

I hygienförordningarna 852/2004 och 853/2004 förekommer uttrycken "när det är nödvändigt" och "adekvat" och synonymer till dessa. I denna bilaga har sammanförts sådana punkter. I dessa situationer kan tillsynsutövaren tillåta olika genomföringslösningar.

Förordning 852/2004

Artikel 2. Definitioner

3. I bilagorna till denna förordning betyder uttrycken "när det är nödvändigt", "när så är lämpligt", "adekvat" och "tillräcklig" att något visat sig vara nödvändigt, lämpligt, adekvat respektive tillräckligt för att uppnå denna förordnings syften.

BILAGA II, KAPITEL I, ALLMÄNNA REGLER FÖR LIVSMEDELSLOKALER

2. Lokalernas planering, utformning, konstruktion, placering och storlek skall:

a) möjliggöra adekvat underhåll, rengöring och/eller desinficering, vara sådana att luftburen kontaminering undviks eller minimeras samt erbjuda adekvata arbetsutrymmen för att alla steg som ingår i verksamheten skall kunna genomföras på ett hygieniskt sätt; och
d) när det är nödvändigt erbjuda lämpliga temperaturreglerade hanterings- och lagringsförhållanden med tillräcklig kapacitet att förvara livsmedlen vid en lämplig temperatur som kan kontrolleras samt, när det är nödvändigt, registreras.

3. Det skall finnas ett adekvat antal vattentoaletter, anslutna till ett effektivt avloppssystem. Toaletterna får inte vara direkt förbundna med utrymmen där livsmedel hanteras.

4. Det skall finnas ett adekvat antal lämpligt placerade och utformade handtvättställ. Handtvättställ skall ha varmt och kallt rinnande vatten, material för handtvättning och för hygienisk torkning. Utrustning för sköljning av livsmedel skall när så är nödvändigt vara skilt från anordningar för handtvätt.

5. Det skall finnas ändamålsenlig och tillräcklig naturlig eller mekanisk ventilation. Mekaniskt luftflöde från ett förorenat område till ett rent område skall förhindras. Ventilationssystem skall vara konstruerade på ett sådant sätt att filter och andra delar som måste rengöras eller bytas ut är lättillgängliga.

6. Sanitära utrymmen skall ha adekvat naturlig eller mekanisk ventilation.

7. Livsmedelslokaler skall ha adekvat naturlig och/eller artificiell belysning.

8. Avloppen skall vara adekvata för avsett ändamål. De skall vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks. Om avloppen är helt eller delvis öppna skall de vara utformade så att avloppsvatten inte flödar från en kontaminerad yta mot eller in på en ren yta, i synnerhet en yta där livsmedel som kan utgöra en allvarlig risk för konsumenterna hanteras.

9. När det är nödvändigt skall det finnas adekvata omklädningsrum i tillräckligt antal för personalen.

KAPITEL II, SÄRSKILDA REGLER FÖR LOKALER DÄR LIVSMEDEL BEREDS, BEHANDLAS ELLER BEARBETAS

1. Särskilt:

a) golvytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giftfria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga. Golven skall, där så är lämpligt, vara försedda med adekvata avloppsbrunnar;

b) väggytor skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av ogenomträngliga, icke absorberande, tvättbara och giffria material samt att ytan är slät upp till en höjd som är lämplig för verksamheten i fråga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga;

d) fönster och andra öppningar skall vara konstruerade på ett sådant sätt att ansamling av smuts förhindras. Om de är öppningsbara skall de, när det är nödvändigt, vara försedda med insektsnät som enkelt kan avlägsnas för rengöring. Om öppnande av fönster kan medföra kontaminering skall fönstren hållas stängda och låsta under produktionen;

e) dörrar skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta och icke absorberande material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga;

f) ytor (även ytor på utrustning) i utrymmen där livsmedel hanteras och särskilt de ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall hållas i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giffria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga de behöriga myndigheterna om att andra material som används är lämpliga.

2. Adekvata anordningar skall, när det är nödvändigt, finnas för rengöring, desinficering och förvaring av arbetsredskap och utrustning. Dessa anordningar skall vara konstruerade av korrosionsbeständiga material, vara lätta att rengöra samt ha adekvat varm- och kallvattenförsörjning.

3. Adekvata möjligheter skall, när det är nödvändigt, finnas för att skölja livsmedel. Vaskar och liknande faciliteter för sköljning av livsmedel skall ha adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten i enlighet med kraven i kapitel VII, och de skall hållas rena och, när det är nödvändigt, desinficeras.

KAPITEL III, REGLER FÖR RÖRLIGA OCH/ELLER TILLFÄLLIGA LOKALER

1. Lokaler och försäljningsautomater måste så långt det är praktiskt möjligt placeras, utformas, konstrueras, hållas rena och underhållas på ett sådant sätt att risken för kontaminering, särskilt genom djur och skadedjur, undviks.

2. När det är nödvändigt skall i synnerhet följande krav uppfyllas:

a) det skall finnas lämpliga anordningar för att god personlig hygien skall kunna upprätthållas (bland annat anordningar för hygienisk tvättning och torkning av händer, hygieniska sanitära installationer och omklädningsrum);

b) ytor som kommer i kontakt med livsmedel skall vara i gott skick och vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, desinficera. Detta kräver användning av släta, tvättbara, korrosionsbeständiga och giffria material, såvida inte livsmedelsföretagarna kan övertyga den behöriga myndigheten om att andra material som används är lämpliga;

c) tillräckliga rengöringsmöjligheter skall finnas och, när det är nödvändigt, möjligheter att desinficera arbetsredskap och utrustning;

d) om sköljning av livsmedlen ingår som en del i livsmedelsföretagets verksamhet skall adekvata åtgärder vidtas så att detta sker på ett hygieniskt sätt;

e) det skall finnas adekvat försörjning av varmt och/eller kallt dricksvatten;

f) Det skall finnas adekvata möjligheter och/eller anordningar för hygienisk förvaring och bortskaffande av farliga och/eller oätliga ämnen och avfall (fast eller flytande);

g) Det skall finnas adekvata anordningar och/eller möjligheter för att upprätthålla en lämplig livsmedelstemperatur och kontrollera den;

h) Livsmedlen skall vara placerade på ett sådant sätt att risken för kontaminering undviks så långt det är praktiskt möjligt.

KAPITEL IV, TRANSPORT

1. Fordon och/eller containrar som används för transport av livsmedel skall hållas rena och i gott skick för att skydda livsmedlen mot kontaminering och skall, när det är nödvändigt, vara utformade och konstruerade på ett sådant sätt att adekvat rengöring och/eller desinficering är möjlig.

3. Om fordon och/eller containrar används för transport av annat än livsmedel eller för transport av olika livsmedel samtidigt skall varorna, när det är nödvändigt, hållas ordentligt åtskilda.

7. När det är nödvändigt skall de fordon och/eller containrar som används för att transportera livsmedel kunna hålla livsmedlen vid rätt temperatur och göra det möjligt att kontrollera att temperaturen hålls.

KAPITEL V, UTRUSTNINGSKRAV

1. Alla föremål, tillbehör och all utrustning som kommer i kontakt med livsmedel skall:

a) rengöras effektivt och, när det är nödvändigt, desinficeras; rengöring och desinficering skall ske tillräckligt ofta för att förhindra risk för kontaminering;

c) med undantag för engångsbehållare och engångsförpackningar, ha en sådan konstruktion, bestå av sådana material och hållas i ett sådant skick att de kan hållas fullständigt rena och, när det är nödvändigt, desinficeras;

2. När det är nödvändigt skall utrustningen vara försedd med lämpliga kontrollanordningar så att det kan garanteras att denna förordning följs.

KAPITEL VI, LIVSMEDELSAVFALL

2. Livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall skall placeras i behållare som går att stänga, såvida inte livsmedelsföretagarna kan visa den behöriga myndigheten att andra typer av behållare eller evakueringsystem som används är lämpliga. Dessa behållare skall ha en lämplig konstruktion, hållas i gott skick, vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, vara lätta att desinficera.

3. Det skall finnas adekvata möjligheter för förvaring och bortskaffande av livsmedelsavfall, oätliga biprodukter och annat avfall. Utrymmen för avfallsförvaring skall utformas och skötas på ett sådant sätt att det är möjligt att hålla dem rena och, när det är nödvändigt, fria från djur och skadedjur.

KAPITEL VII, VATTENFÖRSÖRJNING

1. a) Försörjningen av dricksvatten skall vara adekvat, och detta dricksvatten skall användas när det är nödvändigt att säkerställa att livsmedlen inte kontamineras.

b) Rent vatten får användas till hela fiskeriprodukter. Rent havsvatten får användas till levande musslor, tagghudingar, manteldjur och marina snäckor. Rent vatten får också användas till extern rengöring. När rent vatten används ska det finnas lämpliga anordningar och förfaranden för vattenförsörjningen.

KAPITEL VIII, PERSONLIG HYGIEN

1. Alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras skall iakttä god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och, när det är nödvändigt, skyddande kläder.

KAPITEL IX, BESTÄMMELSER OM LIVSMEDELSPRODUKTER

4. Adekvata förfaranden skall finnas för att bekämpa skadedjur. Adekvata förfaranden skall även finnas för att förhindra att tamdjur får tillträde till platser där livsmedel bereds, hanteras eller lagras (eller, om den behöriga myndigheten tillåter detta i särskilda fall, för att förhindra att sådant tillträde leder till kontaminering).

5. Råvaror, ingredienser, halvfabrikat och färdiga produkter i vilka patogena mikroorganismer kan förökas eller gifter kan bildas får inte förvaras vid temperaturer som kan medföra att hälsofara uppstår. Kylkedjan får inte brytas. Begränsade perioder utan temperaturkontroller skall dock tillåtas av praktiska skäl vid beredning, transport, lagring, utbudande till försäljning eller servering av livsmedel, förutsatt att detta inte medför en hälsorisk. På livsmedelsföretag där bearbetade produkter framställs, hanteras eller förpackas skall det finnas ändamålsenliga lokaler som är tillräckligt stora för separat lagring av råvaror och beredda råvaror och tillräckligt stora, separata kylrum.

7. Upptining av livsmedel skall göras på ett sådant sätt att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning i livsmedel minimeras. Vid upptining får livsmedlen inte utsättas för temperaturer som skulle kunna innebära en hälsorisk. Om smältvatten från upptiningen kan innebära en hälsorisk måste det ledas bort på adekvat sätt. Efter upptining skall livsmedel behandlas så att risken för tillväxt av patogena mikroorganismer eller toxinbildning minimeras.

8. Farliga och/eller oätliga ämnen, även foder, skall märkas på ett adekvat sätt och lagras i särskilda säkra behållare.

KAPITEL X, BESTÄMMELSER OM INSLAGNING OCH EMBALLERING AV LIVSMEDEL

3. Inslagning och emballering skall utföras på sådant sätt så att produkterna inte kontamineras. När det är lämpligt, särskilt när burkar av metall och glas används, skall det säkerställas att behållaren är hel och ren.

4. Inslagningsmaterial och emballage som återanvänds skall vara lätta att rengöra och, när det är nödvändigt, lätta att desinficera.

KAPITEL XII, UTBILDNING

Livsmedelsföretagare skall se till:

1. att den personal som hanterar livsmedel övervakas och instrueras och/eller utbildas i livsmedelshygien på ett sätt som är anpassat till deras arbetsuppgifter;

2. att de som ansvarar för utveckling och underhåll av det förfarande som avses i artikel 5.1 i denna förordning eller för användning av relevanta riktlinjer har getts adekvat utbildning i tillämpningen av HACCP- principerna,

BILAGA III, AVSNITT I, KAPITEL II: KRAV FÖR SLAKTERIER

1. a) Slakterierna skall ha lämpliga och hygieniska slaktdjursstall eller, om klimatet tillåter det, slaktdjursfällor som är lätta att rengöra och desinficera. Dessa utrymmen skall vara utrustade så att djuren kan få vatten och, vid behov, foder. Avrinning av avloppsvatten får inte äventyra principen om säkra livsmedel.

KAPITEL II och AVSNITT II, KAPITEL II:

2. För att undvika kontaminering av kött skall slakterier: a) ha tillräckligt många lämpliga lokaler för att arbetsmomenten skall kunna utföras.

KAPITEL II:

2 e) ha slaktband (där sådana används) som är utformade på ett sådant sätt att slaktförfarandet kan pågå utan avbrott och korskontaminering undviks mellan de olika delarna av slaktbandet. Om mer än ett slaktband används i samma lokaler, skall banden vara åtskilda så att ingen korskontaminering sker.

KAPITEL II:

9. Det skall finnas lämpligt utrustade och låsbara utrymmen eller, vid behov, ett rum som enbart får användas av tillsynspersonal.

KAPITEL V: HYGIEN VID STYCKNING OCH URBENING

2 c) Om lokalerna är godkända för styckning av kött från olika djurarter, skall säkerhetsåtgärder vidtas för att undvika korskontaminering, vid behov genom att arbetsmomenten för de olika arterna skiljs åt i rum eller tid.

KAPITEL VII: LAGRING OCH TRANSPORT

1 b) Under kylningen skall ventilationen vara tillräcklig för att förhindra kondensbildning på köttets yta.

AVSNITT II, KAPITEL II: KRAV FÖR SLAKTERIER

2 e) ha slaktband (där sådana används) som är utformade på ett sådant sätt att slaktförfarandet kan pågå fortlöpande och korskontaminering undviks mellan de olika delarna av slaktbandet. Om mer än ett slaktband används i samma lokaler, skall de vara åtskilda så att ingen korskontaminering sker.

KAPITEL II:

7. Det skall finnas lämpligt utrustade och låsbara utrymmen eller, vid behov, ett rum som enbart får användas av tillsynspersonal.

KAPITEL VI: SLAKT PÅ JORDBRUKSANLÄGGNINGEN

8. När det gäller fjäderfä som fötts upp för produktion av "foie gras" skall de icke urtaga och i förekommande fall nedkylda fåglarna omedelbart transporteras till ett slakteri eller en styckningsanläggning.

AVSNITT III: KÖTT FRÅN HÄGNAT VILT

3 h) De slaktade och avblodade djuren skall utan onödigt dröjsmål transporteras till slakteriet på ett hygieniskt sätt. Om transporttiden överskrider två timmar skall djuren vid behov kylas ned.

AVSNITT IV, KAPITEL II: HANTERING AV STORVILT

1. Efter avlivning skall storvilt öppnas och magar och tarmar tas ut så snart som möjligt och skall vid behov avblodas.

AVSNITT VII, KAPITEL II: HYGIENKRAV FÖR PRODUKTION OCH UPPTAGNING AV LEVANDE MUSSLOR

B. Krav för upptagning och hantering efter upptagning

2. Transportmedlet skall tillåta lämplig avrinning, vara utrustat för att ge bästa möjliga överlevnadsvillkor och ge ett effektivt skydd mot kontaminering.

KAPITEL II:

C. Krav för återutläggning av levande musslor

2 d) se till att det finns ett tillräckligt avstånd mellan delområdena inom ett återutläggningsområde för att förhindra att partierna sammanblandas.

KAPITEL IV: HYGIENKRAV FÖR LEVERANSCENTRALER OCH RENINGSANLÄGGNINGAR

A. Krav för reningsanläggningar

3. Mängden levande musslor som renas får inte överstiga reningsanläggningens kapacitet. De levande musslorna skall utan avbrott renas under en period som är tillräckligt lång så att de normer för hygien som fastställs i kapitel V och de mikrobiologiska kriterier som antagits i enlighet med förordning (EG) nr 852/2004 uppfylls.

AVSNITT VIII, KAPITEL I, I: STRUKTURELLA KRAV OCH UTRUSTNINGSKRAV

B. Krav för fartyg avsedda och utrustade för att bevara färska fiskeriprodukter i mer än 24 timmar.

2. Lastrummen skall vara åtskilda från maskinrum och besättningsutrymmen genom skiljeväggar som skall skydda de förvarade fiskeriprodukterna från all kontaminering. Lastrum och containrar som används för förvaring av fiskeriprodukter skall vara utformade så att dessa bevaras på ett hygieniskt tillfredsställande sätt och vid behov se till att smältvatten inte förblir i kontakt med produkterna.

3. Fartyg som är utrustade för kylning av fiskeriprodukter i kylt rent havsvatten skall ha tankar som är försedda med anordningar som gör det möjligt att hålla en jämn temperatur i hela tanken. Dessa anordningar skall åstadkomma sådan kylning att blandningen av fisk och rent havsvatten har en temperatur av högst 3 °C sex timmar efter lastning och högst 0 °C efter sexton timmar. Temperaturen skall kunna övervakas och, vid behov, registreras.

KAPITEL I, II: HYGIENKRAV

2. Så snart fiskeriprodukter har tagits ombord skall de skyddas mot kontaminering och all påverkan från solen eller andra värmekällor.

KAPITEL II: KRAV UNDER OCH EFTER LANDNING

2 a) ii) Om den behöriga myndigheten kräver detta skall det finnas ett lämpligt utrustat och låsbart utrymme eller vid behov ett rum som enbart får användas av den behöriga myndigheten.

KAPITEL III: KRAV FÖR ANLÄGGNINGAR, INKLUSIVE FARTYG, SOM HANTERAR FISKEPRODUKTER

A. Krav för färska fiskeriprodukter

1. Kylta oförpackade produkter som inte distribueras, sänds iväg, behandlas eller bereds omedelbart efter det att de anlänt till en anläggning på land, skall förvaras i is i lämpliga utrymmen. Ny is skall läggas på så ofta det behövs. Förpackade fiskeriprodukter skall kylas till en temperatur som ligger nära den för smältande is.

3. Filetering och skivning skall utföras så att produkterna inte kontamineras eller förstörs. Beredda produkter skall avlägsnas omedelbart efter avslutad beredning. Filéer och skivor skall förpackas och kylas så snabbt som möjligt efter beredning.

KAPITEL VI: FÖRPACKNING AV FISKERIPRODUKTER

2. Frysta block som bereds ombord på fartyg skall förpackas på lämpligt sätt före landning.

3. När fiskeriprodukter förpackas ombord på fiskerifartyg skall livsmedelsföretagare säkerställa att förpackningsmaterialet: c) om det är avsett att återanvändas är lätt att rengöra och, om nödvändigt, desinficera.

AVSNITT IX, KAPITEL I, II: HYGIEN VID MJÖLK- OCH RÅMJÖLKSPRODUKTIONSANLÄGGNINGAR

A. Krav på lokaler och utrustning

2. Lokalerna för förvaring av mjölk och råmjölk skall vara skyddade mot skadedjur, vara tillräckligt avskilda från de lokaler där djuren hålls och, om så krävs för att uppfylla kraven i del B, ha lämplig kylutrustning.
3. De ytor på den utrustning som är avsedd att komma i kontakt med mjölk och råmjölk (redskap, behållare, tankar osv. avsedda för mjölkning, uppsamling eller transport) skall vara lätta att rengöra och, om så krävs, desinficera samt hållas i gott skick. Detta kräver användning av släta, tvättbara och giffria material.
4. Efter användningen skall sådana ytor rengöras och, om så krävs, desinfekteras. Efter varje transport, eller efter varje serie av transporter om det är mycket kort tid mellan lossning och påföljande lastning, men under alla omständigheter minst en gång om dagen, skall behållare och tankar som används för transport av mjölk och råmjölk rengöras och desinficeras på lämpligt sätt innan de används på nytt.

AVSNITT X, KAPITEL II,III: SÄRSKILDA HYGIENKRAV FÖR FRAMSTÄLLNING AV ÄGGPRODUKTER

2. Äggen skall knäckas på ett sätt som minimerar kontaminering, särskilt genom att det säkerställs att denna verksamhet är avskild från andra arbetsmoment. Skadade ägg skall behandlas så snart som möjligt.