

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2021/382****z dnia 3 marca 2021 r.****zmieniające załączniki do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych w odniesieniu do zarządzania alergenami pokarmowymi, redystrybucji żywności i kultury bezpieczeństwa żywności****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 13 ust. 1 lit. c) i d),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 ustanawia ogólne zasady dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze w zakresie higieny środków spożywczych, biorąc pod uwagę zasadę, że konieczne jest zapewnienie bezpieczeństwa żywności w całym łańcuchu żywnościowym, począwszy od produkcji podstawowej. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze muszą zatem przestrzegać ogólnych przepisów dotyczących higieny ustanowionych w załącznikach I i II do tego rozporządzenia.
- (2) W dniu 30 października 2014 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) zaktualizował swoją opinię naukową w sprawie oceny żywności i składników żywności alergicznych do celów etykietowania <sup>(2)</sup>, wskazując, że obecność alergii pokarmowych w Europie oszacowano na około 3–4 % zarówno w przypadku dorosłych, jak i dzieci. Urząd stwierdził, że choć alergie pokarmowe dotyczą stosunkowo niewielkiej części populacji, reakcja alergiczna może być poważna, potencjalnie nawet śmiertelna, oraz że coraz bardziej oczywiste jest, że osoby cierpiące na alergie pokarmowe lub reakcje nietolerancji odczuwają bardzo znaczący spadek jakości życia.
- (3) We wrześniu 2020 r. Komisja Kodeksu Żywnościowego przyjęła kodeks postępowania dotyczący zarządzania alergenami pokarmowymi dla podmiotów prowadzących przedsiębiorstwa spożywcze (CXC 80-2020), w tym zalecenia dotyczące łagodzenia skutków alergenów pokarmowych poprzez zharmonizowane podejście w łańcuchu żywnościowym oparte na ogólnych wymogach higieny.
- (4) Biorąc pod uwagę przyjęcie globalnej normy CXC 80-2020 oraz oczekiwania konsumentów i partnerów handlowych, że żywność produkowana w UE spełnia co najmniej taką globalną normę, konieczne jest wprowadzenie wymogów wprowadzających dobre praktyki higieniczne w celu zapobiegania lub ograniczania obecności substancji powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, o których mowa w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, w sprzęcie, środkach transportu lub pojemnikach stosowanych do zbierania, transportu lub przechowywania środków spożywczych. Ponieważ zanieczyszczenie środków spożywczych może mieć miejsce zarówno na etapie produkcji podstawowej, jak i na etapach wykraczających poza tę produkcję, należy zmienić zarówno załącznik I, jak i II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004.
- (5) Przyjęta przez Komisję strategia „od pola do stołu” na rzecz sprawiedliwego, zdrowego i przyjaznego dla środowiska systemu żywnościowego jest kluczowym elementem inicjatywy Europejskiego Zielonego Ładu. Ograniczenie marnotrawienia żywności jest jednym z celów strategii „od pola do stołu”, która przyczyni się również do rozwoju gospodarki o obiegu zamkniętym. Redystrybucja nadwyżki żywności do spożycia przez ludzi, w szczególności poprzez darowizny żywności, gdy jest to bezpieczne, zapewnia najwyższą wartość wykorzystania zasobów żywnościowych, zapobiegając jednocześnie jej marnowaniu.
- (6) W dniu 27 września 2018 r. Urząd przyjął drugą opinię naukową w sprawie podejść do analizy zagrożeń w odniesieniu do niektórych małych zakładów handlu detalicznego i darowizny żywności <sup>(3)</sup>. W opinii tej stwierdzono, że darowizny żywności wiążą się z szeregiem nowych wyzwań w zakresie bezpieczeństwa żywności na poziomie detalicznym i w związku z tym zaleca szereg dodatkowych ogólnych wymogów w zakresie higieny. Należy zatem ustanowić pewne wymogi w celu promowania i ułatwiania redystrybucji żywności, przy jednoczesnym zagwarantowaniu jej bezpieczeństwa dla konsumentów.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.<sup>(2)</sup> <http://www.efsa.europa.eu/sites/default/files/consultation/140523.pdf><sup>(3)</sup> Dziennik EFSA 2018; 16(11):5432

- (7) WE wrześniu 2020 r. Komisja Kodeksu Żywnościowego przyjęła zmianę globalnej normy dotyczącej *ogólnych zasad higieny żywności* (CXC 1-1969). W zmienionej normie CXC 1-1969 wprowadzono jako zasadę ogólną pojęcie „kultury bezpieczeństwa żywności”. Kultura bezpieczeństwa żywności zwiększa bezpieczeństwo żywności poprzez zwiększanie świadomości i poprawę zachowań pracowników w zakładach spożywczych. Taki wpływ na bezpieczeństwo żywności wykazano w kilku publikacjach naukowych.
- (8) Biorąc pod uwagę przegląd ogólnościowej normy oraz oczekiwania konsumentów i partnerów handlowych, aby żywność produkowana w UE spełniała co najmniej tę globalną normę, konieczne jest uwzględnienie w rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 ogólnych wymogów dotyczących kultury bezpieczeństwa żywności.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenie (WE) nr 852/2004.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

W załącznikach I i II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 3 marca 2021 r.

W imieniu Komisji  
Ursula VON DER LEYEN  
Przewodnicząca

## ZAŁĄCZNIK

- 1) W załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 wprowadza się następujące zmiany:

w części A sekcja II dodaje się pkt 5a w brzmieniu:

„5a. Sprzętu, środków transportu lub pojemników stosowanych do zbierania, transportu lub przechowywania jednej z substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji, o których mowa w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, nie stosuje się do zbierania, transportu lub przechowywania żywności niezawierającej tej substancji lub produktu, chyba że sprzęt, środki transportu lub pojemniki zostały oczyszczone i sprawdzone przynajmniej pod kątem braku widocznych fragmentów tej substancji lub produktu.”;

- 2) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 wprowadza się następujące zmiany:

- a) wprowadzenie otrzymuje brzmienie:

## „WPROWADZENIE

Rozdziały V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, Xla i XII mają zastosowanie do wszystkich etapów produkcji, przetwarzania i dystrybucji żywności. Pozostałe rozdziały mają następujące zastosowanie:

- rozdział I stosuje się do wszystkich pomieszczeń żywnościowych, z wyjątkiem tych, do których stosuje się rozdział III;
- rozdział II stosuje się do wszystkich pomieszczeń, gdzie przygotowuje się, poddaje obróbce lub przetwarza żywność, z wyjątkiem miejsc spożywania i pomieszczeń, do których stosuje się rozdział III;
- rozdział III stosuje się do pomieszczeń, które wyszczególnione są w nagłówku tego rozdziału;
- rozdział IV stosuje się do wszelkiego transportu.

- b) Po rozdziale V dodaje się rozdział Va w brzmieniu:

## „ROZDZIAŁ Va

**Redystrybucja żywności**

Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą redystrybuować żywność do celów darowizn żywności pod następującymi warunkami:

- 1) Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze regularnie sprawdzają, czy żywność, za którą są odpowiedzialne, nie jest szkodliwa dla zdrowia i czy jest zdatna do spożycia przez ludzi zgodnie z art. 14 ust. 2 rozporządzenia (WE) nr 178/2002 (\*). Jeżeli przeprowadzona kontrola jest zadowalająca, podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze mogą dokonywać redystrybucji żywności zgodnie z pkt 2:
  - w przypadku żywności, w odniesieniu do której stosuje się termin przydatności do spożycia zgodnie z art. 24 rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 – przed upływem tego terminu;
  - w przypadku żywności, w odniesieniu do której stosuje się datę minimalnej trwałości zgodnie z art. 2 ust. 2 lit. r) rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 – przed upływem i po upływie tego terminu; lub
  - w przypadku żywności, dla której data minimalnej trwałości nie jest wymagana zgodnie z pkt 1 lit. d) załącznika X do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011 – w dowolnym momencie.
- 2) Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze zajmujące się żywnością, o której mowa w pkt 1, oceniają, czy żywność nie jest szkodliwa dla zdrowia i jest zdatna do spożycia przez ludzi, biorąc pod uwagę co najmniej:
  - datę minimalnej trwałości lub datę przydatności do spożycia, zapewniającą wystarczająco długi pozostały okres przechowywania, aby umożliwić bezpieczną redystrybucję i użycie przez konsumenta końcowego;
  - w stosownych przypadkach integralność opakowania;
  - właściwe warunki przechowywania i transportu, w tym mające zastosowanie wymogi dotyczące temperatury;
  - w stosownych przypadkach datę zamrożenia zgodnie z sekcją IV pkt 2 lit. b) załącznika II do rozporządzenia (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady (\*\*);
  - warunki organoleptyczne;

- zapewnienie identyfikowalności zgodnie z rozporządzeniem wykonawczym Komisji (UE) nr 931/2011 (\*\*\*) w przypadku produktów pochodzenia zwierzęcego.

- (\*) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31 z 1.2.2002, s. 1).
- (\*\*) Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55).
- (\*\*\*) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 931/2011 z dnia 19 września 2011 r. w sprawie wymogów dotyczących możliwości śledzenia ustanowionych rozporządzeniem (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz.U. L 242 z 20.9.2011, s. 2).;

c) W rozdziale IX dodaje się punkt 9 w brzmieniu:

„9. Sprzętu, środków transportu lub pojemników stosowanych do przetwarzania, przygotowywania, transportu lub przechowywania jednej z substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, o których mowa w załączniku II do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, nie stosuje się do przetwarzania, przygotowywania, transportu lub przechowywania żywności niezawierającej tej substancji lub produktu, chyba że sprzęt, środki transportu lub pojemniki zostały oczyszczone i sprawdzone przynajmniej pod kątem braku widocznych fragmentów tej substancji lub produktu.”;

d) po rozdziale XI dodaje się rozdział XIa w brzmieniu:

#### „ROZDZIAŁ XIa

#### **Kultura bezpieczeństwa żywności**

1. Podmioty prowadzące przedsiębiorstwa spożywcze uzyskują, utrzymują i przedstawiają dowody potwierdzające odpowiednią kulturę bezpieczeństwa żywności poprzez spełnienie następujących wymogów:
  - a) zaangażowanie kierownictwa, zgodnie z pkt 2, oraz wszystkich pracowników w bezpieczną produkcję i dystrybucję żywności;
  - b) wiodąca rola w zakresie produkcji bezpiecznej żywności i angażowania wszystkich pracowników w praktyki w zakresie bezpieczeństwa żywności;
  - c) świadomość zagrożeń dla bezpieczeństwa żywności oraz znaczenia bezpieczeństwa i higieny żywności wśród wszystkich pracowników przedsiębiorstwa;
  - d) otwarta i jasna komunikacja między wszystkimi pracownikami w przedsiębiorstwie, w ramach danego działania i między kolejnymi działaniami, w tym informowanie o odstępstwach i oczekiwaniach;
  - e) dostępność wystarczających zasobów do zapewnienia bezpiecznego i higienicznego obchodzenia się z żywnością.
2. Zobowiązania w zakresie zarządzania obejmują:
  - a) zapewnienie jasnego określenia ról i zakresu odpowiedzialności w ramach każdej działalności przedsiębiorstwa spożywczego;
  - b) utrzymanie integralności systemu higieny żywności podczas planowania i wdrażania zmian;
  - c) sprawdzanie, czy kontrole są przeprowadzane terminowo i skutecznie, a dokumentacja jest aktualna;
  - d) Zapewnienie odpowiednich szkoleń i nadzoru dla personelu;
  - e) zapewnienie zgodności z odpowiednimi wymogami regulacyjnymi;
  - f) zachęcanie przedsiębiorstw do ciągłego doskonalenia systemu zarządzania bezpieczeństwem żywności, w stosownych przypadkach z uwzględnieniem postępu naukowego, technologicznego i najlepszych praktyk.
3. Przy wdrażaniu kultury bezpieczeństwa żywności uwzględnia się charakter i wielkość przedsiębiorstwa spożywczego”.