú len na konštrukciu, usporiadanie a vybavenie zariadení prevádzkarní.

5. Ktorýkoľvek členský štát, ktorý chce prijať vnútroštátne opatrenia, ako je uvedené v odseku 3, informuje oznámi to Komisii a ostatným členským štátom. V Ooznámení: musí

a) uvádzaproskytnúť podrobný opis požiadaviek, ktorých úpravu považuje tento členský štát za potrebnú a povahu požadovanej úpravy;

b) opisuje ísať príslušné potraviny a zariadeniaprevádzkarne, ktorých sa to týka;

c) objasňujeobjasniť dôvody pre úpravu, vrátane, a tam, kde je to primerané dôležité, prostredníctvom uvedenia uviesť zhrnutiazhrnutie uskutočnenej vykonanej analýzy rizíknebezpečnostiev a akýchkoľvek všetkých opatrení, ktoré je potrebné prijať na zabezpečenie toho, že aby úprava neohrozila ciele tohto nariadenia;

a

d) uvádzaproskytnúť akékoľvek ďalšie príslušné závažné informácie.

6. Ostatné členské štáty majú tri mesiace od obdržania oznámenia uvedeného v odseku 5 na zaslanie písomných pripomienok Komisii. V prípade úpravy vyplývajúcej z odseku 4 písm.

b), je sa na žiadosť ktoréhokoľvek členského štátu táto doba lehota, na žiadosť ktoréhokoľvek členského štátu, predĺžená í na štyri mesiace. Komisia sa môže, a ak obdrží písomné pripomienky od jedného alebo viacerých členských štátov musí, , poradiť s členskými štátmi v rámci výboru uvedeného v článku 14 ods. 21. Komisia môže v súlade s postupom uvedeným v článku 14 ods. 2 rozhodnúť, či môže zožno byť navrhované zamýšľané opatrenia zavedené íesť, podliehajúc, v prípade potreby, po vhodných zmenách a doplneniách. Tam, kde je to vhodné, môže Komisia navrhnúť všeobecné opatrenia v súlade s odsekom 1 alebo 2.

7. Členský štát môže prijať vnútroštátne opatrenia upravujúce požiadavky prílohy II len:

a) v zhode ísúlade s rozhodnutím prijatým v súlade s podľa odsekomu 6;

alebo

b) ak, jeden mesiac po uplynutí doby lehoty uvedenej v odseku 6, neoznámila Komisia neinformuje členským štátom, že obdržala písomné pripomienky, alebo, že má v úmysle navrhnúť prijatie rozhodnutia v súlade spodľa odsekomu 6.

## Článok 14

### Postup výboru

1. Komisii pomáha Stály výbor pre potravinový reťazec a zdravie zvierat.

2. Tam, kde sa uvádza odkaz na tento odsek, sa uplatňujú použijú sa články 5 a 7 rozhodnutia 1999/468/ES, so zreteľom na ustanovenia jeho článku 8.

Doba lehoty ustanovená v článku 5 ods. 6 rozhodnutia 1999/468/ES je stanovená na tri mesiace.

3. Výbor prijme svoj vlastný rokovací poriadok.

### *Článok 15*

#### **Porada s Európskym úradom orgánom pre bezpečnosť potravín**

Komisia sa poradí s Európskym úradom orgánom pre bezpečnosť potravín o akejkoľvek záležitosti spadajúcej do pôsobnosti tohto nariadenia, ktorá by mohla mať významný dopad na verejné zdravie ľudí, a, najmä, pred navrhnutím kritérií, požiadaviek alebo cieľov v súlade so podľa článku 4 ods. 4.

### *Článok 16*

#### **Správa Európskemu parlamentu a Rade**

1. Najneskôr do 20. mája 2009 predloží Komisia predloží najneskôr do 20. mája 2009 správu Európskemu parlamentu a Rade.

2. V správe sa najmä hodnotia skúsenosti získané z uplatňovania tohto nariadenia a zvažuje sa, či by bolo žiaduce a možné prakticky uskutočniť rozšírenie požiadaviek článku 5 na prevádzkovateľov potravinárskych podnikov, ktoré uskutočňujú primárnu výrobu a tie súvisiace činnosti, ktoré sú uvedené v prílohe I.

3. Ak je to vhodné, Komisia, ak je to vhodné, pripojí k návrhu príslušné návrhy.

### *Článok 17*

#### **Zrušenie ovacie ustanovenia**

1. Smernica 93/43/EHS sa zrušuje s účinnosťou od dátumu uplatnenia tohto nariadenia zrušuje.

2. Odkazy na zrušenú smernicu sa vykladajú ako odkazy na toto nariadenie.

3. Rozhodnutia prijaté podľa článku 3 ods. 3 a článku 10 smernice 93/43/EHS zostávajú platné až do ich nahradenia rozhodnutiami prijatými v súlade s týmto nariadením alebo nariadením (ES) č. 178/2002. Pred stanovením kritérií alebo požiadaviek uvedených v článku 4 ods. 3 písm. a) až e) tohto nariadenia si, môžu členské štáty zachovať akékoľvek vnútroštátne

pravidláedpisy ustanovujúce takéieto kritériakritériá alebo požiadavky, ktoré prijali v súlade so smernicou 93/43/EHS.

4. Pred uplatnením novejých legislatívyprávnych predpisov spoločenstva, ktorými sa ustanovujúcej pravidláedpisy pre oficiálneúradné kontroly potravín, prijímú členské štáty všetky vodné opatrenia na zabezpečenie splnenia povinností ustanovených týmto nariadením alebo podľa tohto nariadenia.

## Článok 18

### Nadobudnutie účinnosti

Toto nariadenie nadobúda účinnosť v dvadsiaty deň odo dňa jeho uverejnenia v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Bude sa uplatňovať 18 mesiacov odo dátumu ňa nadobudnutia účinnosti všetkých nasledujúcich týchto aktov:

- a) nariadenie (ES) č. 853/2004;
- b) nariadenie (ES) č. 854/2004 Európskeho parlamentu a Rady z 29. apríla 2004, ktorým sa ustanovujúce osobitné pravidlá edpisy pre organizáciu oficiálnychúradných kontrol výrobkovproduktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu<sup>12)11)</sup>;
- a
- c) smernicae 2004/41/ES Európskeho parlamentu a Rady z 21. apríla 2004, ktoráou sa zrušujeú určité smernice týkajúce sa hygieny potravín a zdravotných podmienok pre výrobuvýroby a uvedenieádzania niektorýchurčitých výrokovproduktov živočíšneho pôvodu určených na ľudskú spotrebu na trh.<sup>12)13)</sup>

Nebude sa však uplatňovať skôr ako 1. januára 2006.

Toto nariadenie je záväzné vo svojej celistvosti a je priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Štrasburgu 29. apríla 2004

Za Európsky parlament

Za Radu

<sup>12)</sup> Pozri stranu 83 tohto Úradného vestníka.

<sup>11)</sup> Pozri stranu 83 tohto Úradného vestníka.

<sup>12)</sup> Ú. v. EÚ L 157, 30.4.2004, s. 33.

<sup>13)</sup> Ú. v. EÚ L 157, 30.4.2004, s. 33.

*predseda*  
P. COX

*predseda*  
P. M. McDOWELL

—

## PRÍLOHA I

### PRIMÁRNA VOVÝROBA

#### ČASŤ A: VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ USTANOVENIA PRE PRIMÁRNU VOVÝROBU A SÚVISIACE ČINNOSTI

##### I. *Rozsah Pôsobnosti*

1. Táto príloha sa uplatňujevztahuje na primárnuvo výrobu a tieto súvisiace činnostioperácie:

- a) dopravapreprava, skladovanie a manipulácia s primárnymivotnými výrobkamiproductmi v mieste výroby, za predpokladu, že to podstatne nezmení ich povahu;
- b) dopravapreprava živých zvierat, ak je to potrebné prena dosiahnutie cieľov tohto nariadenia;  
a
- c) ak ide o produkty rastlinného pôvodu, produkty rybolovu a voľne žijúcu zver, prepravné operácie na dodávanie prvotných produktov, ktorých povaha sa podstatne nezmenila z miesta produkcie do prevádzkarnev prípade výrobkov rastlinného pôvodu, produktov rybolovu a divej zvery, dopravné činnosti na doručenie primárnych výrobkov, ktorých povaha nebola podstatne zmenená, z miesta výroby do zariadenia.

##### II. *Hygienické ustanovenia*

- 2. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia, pokiaľ je to možné, zabezpečiť, Pokiaľ je to možné, prevádzkovatelia potravinárskych podnikov zabezpečia, žeaby boli primárnevotné výrobkyprodukty sú chránené pred kontamináciou, so zreteľom na akékoľvek spracovanie, ktoré primárnprvotné výrobkyprodukty následne podstúpia.
- 3. NapriekBez toho, aby bola dotknutá všeobecnejá povinnostiť ustanovenej v odseku 2., musia plnia prevádzkovatelia potravinárskych podnikov dodržiavať vhodné legislatívne ustanovenia právnych predpisov spoločenstva a vnútroštátne legislatívne ustanovenia vnútroštátnych právnych predpisov, ktoré sa týkajúce sa kontroly rizíknebezpečnostiev v primárnej vovýrobe a súvisiacich činnostiach,operáciách vrátane:

- a) opatrení na kontrolu kontaminácie pochádzajúcej z ovzdušia, pôdy, vody, krmiva, hnojív, veterinárnych prípravkovliekov, výrobkovprípravkov na ochranu rastlín a biocídov a skladovania, manipulácie a likvidácie odpadu;
  - a
  - b) opatrení, ktoré sa týkajúcich sa zdravia zvierat a pohody blaha zvierat a zdravia rastlín, ktoré majú dôsledky preopady na ľudské zdravie,, vrátane programov pre monitorovaniae a kontroluy zoonóz a pôvodcov zoonických činiteľovóz.
4. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí chovajú, zbierajú alebo lovia zvieratá alebo vyrábajú primárne výrobkyprvotné produkty živočíšneho pôvodu, musia prijímať, ako je vhodné, vhodnéprimerané opatrenia, ako je vhodné:
- a) na udržanieiavanie čistoty akéhokoľvek zariadenia používaného v súvislosti s primárnou vovýrobou a súvisiacimi činnosťamioperáciami, vrátane zariadení používaných na skladovanie a manipuláciu s krmivom a tam, tam, kde je to po čistení potrebné po čistení, na ich dezinfekciu vhodným spôsobom;
  - b) na udržiavanie čistoty vybavenia, kontajnerov, prepravných kliebok, vozidiel a plavidiel a tam,tam, kde je to po čistení potrebné po čistení, na ich dezinfekciu, vhodným spôsobom, vybavenia, kontejnerov, debien, vozidiel a plavidiel;
  - c) na zabezpečeniepokial' je to možné, na zabezpečenie čistoty zvierat idúcich na porážkuzabítie, pokial' je to možné a, čistoty produkčných zvierat, kde je to potrebné tam, kde je to potrebné, výrobných zvierat;
  - d) aby sa vždy používala pitná voda alebo čistá voda, ak je to potrebné na zabránenie kontamináciina používanie pitnej vody, alebo čistej vody vždy, keď je to potrebné na zabránenie kontaminácii;
  - e) na zabezpečenie toho, žeaby boli zamestnanci manipulujúci s potravinami majú dobrý zdravotný stavzdraví a absolvovali odbornú prípravuzaškolení týkajúcu sao zdravotných rizíikách;
  - f) pokial' je to možné, naaby sa zabránenie, pokial' je to možné, zabránilo tomu, aby zvieratám a škodcome spôsobovat'li kontamináciu;
  - g) na to, aby sa odpady a nebezpečné látky skladovanieli a manipuláciuovalo sa s nim s odpadom a nebezpečnými látkami tak, aby sa zabránilo kontaminácii;

- h) na aby sa zabránilo zavlečeniu a šíreniu nákazlivých chorôb prenosných prostredníctvom potravín na ľudí prostredníctvom potravín, vrátane pomocou prijatia preventívnych opatrení v čase zavádzania osadenia novými zvieratami a oznamovania podozrení z vypuknutia výskytu takýchto chorôb príslušnému orgánu;
  - i) na to, aby sa zohľadnili výsledky akýchkoľvek príslušných analýz uskutočnených na vzorkách odobratých od zvierat alebo na iných vzorkách, ktoré majú významnú závažnosť pre ľudské zdravie;
    - a
  - j) na správne používanie prísad doplnkových látok do krmív a veterinárnych prípravkov, ako to vyžaduje príslušná legislatíva právne predpisy.
5. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú, produjú alebo zberajú rastlinné výrobky, musia prijímať, ako je vhodné, primerané opatrenia, ako je to vhodné:
- a) na udržiavanie čistoty zariadení, vybavenia, kontajnerov, prepravičiek, vozidiel a plavidiel a, tam, kde je to po čistení potrebné, na ich dezinfekciu, vhodným spôsobom, zariadení, vybavenia, kontajnerov, vozidiel a plavidiel;
  - b) kde je to potrebné, na zabezpečenie, tam, kde je to potrebné, hygienických výrobných, dopravných a skladovacích podmienok pre rastlinné produkty, a ich čistoty rastlinných produktov;
  - c) aby sa vždy používala pitná voda alebo čistá voda, ak je to potrebné, na zabránenie kontaminácii; na používanie pitnej vody, alebo čistej vody vždy, keď je to potrebné, na zabránenie kontaminácii;
  - d) na zabezpečenie toho, aby boli zamestnanci manipulujúci s potravinami zdraví a zaškolení o zdravotných rizikách; na zabezpečenie, že zamestnanci manipulujúci s potravinami majú dobrý zdravotný stav a absolvovali odbornú prípravu týkajúcu sa zdravotných rizík;
  - e) pokiaľ je to možné, aby sa, pokiaľ je to možné, zabránilo tomu, aby zvieratá a škodce spôsobovali kontamináciu; na zabránenie zvieratám a škodcom spôsobovať kontamináciu;
  - f) na to, aby sa odpady a nebezpečné látky skladovali a manipulovalo sa s nimi tak, aby sa zabránilo kontaminácii a skladovanie a manipuláciu s odpadom a nebezpečnými látkami tak, aby sa zabránilo kontaminácii;

- g) na to, aby sa zohľadnili výsledky akýchkoľvek príslušných analýz vzoriek odobratých z rastlín alebo iných vzoriek, ktoré sú závažné pre ľudské zdravie a zohľadnenie výsledkov akýchkoľvek príslušných analýz uskutočnených na vzorkách odobratých z rastlín alebo na iných vzorkách, ktoré majú význam pre ľudské zdravie;
    - a
  - h) na správne používanie výrobkov prípravkov na ochranu rastlín a biocídov, ako to vyžadujú príslušné legislatívne predpisy.
6. Ak sú Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov informovaní o problémoch zistených počas úradných kontrol, prijímajú vhodné nápravné kroky opatrenia, keď sú informovaní o problémoch zistených počas oficiálnych kontrol.

### III. *Vedenie záznamov*

7. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia vhodným spôsobom vedieť a počas vhodnej dobyčas si ponechávajú uchovávať záznamy, ktoré sa týkajúce sa opatrení zavedených na kontrolu rizík nebezpečenstiev, a ktoré zodpovedajú povahedruhu a veľkosti potravinárskeho podniku. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov na požiadanie sprístupnia príslušnému orgánu a odberateľským prevádzkovateľom potravinárskych podnikov príslušné informácie obsiahnuté v týchto záznamoch príslušnému orgánu a prijímajúcim prevádzkovateľom potravinárskych podnikov.
8. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí chovajú zvieratá alebo vyrábajú primárne potraviny živočíšneho pôvodu, musia vedieť najmä záznamy najmä o:
- a) povahedruhu a pôvode krmiva podávaného oskrmovanému zvieratám;
  - b) veterinárnych prípravkoch alebo iných prostriedkov podaných oskrmovaným zvieratám, o dátumoch podávania a o obdobia vysadenia ochranných lehotách;
  - c) výskytu ochorení chorôb, ktoré môžu ovplyvniť mať vplyv na bezpečnosť výrobkov produktov živočíšneho pôvodu;
  - d) výsledkoch akýchkoľvek analýz uskutočnených na vzorkách odobratých od zvierat alebo iných vzorkách odobratých na diagnostické účely, ktoré majú význam sú závažné pre ľudské zdravie;



a

- e) akýchkoľvek príslušných správach o vykonaných kontrolách vykonaných na zvieratách alebo výrobkochproduktov živočíšneho pôvodu.

9. Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov, ktorí vyrábajú produkujú alebo zberajú rastlinné produkty, musia viesť vedú najmä záznamy najmä o:

a) akomkoľvek použití výrobkovprípravkov na ochranu rastlín alebo biocídov;

- b) akomkoľvek výskyte škodcov alebo ochorení, ktoré môžu mať vplyv na bezpečnosť výrobkovproduktov rastlinného pôvodu;

a

- c) výsledkoch akýchkoľvek analýz uskutočnených na vzorkách odobratých z rastlín alebo iných vzorkách, ktoré majú význam sú závažné pre ľudské zdravie;

10. Prevádzkovateľom potravinárskych podnikov môžu s vedením záznamov pomáhať ďalšie osoby, ako sú napríklad veterinári lekári, agronómovia a poľnohospodárski technici.

## ČASŤ B: ODPORÚČANIA PRE PRÍRUČKY DOBREJSPRÁVNEJ HYGIENICKEJ PRAXEY

1. Vnútroštátne príručky a príručky spoločenstva uvedené v článkoch 7 až 9 tohto nariadenia by malimajú obsahovať usmernenia týkajúce sa dobrej praxe v oblasti hygieny pre správnej hygienickej praxe na kontrolu rizíknebezpečností v primárnejvovýrobe výrobe a súvisiacich činnostiachoperáciách.

2. Príručky dobrejsprávnej hygienickej praxe by malimajú zahŕňať vhodné informácie o rizikáchnebezpečenstvách, ktoré môžu vzniknúť v primárnej vovýrobe a súvisiacich činnostiachoperáciách a krokyopatrenia na kontrolu rizíknebezpečností, vrátane príslušných opatrení ustanovených v legislatíveprávnych predpisoch spoločenstva a vo vnútroštátnej legislatíveprávnych predpisoch alebo vo vnútroštátnych programoch a v programoch spoločenstva. Príklady takých rizíkýchto nebezpečností a opatrení môžu zahŕňať:

- a) kontrolu kontaminácie, akou sú napríklad mykotoxíny, ťažké kovy a rádioaktívne materiály;

b) používanie vody, organického odpadu a hnojív;

- c) správne a vhodné použitie a používanie výrobkov prípravkov na ochranu rastlín a biocídov a ich vysledovateľnosť;
- d) správne a vhodné použitie a používanie veterinárnych prípravkov liekov a prísad doplnkových látok do krmív a ich vysledovateľnosť;
- e) príprava, skladovanie, použitie a používanie a vysledovateľnosť krmiva;
- f) náležitá likvidácia mŕtvych zvierat, odpadu a špinypodstielky;
- g) ochranné opatrenia na zabránenie zavlečeniu nákazlivých ochorení prenosných prostredníctvom potravín na ľudí prostredníctvom potravín a akákoľvek povinnosť informovať príslušný orgán;
- h) postupy, praktiky a metódy na zabezpečenie toho, že aby sa potraviny sa vyrábajú, manipulujú sa s nimi, balia sa, skladujú a prepravujú sa za vhodných hygienických podmienok, vrátane účinného čistenia a kontroly škodcov;
- i) opatrenia, ktoré sa týkajú čistoty jatočných zvierat na zabitie a výrobných produkčných zvierat;
- j) opatrenia, ktoré sa týkajú vedenia záznamov.

—

## PRÍLOHA II

### VŠEOBECNÉ HYGIENICKÉ POŽIADAVKY PRE VŠETKÝCH PREVÁDZKOVATEĽOV POTRAVINÁRSKÝCH PODNIKOV (OKREM PRÍPADOV, KEĎNA KTORÉ SA UPLATŇUJE PRÍLOHA I)

#### ÚVOD

Kapitoly V až XII sa uplatňujú na všetky etapystupne výroby, spracovania a distribúcie potravín a zvyšné kapitoly sa uplatňujú takto:

- kapitola I sa uplatňuje na všetky potravinárske priestory, okrem priestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III
- kapitola II sa uplatňuje na všetky miestnosti, v ktorých sa potraviny pripravujú, upravujúošetrujú alebo spracovávajúúvajú, okrem jedálenských oblastípriestorov, na ktoré sa uplatňuje kapitola III
- kapitola III sa uplatňuje na priestory, ktoré sú uvedené v jej názve tejto kapitoly
- kapitola sa IV sa uplatňuje na všetku dopravuprepravu.

#### KAPITOLA I

##### **Všeobecné požiadavky prena potravinárske priestory (iné, ako sú tie uvedené v kapitole iiiIII)**

1. Potravinárske priestory sa musia zachovávaťúdržiavať v čistóte a udržiavajú sa v dobrom stave údržby.
2. Usporiadanie, dizajnriešenie, konštrukcia, umiestnenie a veľkosť potravinárskych priestorov musiaá:
  - a) umožňovať primeranú údržbu, čistenie a/alebo dezinfekciu, zabraňovať alebo minimalizovať kontamináciu prenášanú ovzduším v zduchom a poskytovať primeraný pracovný priestor umožňujúci hygienické vykonávanie všetkých činnostíóperácií;
  - b) byť také, aby chránili pred hromadením sa nečistoty, kontaktom stykom s toxickými materiálmi, opadaávaníu ím častíc do potravín a vytvoreáraniuím sa kondenzácie alebo nežiaducej plesne na povrchoch;
  - c) umožňovať dobrésprávne hygienické praktiky, vrátane ochrany proti kontaminácii, a, najmä, kontrolu škodcov;

a

- d) tam, kde je to potrebné, poskytovať vhodné manipulačné a skladovacie podmienky s ovládanou regulovanou teplotou pre manipuláciu a skladovanie a s dostatočnou kapacitou pre udržanie uchovávanie potravín v príslušných teplotách a má musia byť vytvorené riešené tak, aby bolo možné monitorovať a, tam, kde je to potrebné, zaznamenávať.
3. Musí byť v dispozícii musí byť primeraný dostatočný počet splachovacích záchodov, ktoré sú napojené na účinný kanalizačný systém. Záchody sa nesmú neotvárať priamo do miestností, v ktorých sa manipuluje s potravinami.
  4. Musí byť v dispozícii musí byť primeraný dostatočný počet umývadiel, ktoré sú vhodne umiestnené a určené na umývanie rúk. Umývadlá na umývanie rúk musia byť vybavené prívodom teplej a studenej tečúcej vody, materiálmi prostriedkami na čistenie rúk umývanie rúk a na ich hygienické osušenie. Tam, kde je to potrebné, musia byť sú zariadenia prena umývanie potravín oddelené od zariadení na umývanie rúk.
  5. Musia existovať byť vhodné a dostatočné možnosti prostriedky na prirodzeného alebo mechanického vetrania. Je musí treba zabrániť mechanickému prúdeniu vzduchu z kontaminovanej oblasti do čistej oblasti. Vetracie systémy musia byť zostrojené tak, aby umožňovali rýchly ľahký prístup k filtrom a ostatným častiam, ktoré si vyžadujú čistenie alebo výmenu.
  6. Hygienické zariadenia musia mať primeraný dostatočný prirodzený alebo mechanický vetranie.
  7. Potravinárske priestory musia mať primerané prirodzené a/alebo umelé osvetlenie.
  8. Kanalizačné zariadenia musia byť primerané účelu, na ktorý sú určené. Musia byť navrhnuté a zostrojené skonštruované tak, aby zabránili riziku kontaminácie. Ak sú odvodňovacie tokové kanály čiastočne alebo úplne otvorené, musia byť vyhotovené tak, aby bolo zabezpečené, že odpad netečie z kontaminovanej oblasti smerom k čistej oblasti alebo do nejčistej oblasti, najmä do oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, ktoré môžu predstavovať vysoké riziko pre konečného spotrebiteľa.
  9. Tam, kde je to potrebné, budú musia byť poskytnuté primerané priestory pre zariadenia na prezliekanie zamestnancov.
  10. Čistiace a dezinfekčné prostriedky sa nemôžu skladovať v priestoroch oblastiach, v ktorých sa manipuluje s potravinami.

## KAPITOLA II

**Osobitné požiadavky v miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, upravujú ošetrojú alebo spracovávajú (okrem jedálenských oblastí priestorov a priestorov uvedených v kapitole III)**

1. V miestnostiach, kde sa potraviny pripravujú, upravujú ošetrojú alebo spracovávajú (okrem jedálenských oblastí a priestorov uvedených v kapitole III, ale vrátane miestností nachádzajúcich sa v dopravných prostriedkoch) musí vyhotovenie a usporiadanie dovoliť správne praktiky dobrej hygieny potravín, vrátane ochrany proti kontaminácii medzi činnosťami a operáciami a počas nich. Najmä:
  - a) povrchy podlahové plochy sa musia udržiavať v náležitom neporušenom stave a musia byť ľahko čistiťelné a, tam, kde je to potrebné, dezinfikovaťelné. Toto si bude vyžadovať použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a vyžadovať hladký povrch až do výšky vhodnej pre činnosť, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály. Tam, kde je to vhodné, umožňujú musia podlahy umožňovať primeraný odvodňovanie vody z povrchu;
  - b) povrchy stien sa musia byť udržiavané v náležitom neporušenom stave a musia byť ľahko čistiťelné a, tam, kde je to potrebné, dezinfikovaťelné. Toto si bude vyžadovať použitie nepriepustných, nesavých, umývateľných a netoxických materiálov a vyžadovať hladký povrch až do výšky vhodnej pre činnosť operácie, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.;
  - c) stropy (alebo vnútorný povrch zastrešenia, tam, kde žiadne nie sú stropy nie sú, vnútorný povrch strechy) a stropné príslušenstvo konštrukcie sa musia byť vyhotovené a povrchovo upravené tak, aby bránili a obmedzovali hromadeniu nečistoty a znižovali a obmedzovali kondenzáciu, rast nežiaducej plesne a opadávanie častíc;
  - d) okná a ostatné otvory sú zostrojené a musia byť skonštruované tak, aby bránili a obmedzovali hromadeniu nečistoty. Tie, ktoré sa dajú otvoriť do vonkajšieho prostredia, sa musia byť tam, kde je to potrebné, vybavené ochrannými sieťkami proti hmyzu, ktoré sa môžu dostať dovnútra a byť ľahko odňaté a vybrať na očistenie. Ak by mali mať otvorené okná za následok kontamináciu, musia zostať zatvorené počas výroby a zabezpečené počas výroby;
  - e) dvere sa musia byť ľahko čistiťelné a, tam, kde je to potrebné, dezinfikovaťelné. Toto si bude vyžadovať použitie hladkých a nesavých povrchov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.

a

- f) povrchy (vrátane povrchov vybaveniazariadení) v oblastiach priestoroch, kde sa manipuluje s potravinami a najmä tie, ktoré prichádzajú v do styku s potravinami sú musia byť udržiavané v náležitom stave a dajú musia byť sa ľahko čistiť a, tam, kde je to potrebné, dezinfikovať. Toto bude si vyžadovať uže použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.
2. Tam, kde je to potrebné, sú musia byť poskytnuté dispozícií primerané zariadenia pre na čistenie, dezinfekciu a skladovanie pracovných náradí a pomôcok a vybavenia. Tieto zariadenia sú musia byť vyrobené zhotovené z nehrdzavejúcich materiálov, musia sa dajúť sa ľahko čistiť a majúť primeranú dostatočný dodávku prírodnej teplej a studenej vody.
3. Tam, kde je to potrebné, musí sa primerane zabezpečiť, tam, kde je to potrebné, primerané umývanie potravín. Každá výlevka alebo iné takéto zariadenie poskytnuté na umývanie potravín má musí mať primeranú dodávku dostatočný prírodnej teplej a studenej pitnej vody v súlade s požiadavkami kapitoly VII a je musí sa udržiavať čisté a tam, kde je to potrebné, musí byť dezinfikované.

### KAPITOLA III

**Požiadavky prena pojazdné **pohyblivé** a/alebo dočasné priestory (ako napríklad markízystany, trhové stánky, pojazdné predajné vozidlá), priestory využívané hlavne ako súkromný obytný dom, ale v kde ktorých sa pravidelne pripravujú potraviny prena uvedenie na trh a predajné automaty**

1. Priestory a predajné automaty sú musia byť, pokiaľ je to primerane v prakticky uskutočniteľnej miere, umiestnené, navrhnuté, zostrojené a konštruované a udržiavané v čistote a udržiavané v dobrom stave údržby tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie, najmä zvieratami a škodcami.
2. Najmä, tam, kde je to potrebné:
- a) sú musia byť k dispozícií vhodné priestory zariadenia pre dodržiavanie primeranej dostatočnej osobnej hygieny (vrátane zariadení prena hygienické umývanie a osušenie rúk, hygienických sanitárnych sociálnych opatrení zariadení a zariadení prena prezliekanie);
- b) sú musia byť plochy povrchy v prichádzajúce do styku s potravinami v náležitom stave a musia sa dajúť sa ľahko čistiť a, tam, kde je to potrebné, dezinfikovať. Toto bude si vyžadovať uže použitie hladkých, umývateľných nehrdzavejúcich a netoxických materiálov, ak prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nepresvedčí príslušný orgán, že sú vhodné iné použité materiály.

- c) tam, kde je to potrebné, sú musia byť poskytnuté primerané zariadenia prena čistenie pracovných pomôcok a vybavenia, a tam, kde je to potrebné, na ich dezinfekciu pracovného náradia a vybavenia;
- d) ak sú potraviny čistené a potraviny ako súčasť činností operácií potravinárskeho podniku čistia, musí sa primerane zabezpečiť, aby sa táto činnosť operácia mohla vykonávať hygienicky;
- e) je musí byť k dispozícii primeraná dodávka dostatočné zásobovanie teplejou a/alebo studenou vodou;
- f) je musí byť k dispozícii primeraný systém alebo zariadenia prena hygienické skladovanie a likvidáciu nebezpečných a/alebo nepoživatelných jedlých látok a odpadu (či už tekutého alebo pevného);
- g) sú musia byť k dispozícii primerané zariadenia a/alebo systém opatrení prena udržiavanie a monitorovanie primeraných vhodných teplotných podmienok potravín;
- h) sú musia sa potraviny v prakticky uskutočniteľnej miere umiestnené ňovať tak, aby sa zabránilo riziku kontaminácie, pokiaľ je to primerane uskutočniteľné.

## KAPITOLA IV

### **Doprava Preprava**

1. Dopravné zariadenia prostriedky a/alebo kontejnkontajnery používané na dopravu prepravu potravín sú musia udržiavané udržiavať v čistote a v dobrom stave údržby, aby na ochranu chránili potravín potraviny pred kontamináciou a, tam, kde je to potrebné, sú musia byť navrhnuté a zostrojené skonštruované tak, aby dovoľovali primerané dostatočné čistenie a/alebo dezinfekciu.
2. Nádoby vo ložné priestory vozidiel a/alebo kontejnkontajnery sa nesmú nepoužívať na prepravu ničoho iného okrem potravín, ak by to mohlo mať za následok kontamináciu v prípade, že by to mohlo mať za následok kontamináciu, nepoužívajú na dopravu ničoho iného okrem potravín.
3. Ak sa nádoby dopravné prostriedky a/alebo kontejnkontajnery používajú na dopravu prepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na dopravu prepravu odlišných potravín v rovnakom čase v tom istom čase, musí existovať byť, tam, kde je to potrebné, účinné oddelenie výrobkov.
4. Voľne ložené prepravované potraviny v tekutej, granulovanej alebo práškovej forme sa musia doprepravujúvať v nádobách držiacich a/alebo

kontejnkontajneroch/nádržiachcisternách vyhradených na dopravuprepravu potravín. Takéieto kontejnkontajnery súmusia byť viditeľným a nezmazateľným spôsobom zreteľne označené vzreteľne jedným alebo viacerých jazykoch spoločnstvaviditeľným a nezmazateľným spôsobom, v jednom alebo viacerých jazykoch spoločnstva, aby bolo vidieť, že súa požívanjú na dopravuprepravu potravín, alebo súmusia byť označené „len prepre potraviny“.

5. Ak saboli nádoby dopravné prostriedky a/alebo kontejnkontajnery používajúité na dopravuprepravu čohokoľvek iného okrem potravín alebo na dopravuprepravu odlišných potravín, musí byť medzi nakládkami existovať účinné čistenie medzi naloženiami, aby sa predišložabránilo riziku kontaminácie.
6. Potraviny musia byť v nádobáchdopravných prostriedkoch a/alebo kontejnkontajneroch sú umiestnené a chránené tak, aby sa minimalizovalo riziko kontaminácie.
7. Tam, kde je to potrebné, súmusia byť nádobydopravné prostriedky a/alebo kontejnkontajnery schopné uchovaťávať potravinyiny napri vhodných teplotách a musia umožniťňovať monitorovanie týchto teplôt.

## KAPITOLA V

### Požiadavky na vybaveniezariadenia

1. Všetky predmety, príslušenstvo a vybaveniezariadenia, s ktorým potraviny prichádzajú do styku, sú: musia byť
  - a) účinne očistené a, tam, kde je to potrebné, dezinfikované. Čistenie a dezinfikovanieekcia sa musí uskutočňujúvykonávať s dostatočnou frekvenciou, aby sa na predídeniezabránilo akémukoľvek riziku kontaminácie;
  - b) skonštruované tak, vyhotovené, sú byť z takých materiálov a byť sú udržiaviané v takom dobrom technickom stave a poriadku tak, aby sa minimalizovalo akékoľvek riziko kontaminácie;
  - c) s výnimkou nevratných kontejnkontajnerov a obalov vyhotovené, je z takých materiálov a je udržiavané v takom dobrom technickom stave a poriadku tak, aby bolo možné udržiavať ich čisté a, tam, kde je to potrebné, dezinfikovanéť ich;
    - a
  - d) nainštalované takým spôsobom, aby bolosa umožnenéilo primerané dostatočné čistenie vybaveniazariadenia a okolitého prostrediapriestoru.
2. Takm, kde je to potrebné, jemusí byť vybaveniezariadenie vybavené akýmkoľvek všetkými vhodnými kontrolnými prístrojomi na, aby sa zabezpečenieilo splneniaie cieľov tohto nariadenia.



3. Ak sa na zabránenie korózii zariadenia a kontajnerov majú použiť ívajú chemické prísady na zabránenie korózii vybavenia a kontajnerov, musia sa používať sa v súlade so dobrousprávnou praxou.

## KAPITOLA VI

### Potravinársky odpad

1. Potravinársky odpad, nepožítateľné jedlé vedľajšie produkty a ostatný odpad jesa musí čo najrýchlejšie odstraňovať z miestností, v ktorých sa nachádzajú potraviny, tak, aby sa zabránilo jeho hromadeniu.
2. Potravinársky odpad, nepožítateľné jedlé vedľajšie produkty a ostatný odpad jesa likvidovaný vkladá do uzatvorených a hermetických kontajnerov, akpokiaľ prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nemôže príslušnému orgánu preukázať, že sú vhodné iné typy používaných kontajnerov alebo systémov odstraňovania odpadu vozu sú vhodné. Tieto kontajnerové systémy musia mať vhodnú konštrukciu, súbyť udržiavané v náležitom stave, dajú sa ľahko čistiť a, kde je to potrebné, podľa potreby, dezinfikovať.
3. Musí sa primerane zabezpečiť skladovanie a likvidácia potravinárskeho odpadu, nepožítateľných vedľajších produktov a ostatného odpadu. Sklady odpadu sú musia byť navrhnuté a riadené vedené takým spôsobom, aby bolo možné udržiavať ich v čistote a tam, kde je to potrebné, bez zvierat a škodcov.
4. Všetok odpad sa musí zlikvidovať hygienickým a pre životné prostredie priaznivým spôsobom v súlade s legislatívou právnych predpisov spoločnosti uplatniteľnými v tomto zmysle, a nebudú predstavovať priamy alebo nepriamy zdroj kontaminácie.

## KAPITOLA VII

### Dodávka Zásobovanie vodou

1. a) K dispozícii je Musí byť zabezpečené primerané a dostatočné dodávkové zásobovanie pitnou vodou, ktorá sa použije vždy, keď je potrebné zabezpečiť, aby sa potraviny nekontaminovali;
- b) Pri celých produktoch rybolovu sa môže použiť čistá voda. Čistá morská voda sa môže použiť pri živých dvojskupinových mäkkýšoch a slúžkach, ostnatokožcoch, plášťovcoch a morských plžoch a chobotničkách; čistá voda sa môže použiť tiež na vonkajšie umývanie oplachovanie. Ak jesa použitá takáto voda, sú musia byť k dispozícii primerané zariadenia pre jej dodávku.

2. Ak je používaná nepitná (úžitková) voda, napríklad na zvládnutie protipožiarnej účely, výrobu pary, chladenie a iné podobné účely, musí obiehacirkulovať v samostatnom náležito označenom systéme. Nepitná (úžitková) voda sa nemôže byť napojená zmiešať, alebo nesmie byť umožnený jej spätný tiečok do systémov pitnej vody.
3. Recyklovaná voda používaná pri spracovaní alebo ako prísada zložka nemôže predstavovať riziko kontaminácie. Musí mať rovnakú kvalitu ako pitná voda, akpokiaľ príslušný úrad orgán nie je presvedčený, že kvalita vody nemôže ovplyvniť bezpečnosť hygienickú neškodnosť potraviny v jej konečnej forme.
4. Ľad, ktorý prichádza do styku s potravinami, alebo ktorý môže kontaminovať potraviny musí byť vyrobený z pitnej vody. Alebo, ak sa používa na chladenie celých produktov rybolovu, z čistej vody, ak sa používa na chladenie celých produktov rybolovu, z čistej vody. Je musí byť vyrobený, musí sa manipulovať sa s ním a musí sa je skladovať zav podmienkach, ktoré ho chránia pred kontamináciou.
5. Para používaná v priamom v styku s potravinami nemôže obsahovať žiadnu látku, ktorá predstavuje riziko pre zdravie, alebo by mohla kontaminovať potraviny.
6. Ak je nasa potraviny uplatnená tepelná úprava ošetrujú v hermeticky uzatvorených vretých kontajneroch obaloch, musí sa zabezpečiť, žabye voda používaná na ochladenie kontajnerov obalov po tepelnej úprave ošetrení nebola nie je pre potraviny zdrojom kontaminácie pre potraviny.

## KAPITOLA VIII

### Osobná hygiena

1. Každá osoba pracujúca v oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami, musí dodržiavať dodržiava vysoký stupeň osobnej čistoty a nosiť vhodný, čistý odev a, kde je to potrebné, ochranný odev.
2. Žiadnej osoba, ktorá trpí alebo je nositeľom ochorenia, ktoré by mohlo byť sa môže prenášané prostredníctvom potravinami, alebo je postihnutá, napríklad infikovanými poraneniami, kožnými infekciami, vredmi alebo hnačkou sa nie je povolené nepovoľuje manipulovať s potravinami alebo vstúpiť ovať v akomkoľvek postavení do akejkoľvek oblasti, v ktorej sa manipuluje s potravinami v žiadnom postavení, ak existuje pravdepodobnosť priamej alebo nepriamej kontaminácie. Ktorákoľvek Každá takto postihnutá osoba, ktorá je takto postihnutá a zamestnaná v potravinárskom podniku, a ktorá by mohla prísť do styku s potravinami, musí ochorenie alebo príznaky, a ak je to možné, ich príčinu, okamžite informuje hlásiť prevádzkovateľovi potravinárskeho podniku o ochorení alebo príznakoch, a ak je to možné o ich príčinách., prevádzkovateľ a potravinárskeho podniku.

## KAPITOLA IX

### Ustanovenia uplatniteľné na potraviny

1. Prevádzkovateľ potravinárskeho podniku nesmie prijať suroviny alebo prísady zložky, iné ako okrem živých zvieratá, alebo prijať akýkoľvek iný materiál používaný pri spracovaní výrobkov, ak sa o ňom vie, že sú, alebo, ak je možné primerane odôvodnene očakávať, že sú kontaminované parazitmi, patogénnymi mikroorganizmami alebo sú toxickými, rozkladajúcimi sa alebo cudzími látkami do takej miery, že aj potom, ak keď prevádzkovateľ potravinárskeho podniku hygienicky uplatní normálne bežné postupy triedenia a/alebo prípravy alebo spracovania, boli by konečné výrobky nevhodné na ľudskú spotrebu.
2. Suroviny a všetky prísady zložky skladované v potravinárskom podniku musia uchovávať vo vhodných podmienkach určených navrhnutých a určených na to, aby na zabránenie a/alebo ich škodlivému zhoršeniu a/alebo ich ochranu chránili pred kontamináciou.
3. Potraviny sa musia na všetkých etapách výroby, spracovania a distribúcie sú potraviny chrániť proti akejkoľvek kontaminácii, ktorá by mohla spôsobiť, že sú potraviny budú nevhodné na ľudskú spotrebu, škodlivé pre zdravie alebo kontaminované takým spôsobom, že by bolo neprimerané bezdôvodne očakávať, že budú sa mohli v takom stave konzumovať.
4. Musia sa zaviesť primerané postupy na kontrolu škodcov. Tiež sa musia zaviesť tiež primerané postupy na zabránenie, aby mali prístup domáce zvieratá prístup nad miestami, kde sa potraviny pripravujú, manipulujú sa s nimi alebo, kde sa skladujú (alebo, ak to v osobitných prípadoch príslušný orgán v osobitných prípadoch povolí, na zabránenie tomu, aby mal takýto prístup za následok kontamináciu).
5. Suroviny, prísady zložky, medziprodukty a hotové výrobky, ktoré by mohli podporovať rozmnoženie sa patogénnych mikroorganizmov alebo tvorenie toxínov, sa nesmie uchovávať pri teplotách, ktoré by mohli mať za následok riziko pre zdravie. Chladniarský reťazec sa nesmie prerušovať. Na prispôbenie sa praktickým podmienkam počas prípravy, prepravy, skladovania, vystavovania a podávania potravín sa však povoľuje obmedzený dobyčas mimo regulovanej teplotnej kontroly teploty sú však povolené, na uľahčenie manipulácie počas prípravy, dopravy, skladovania, vystavovania a podávania potravín, za predpokladu, že to nebude mať za následok riziko pre zdravie. Potravinárske podniky, ktoré vyrábajú spracované potraviny, manipulujú s nimi a balia ich, spracované potraviny musia mať vhodné dostatočne veľké miestnosti, dostatočne veľké pre oddelené skladovanie surovín oddelené od spracovaného materiálu a dostatočne oddelené samostatné chladniarske skladovanie.

6. Ak sa majú byť potraviny držané uchovávať alebo podávané pri chladení a renských teplotách, musia sa chladiť po tepelnom spracovaní, alebo ak sa nepoužíva žiadny tepelný proces, po konečnej príprave tak rýchlo, ako je to možné, vychladiť tak rýchlo, ako je to možné po etape tepelného spracovania, alebo konečnej etape prípravy, ak nie je použitý žiadny tepelný proces, na teplotu, ktorá nemá za následok riziko pre zdravie.
7. Rozmrazovanie potravín sa uskutočňuje a musí uskutočňovať tak, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov v potravinách. Počas rozmrazovania sú potraviny nesmú vystavené teplotám, ktoré nebudú môcť mať za následok riziko pre zdravie. Ak môže odtekajúca tekutina z rozmrazovacieho procesu môcť predstavovať riziko pre zdravie, je primerané, aby sa zodpovedajúcim spôsobom odvádzala. Po rozmrazení sa s potravinami musí manipulovať a obchádzať takým spôsobom, aby sa minimalizovalo riziko rastu patogénnych mikroorganizmov alebo tvorby toxínov.
8. Nebezpečné a/alebo nepoživatelné látky, vrátane krmiva pre zvieratá musia byť sú náležito označené a skladované v samostatných a bezpečných kontajneroch.

## KAPITOLA X

### **Ustanovenia uplatniteľné na balenie potravín do priameho obalu a obaly balenie do druhého obalu potravín**

1. Materiál používaný na balenie do priameho obalu a do obaly druhého obalu nie je smie byť zdrojom kontaminácie.
2. Baliace materiály na balenie do priameho obalu sa musia skladovať tak, aby neboli vystavené riziku kontaminácie.
3. Činnosti týkajúce sa pri balení do priameho obalu a do druhého obalu balenia a obalov sa musia vykonávať tak, aby sa zabránilo kontaminácii výrobkov. Tam, kde je to vhodné a najmä v prípade plechoviek a sklenených nádob, je nutné byť zabezpečená integrita vyhotovenia a neporušenosť obalu a jeho čistota.
4. Baliaci a obalový materiál na balenie do priameho obalu a na balenie do druhého obalu, ktorý sa opätovne používa pre potraviny, sa musí byť ľahko čistiteľný a, tam, kde je to potrebné, dezinfikovateľný.

## KAPITOLA XI

### **Tepelné úpravy a ošetrenie**

Tieto Nasledujúce požiadavky sa uplatňujú vzťahujú len na potraviny uvedené ádzané na trh v utesnených uzatvorených kontajnerochhermeticky uzavretých obaloch:

1. akýkoľvekkaždý tepelný proces tepelného ošetrenia použitýívaný na spracovanie nespracovaného produktu alebo na ďalšie spracovanie spracovaného výrobku má: musí
  - a) zvýšiť teplotu všetkýchkaždej častí upravovanéhoošetreného výrobku na danú hodnotu napočas daného časové obdobiu;
  - a
  - b) zabrániť, aby bolsa výrobok počas procesu kontaminovanýl;
2. prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia pravidelne kontrolovať hlavné príslušné parametre (najmä teplotu, tlak, tesnosť uzáverov a mikrobiológiu), aj s použitím automatických prístrojov, aby zabezpečili, že použitýpoužívaný proces dosiahnedosahuje požadované ciele, kontroluje prevádzkovateľ potravinárskeho podniku pravidelne hlavné príslušné parametre (najmä teplotu, tlak, tesnenie a mikrobiológiu), vrátane prostredníctvom použitia automatických prístrojov;
3. použitý proces by malmusí vyhovovaťzodpovedať medzinárodne uznávaným normám (napr. pasterizácia, ultra vysoká teplota alebo sterilizácia).

## KAPITOLA XII

### Odborná prípravaŠkolenie

Prevádzkovatelia potravinárskych podnikov musia zabezpečiť:

1. žeaby bol nad všetky osobami, ktoré manipulujúaobchádzajú s potravinami, sú pod dohľadomdozor a aby boli primerane ich pracovnej činnosti a sú poučení a/alebo zaškolení vo otázkachveciach hygieny potravín zodpovedajúcich ich pracovnej činnosti;
2. žeaby osoby zodpovedné za vývoj ypracovanie a dodržiavanie postupu uvedeného v článku 5 ods. 1 tohto nariadenia alebo za účinnosťvykonávanie príslušných príručiek obdržaliboli primeranúe vyškolené odbornú prípravu v uplatňovaní zásad ARKKBHACCP;
- a
3. zhodu sdodržiavanie akýmikoľvekvšetkých požiadaviekkami vnútroštátneho práva, ktoré sa týkajúce sa školiacich programov odbornej prípravy pre osoby pracujúce v určitých potravinárskych sektoroch .

---