

32004R0852

L 139/1

DZIENNIK URZĘDOWY UNII EUROPEJSKIEJ

30.4.2004

**ROZPORZĄDZENIE (WE) NR 852/2004 PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY  
z dnia 29 kwietnia 2004 r.  
w sprawie higieny środków spożywczych**

PARLAMENT EUROPEJSKI I RADA UNII EUROPEJSKIEJ,

uwzględniając Traktat ustanawiający Wspólnotę Europejską, w szczególności jego art. 95 i 152 ust. 4 lit. b),

uwzględniając wniosek Komisji <sup>(1)</sup>,

uwzględniając opinię Komitetu Ekonomiczno-Społecznego <sup>(2)</sup>,

po konsultacji przeprowadzonej z Komitetem Regionów,

stanowiąc zgodnie z procedurą określoną w art. 251 Traktatu <sup>(3)</sup>,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dążenie do wysokiego poziomu ochrony życia i zdrowia ludzkiego jest jednym z podstawowych celów prawa żywnościowego, jak ustanowiono w rozporządzeniu (WE) nr 178/2002 <sup>(4)</sup>. Rozporządzenie to ustanawia również inne wspólne zasady i definicje w odniesieniu do krajowego i wspólnotowego prawa żywnościowego, w tym cel osiągnięcia swobodnego przepływu żywności we Wspólnocie.
- (2) Dyrektywa Rady 93/43/EWG z dnia 14 czerwca 1993 r. w sprawie higieny środków spożywczych <sup>(5)</sup> ustanowiła ogólne zasady higieny dla środków spożywczych oraz procedury służące weryfikacji zgodności z tymi zasadami.
- (3) Doświadczenie pokazało, że te zasady i procedury stanowią solidną podstawę dla zapewniania bezpieczeństwa żywności. W kontekście wspólnej polityki rolnej, zostało przyjętych wiele dyrektyw w celu ustanowienia

konkretnych przepisów sanitarnych dla produkcji i wprowadzania do obrotu produktów wymienionych w załączniku I do Traktatu. Te przepisy sanitarne ograniczyły bariery celne dla danych produktów, przyczyniając się do tworzenia rynku wewnętrznego, równocześnie zapewniając wysoki poziom ochrony zdrowia publicznego.

- (4) W odniesieniu do zdrowia publicznego, te zasady i procedury zawierają wspólne reguły, w szczególności w odniesieniu do obowiązków producentów oraz właściwych organów, strukturalnych, operacyjnych i dotyczących higieny wymogów dla zakładów, procedur zatwierdzania dla zakładów, wymogów dotyczących składowania i transportu oraz znaków jakości zdrowotnej.
- (5) Zasady te stanowią wspólną podstawę dla higienicznej produkcji całej żywności, w tym produktów pochodzenia zwierzęcego wymienionych w załączniku I do Traktatu.
- (6) Jako uzupełnienie do tej wspólnej podstawy, specyficzne zasady higieny niezbędne są w odniesieniu do niektórych środków spożywczych. Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczegółowe zasady higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego <sup>(6)</sup> ustanawia te zasady.
- (7) Głównym celem nowych ogólnych i szczegółowych zasad higieny jest zapewnienie wysokiego poziomu ochrony konsumentów w odniesieniu do bezpieczeństwa żywności.
- (8) Niezbędne jest podejście zintegrowane w celu zapewnienia bezpieczeństwa żywności od miejsca produkcji podstawowej aż do wprowadzania do obrotu lub wywozu włącznie. Każde przedsiębiorstwo sektora spożywczego w ramach sieci produkcji i dystrybucji żywności powinno zapewnić, że bezpieczeństwo żywności pozostaje nienaruszone.
- (9) Reguły wspólnotowe nie powinny mieć zastosowania do produkcji podstawowej na własny domowy użytek, do przygotowania, obróbki lub składowania do własnego domowego spożycia. Ponadto, powinny one mieć zastosowanie jedynie do przedsiębiorstw, których specyfika działania zakłada pewną ciągłość działań oraz pewien stopień organizacji.

<sup>(1)</sup> Dz.U. C 365 E, 19.12.2000, str. 43.

<sup>(2)</sup> Dz.U. C 155, 29.5.2001, str. 39.

<sup>(3)</sup> Opinia Parlamentu Europejskiego z dnia 15 maja 2002 r. (Dz.U. C 180 E, 31.7.2003, str. 267), Wspólne stanowisko Rady z dnia 27 października 2003 r. (Dz.U. C 48 E, 24.2.2004, str. 1), Stanowisko Parlamentu Europejskiego z dnia 30 marca 2004 r. (dotychczas nie opublikowane w Dzienniku Urzędowym) oraz decyzja Rady z dnia 16 kwietnia 2004 r.

<sup>(4)</sup> 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 i ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz.U. L 31, 1.2.2002, str. 1). Rozporządzenie zmienione rozporządzeniem (WE) nr 1642/2003 (Dz.U. L 245, 29.9.2003, str. 4).

<sup>(5)</sup> Dz.U. L 175, 19.7.1993, str. 1. dyrektywa zmieniona rozporządzeniem (WE) nr 1882/2003 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 284, 31.10.2003, str. 1).

<sup>(6)</sup> Dz.U. L 139 z 30.4.2004, str. 22.

**ROZDZIAŁ XI****OBRÓBKA CIEPLNA**

Poniższe wymogi stosuje się jedynie w odniesieniu do żywności wprowadzanej do obrotu w hermetycznie zamkniętych pojemnikach:

1. każdy proces obróbki cieplnej wykorzystywany w celu przetworzenia produktu nieprzetworzonego lub dalszego przetworzenia produktu przetworzonego ma na celu:
  - a) podniesienie temperatury każdej obrabianego produktu do danej temperatury na dany okres czasu; oraz
  - b) zapobieżenie możliwości zanieczyszczenia produktu podczas procesu;
2. w celu zapewnienia, że prowadzony proces doprowadza do zamierzonych celów, przedsiębiorstwa sektora spożywczego powinny regularnie sprawdzać główne parametry (w szczególności temperaturę, ciśnienie, zamknięcie oraz mikrobiologię), w tym poprzez wykorzystanie urządzeń automatycznych;
3. prowadzony proces powinien spełniać międzynarodowo uznane normy (na przykład, pasteryzacja, ultrawysoka temperatura lub sterylizacja).

**ROZDZIAŁ XII****SZKOLENIE**

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają:

1. że personel pracujący z żywnością jest nadzorowany i/lub szkolony w sprawach higieny żywności odpowiednio do jego charakteru pracy;
  2. że osoby odpowiedzialne za opracowywanie i stosowanie procedury określonej w art. 5 ust. 1 niniejszego rozporządzenia lub za funkcjonowanie właściwych wytycznych, przeszły odpowiednie szkolenie ze stosowania zasad HACCP; oraz
  3. zgodność ze wszelkimi wymogami prawa krajowego dotyczącymi programów szkoleniowych dla osób pracujących w poszczególnych sektorach spożywczych.
-