

- **РЕГЛАМЕНТ (ЄС) № 852/2004 ЄВРОПЕЙСЬКОГО ПАРЛАМЕНТУ І РАДИ від 29 квітня 2004 року про загальні правила для підприємств харчового сектору щодо гігієни харчових продуктів, з урахуванням певних правил: головна відповідальність за безпеку харчових продуктів покладається на виробника, а харчова безпека повинна забезпечуватися в усьому ланцюгу харчової продукції, починаючи з первинної виробничої фази. Цей Регламент вносить зміни до низки регламентів та директив ЄС**

Посилання на регламент в базі нормативних документів ЄС EUR-Lex:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02004R0852-20090420>

Посилання на російськомовну версію регламенту:

<http://xn--b1asbd8b.xn--p1ai/assets/files/documents/norm-doc/EC/reg-852-2004.pdf>

Узагальнений зміст:

- **Глава I. Загальні положення**
- **Глава II. Зобов'язання виробників продовольчого сектору**
- **Глава III. Вказівки по належній практиці**
- **Глава IV. Імпорт і експорт продуктів харчування**
- **Глава V. Заключні положення**

Додаток I.

Первинне виробництво

Додаток II.

Загальні вимоги з гігієни для всіх підприємств харчового сектору (за винятком тих, до яких застосовується Додаток I)

Глава I. Загальні положення

Стаття 1. Сфера застосування

*** Пункт 1.** Цей Регламент визначає загальні правила щодо заходів, які вживаються підприємствами продовольчого сектору у сфері гігієни продуктів харчування, з певним дотриманням наступних правил:

(a) головна відповідальність за безпечність продовольчої продукції покладається на виробника

(b) харчова безпека повинна забезпечуватись протягом всього ланцюга виробництва продуктів харчування, починаючи з етапу первинного виробництва

(c) діють по відношенню до харчових продуктів, що не можуть зберігатись при температурі оточуючого середовища, особливо заморожених, що мають зберігатись охолодженими

(d) шляхом загального застосування процедур, заснованих на принципах НАССР, в тому числі належної гігієнічної практики, передбачається відповідальність підприємствами продовольчого сектора

(e) вказівки по належній практиці є істотним інструментом, з використанням якого переслідують мету надання підприємствам продовольчого сектору допомоги на всіх рівнях виробничого ланцюга у сфері дотримання правил гігієни продовольства, а також правил НАССР

(f) необхідно визначити критерії по мікробіології і вимоги з контролю температури, що базуються на науковій оцінці ступеня ризику

(g) мають бути дотримані вимоги, при яких імпортовані продукти харчування підлягають таким же гігієнічним нормам, що й продукти харчування, вироблені на території Співтовариства, або ж рівноцінним нормам

Без шкоди більш детальним вимогам з гігієни продовольства, даний Регламент застосовується до всіх етапів виробництва, переробки і розподілу продовольства, а також до його експорту.

*** Пункт 2.** Цей Регламент не застосовується до:

- (a) первинного виробництва продовольства, що здійснюється з метою його особистого домашнього вжитку
- (b) домашніх методів підготовки, переробки або складського зберігання продовольства з метою його особистого домашнього вжитку
- (c) безпосередніх поставок невеликих партій сировини, які направляються виробником до кінцевого споживача або місцевого закладу роздрібної торгівлі, що безпосередньо здійснює постачання для кінцевого споживача;
- (d) точок прийому поставок, а також шкіряних заводів, які визначаються як підприємства продовольчого сектора лише з приводу переробки ними сировини для виробництва желатину або колагену.

*** Пункт 3.** Державами-членами ЄС розробляються в силу їх вітчизняного законодавства положення, що регулюють діяльність, визначену в пункті 2(с) цього Регламенту. Такого роду вітчизняними законодавчими положеннями забезпечується досягнення цілей, передбачених даним Регламентом.

Стаття 2. Визначення (15 термінів)

(a) "Гігієна продовольства", іменована надалі "гігієною", означає заходи і умови, необхідні для контролю за наявністю небезпек і забезпечення придатності продуктів харчування до їх споживання населенням з урахуванням способу їх вживання

(f) "Забруднення" означає наявність або виникнення небезпеки

(m) "Переробка" позначає кожну дію, що змінює в значній мірі вихідної продукт, в тому числі: нагрів, копчення, засолювання, дозрівання, сушку, маринування, екстракцію, видавлювання або поєднання вищеназваних процесів

Глава II. Зобов'язання виробників продовольчого сектору

Стаття 3. Загальні зобов'язання

Підприємствами продовольчого сектору забезпечується дотримання на всіх етапах виробництва, переробки та розподілу продовольства, що відбувається під їх контролем, та виконуються всі вимоги з гігієни, визначені цим Регламентом.

Стаття 4. Загальні та специфічні гігієнічні вимоги

Стаття 5. Аналіз загроз і критичні точки контролю

1. Підприємства продовольчого сектору розробляють, виконують і підтримують постійну процедуру або постійні процедури, засновані на принципах НАССР.

2. Принципи НАССР, на які робиться посилання у пункті 1, охоплюють:

(а) визначення всякого роду небезпек, які треба запобігти, усунути або обмежити до прийняттого рівня;

(б) визначення критичних точок контролю в рамках дії або дій, що вимагають контролю, щоб уникнути або усунути небезпеки, або їх обмеження до прийняттого рівня;

(с) визначення в точках критичного контролю критичних лімітів, відокремлення прийняттого рівня небезпеки від неприйняттого щоб уникнути, усунути або обмежити всі попередньо виявлені небезпеки;

(д) розробка і введення в дію ефективних процедур безперервного нагляду в критичних точках контролю;

(е) визначення коригувальних дій, якщо в результаті безперервного нагляду виявляється, що критична точка контролю виявилася за межами контролю;

(ф) розробка процедур, які повинні проводитися регулярно, для перевірки ефективності заходів, перелічених в підпунктах від (а) до (е);

(г) заснувати документи і архіви, пропорційні характеру і розміру підприємства продовольчого сектору, які слугуватимуть доказом ефективності застосування заходів, перелічених в підпунктах від (а) до (ф).

Якщо в продукт, процес або будь-яку дію вводиться будь-яка зміна підприємствами продовольчого сектору, проводиться перегляд процедури і вводяться в неї необхідні зміни.

3. Пункт 1 цього переліку застосовується виключно до підприємств продовольчого сектору, які беруть участь в будь-якому етапі виробництва, переробки і розподілу продовольства, що мають місце після етапу первинного виробництва, а також пов'язаних дій, наведених у Додатку І.

4. Підприємствами продовольчого сектору:

(а) надаються докази відповідності своєї діяльності компетентному органу влади згідно з пунктом 1 способом, визначеним компетентним органом, з огляду на характер і розмір даного підприємства;

(б) забезпечується постійна актуальність кожного документу, що містить опис процедур, розроблених згідно з цією статтею;

(с) зберігаються інші документи і архіви, що стосуються відповідного періоду часу.

5. Докладні настанови щодо застосування правил, викладених у цій статті, можуть визначитися відповідно до процедури, описаній в статті 14 (2). Зазначені настанови покликані сприяти застосуванню цього розпорядження певними підприємствами продовольчого сектору, зокрема через забезпечення використання процедур, визначених рекомендаціями для застосування принципів НАССР, а тим самим - збереження відповідності щодо настанов пункту 1. Шляхом цих настанов може визначитися період часу, протягом якого підприємства продовольчого сектору повинні зберігати документи і архіви згідно настановам пункту 4 (с).

Стаття 6. Офіційний контроль, реєстрація та затвердження

1. Підприємства продовольчого сектору співпрацюють з компетентними органами відповідно до іншого чинного законодавства ЄС, або, при відсутності останнього, відповідно до вітчизняного закону.

2. Зокрема, кожне підприємство продовольчого сектору сповіщає компетентний орган шляхом, визначеним останнім, про кожну установу, яке бере участь в будь-якому етапі виробництва, переробки і розподілу продукції. Така дія має на меті реєстрацію кожної такої установи.

Підприємствами продовольчого сектора забезпечується також обстановка, в якій компетентний орган завжди має в своєму розпорядженні актуальну інформацію щодо залучені установи, в тому числі отриману шляхом повідомлення по кожній істотній зміні в їх діяльності і кожній ліквідації залученої установи.

3. Незважаючи на вищевикладене, підприємства продовольчого сектору забезпечують затвердження залучених установ компетентним органом внаслідок, щонайменше, одного візиту, нанесеного в місці їх знаходження, якщо затвердження потрібно:

(a) відповідно до вітчизняного закону даної держави-члена ЄС, на території якого установа розташована

(b) відповідно до Регламенту (ЄС) № 853/2004,

Регламент (ЄС) № 853/2004 від 29 квітня 2004 року, який встановлює спеціальні гігієнічні правила для харчових продуктів тваринного походження

Посилання на текст регламенту в базі нормативних документів ЄС EUR-Lex:
<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX%3A32004R0853>

Посилання на російськомовний переклад регламенту:
https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/994_a99

(c) або відповідно до рішення, прийнятого згідно з процедурою, визначеною статтею 14 (3).

Кожна держава-член ЄС, яка потребує затвердження установ, що знаходяться на її території, відповідно до вітчизняного законодавства, як зазначено в підпункті (a), сповіщає Комісію та інші держави-члени ЄС про існування відповідних національних правил.

Глава III. Вказівки по належній практиці

Стаття 7. Розробка, поширення і використання вказівок по належній практиці

Стаття 8. Вітчизняні вказівки по належній практиці

Стаття 9. Вказівки, що розробляються на рівні Співтовариства

Глава IV. Імпорт і експорт продуктів харчування

Стаття 10. Імпорт

Що стосується гігієни імпортованого продовольства, то дійсні відповідні вимоги продовольчого закону, визначені ст. 11 Регламенту (ЄС) № 178/2002,

Регламент (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів

Посилання на регламент в базі нормативних документів ЄС EUR-Lex:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>

Посилання на україномовну версію регламенту:

<https://minjust.gov.ua/files/46099>

Посилання на російськомовну версію регламенту:

<https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>

Включно з вимогами, зазначеними статтями від 3 по 6 цього Регламенту.

Стаття 11. Експорт

Що стосується гігієни експортованого або реекспортованого продовольства, то дійсні відповідні вимоги продовольчого закону, визначені ст. 12 Регламенту (ЄС) № 178/2002,

Регламент (ЄС) № 178/2002 від 28 січня 2002 року про встановлення загальних принципів і вимог законодавства про харчові продукти, створення Європейського органу з безпечності харчових продуктів і встановлення процедур у питаннях, пов'язаних із безпечністю харчових продуктів

Посилання на регламент в базі нормативних документів ЄС EUR-Lex:

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/en/ALL/?uri=CELEX:32002R0178>

Посилання на україномовну версію регламенту:

<https://minjust.gov.ua/files/46099>

Посилання на російськомовну версію регламенту:

<https://www.fsvps.ru/fsvps-docs/ru/usefulinf/files/es178-2002.pdf>

Включно з вимогами, зазначеними статтями від 3 по 6 цього Регламенту.

Глава V. Заключні положення

Стаття 12. Підзаконні (виконавчі) заходи і постанови тимчасового характеру

Стаття 13. Зміна і адаптування Додатків №№ I і II

Стаття 14. Дії, вироблені комітетом

Стаття 15. Консультування Європейського повноважного органу з безпеки харчових продуктів

Стаття 16. Звіт для Європейських Парламенту та Ради

Стаття 17. Скасування

Стаття 18. Введення в дію

Додаток I. Первинне виробництво

Частина А.

Загальні положення з гігієни первинного виробництва і дій, пов'язаних з первинним виробництвом

Частина В.

Рекомендації до інструкції по належній гігієнічній практиці

Додаток II. Загальні вимоги з гігієни для всіх підприємств продовольчого сектору (за винятком тих, до яких застосовується Додаток I)

Глава I.

Загальні вимоги до гігієни приміщень, пов'язаних з виробництвом (інших від тих, що охоплює глава III)
застосовується до всіх приміщень, пов'язаних з продовольством, за винятком приміщень, до яких застосовується глава III;

Глава II.

Загальні вимоги з гігієни приміщень, пов'язаних з продовольством (інших від тих, що охоплює глава III)

застосовується до всіх приміщень, пов'язаних з підготовкою, обробкою або переробкою продовольства, за винятком точок прийому їжі і приміщень, до яких застосовується глава III;

Глава III.

Вимоги до рухомих та/або тимчасових приміщень (наприклад, торгових майданчиків, ринкових кіосків, транспортних засобів мобільного продажу), приміщень, що використовуються в основному як приватні житлові будинки, але там, де продукти харчування регулярно готуються для розміщення на ринку, а також вуличні торгові автомати

застосовується до приміщень, перелічених у назві глави;

Глава IV.

Транспорт

застосовується до всіх видів транспорту.

Глава V.

Вимоги до обладнання

Глава VI.

Харчові відходи

Глава VII.

Водопостачання

Глава VIII.

Гігієна персоналу

Глава IX.

Положення, що застосовуються до харчових продуктів

Глава X.

Положення, що застосовуються до обгортання та упаковки харчових продуктів

Глава XI.

Термообробка

Глава XII.

Навчання персоналу