

EU ปรับแก้ข้อกำหนดสุขอนามัยอาหาร

By Office of Agricultural Affairs Royal Thai Embassy Brussels - March 18, 2021



คณะกรรมการยุโรปประกาศ Commission Regulation (EU) 2021/382 ว่าด้วย การปรับแก้ Regulation (EC) No 852/2004 ว่าด้วย สุขอนามัยอาหาร ในส่วนที่เกี่ยวกับการจัดการอาหารที่ก่อให้เกิดการแพ้ การกระจายสินค้าอาหาร และวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร ใน EU Official Journal L 74/3 โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. แก้ไข Regulation (EC) No 852/2004 ภาคผนวก I (ว่าด้วย การผลิตขั้นพื้นฐาน) โดยให้เพิ่มข้อ 5a ใน Part A Section II ดังนี้ ห้ามใช้อุปกรณ์ ยานพาหนะ และ/หรือคอนเทนเนอร์ที่ใช้สำหรับการเก็บเกี่ยว การขนส่ง หรือการจัดเก็บสารหรือสินค้า ที่ก่อให้เกิดการแพ้ (allergies) หรือการแพ้แฝง (intolerances) ตาม Regulation (EU) No 1169/2011 ภาคผนวก II ในการเก็บเกี่ยวการขนส่ง หรือการจัดเก็บอาหาร ที่ไม่มีส่วนประกอบของสารหรือสินค้านั้น ๆ เว้นแต่จะมีการทำความสะอาดและตรวจสอบว่าไม่มีร่องรอยของสารหรือสินค้านั้น ๆ

2. แก้ไข Regulation (EC) No 852/2004 ภาคผนวก II (ว่าด้วย ข้อกำหนดสุขอนามัยทั่วไปสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหาร) ดังนี้ (ก) บทนำ (introduction) ให้เปลี่ยนใหม่ ดังนี้

บทนำ
ปรับใช้บท (Chapters) ที่ V, Va, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII และ XIII กับทุกขั้นตอนการผลิต การแปรรูป และการกระจายอาหาร โดยบทอื่น ๆ ให้ปรับใช้ดังนี้

- บทที่ I ปรับใช้กับสถานที่ประกอบอาหารทั้งหมด ยกเว้นสถานที่ที่ปรับใช้บทที่ III
- บทที่ II ปรับใช้กับห้องทั้งหมดที่มีการเตรียม การจัดการ หรือการแปรรูปอาหาร ยกเว้นพื้นที่รับประทานอาหาร และสถานที่ที่ปรับใช้บทที่ III
- บทที่ III ปรับใช้กับสถานที่ที่ระบุไว้ในหัวข้อ (heading) ของบทดังกล่าว
- บทที่ IV ปรับใช้กับการขนส่งทั้งหมด

ข) เพิ่มบทที่ Va ดังนี้

บทที่ Va

การกระจายอาหาร

ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสามารถกระจายอาหารเพื่อวัตถุประสงค์ในการบริโภคอาหารได้ตามเงื่อนไขดังนี้

- (1) ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารจะต้องตรวจสอบว่า อาหารภายใต้ความรับผิดชอบไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ และเหมาะสำหรับการบริโภคตาม Regulation (EC) No 178/2002 มาตรา 14(2) ในกรณีที่การตรวจสอบเป็นที่น่าสนใจ ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารสามารถแจกจ่ายอาหารตามข้อ (2) :
 - สำหรับอาหารที่มีการใช้วันที่ "ใช้ภายใน (use by)" ตาม Regulation (EU) No 1169/2011 มาตรา 24 ก่อนวันนั้นจะหมดอายุ
 - สำหรับอาหารที่มีการใช้วันที่ขั้นต่ำ (date of minimum durability) ตาม Regulation (EU) No 1169/2011 มาตรา 2(2)(r) จนถึงและหลังจากวันดังกล่าว หรือ
 - สำหรับอาหารที่ไม่จำเป็นต้องมีวันที่ขั้นต่ำตาม Regulation (EU) No 1169/2011 ภาคผนวก X 1(d)
- (2) ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารที่จัดการกับอาหารตามข้อ 1 จะต้องประเมินว่า อาหารไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและเหมาะสมกับการบริโภค โดยจะต้องพิจารณาอย่างน้อยในมิติต่าง ๆ ดังนี้
 - วันที่ของอายุขัยขั้นต่ำ หรือวันที่ "ใช้ภายใน" เพื่อรับรองว่าอายุของสินค้าที่เหลืออยู่มีจำนวนวันที่เพียงพอต่อการบริโภคขั้นสุดท้ายสามารถบริโภคได้
 - ความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์ หากมี
 - เงื่อนไขการจัดเก็บและการขนส่งที่เหมาะสม รวมถึงข้อกำหนดด้านอุณหภูมิที่เกี่ยวข้อง
 - วันที่ของการแช่แข็งตาม Regulation (EC) No 853/2004 ภาคผนวก II Section IV 2(b) หากมี

– เจื้อนไขทางประสาทสัมผัส

– การรับประกันในการตรวจสอบย้อนกลับตาม Commission Implementing Regulation (EU) No 931/2011 ในกรณีที่สินค้าที่มีแหล่งกำเนิดจากสัตว์

(ค) เพิ่มข้อ 9 ในบทที่ IX ดังนี้

9. ห้ามใช้อุปกรณ์ ยานพาหนะ และ/หรือคอนเทนเนอร์ที่ใช้สำหรับการแปรรูป การจัดการ การขนส่ง หรือการจัดเก็บสารหรือสินค้าใดที่ก่อให้เกิดการแพ้ (allergies) หรือการแพ้แฝง (intolerances) ตาม Regulation (EU) No 1169/2011 ภาคผนวก II ในการแปรรูป การจัดการ การขนส่ง หรือการจัดเก็บอาหาร ที่ไม่มีส่วนประกอบของสารหรือสินค้านั้น ๆ เว้นแต่จะมีการทำความสะอาดและตรวจสอบว่าไม่มีร่องรอยของสารหรือสินค้านั้น ๆ

(ง) เพิ่มบทที่ Xla หลังจากบทที่ XI ดังนี้

บทที่ Xla

วัฒนธรรมความปลอดภัยอาหาร

1) ผู้ประกอบการธุรกิจอาหารต้องจัดทำ รักษา และแสดงหลักฐานของวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารที่เหมาะสม โดยปฏิบัติตามข้อกำหนดดังนี้

(ก) ความมุ่งมั่นของการจัดการตามข้อ 2 และของพนักงานในการผลิตและกระจายอาหารอย่างปลอดภัย

(ข) ความเป็นผู้นำต่อการผลิตอาหารอย่างปลอดภัย และการส่งเสริมให้พนักงานมีส่วนร่วมด้านความปลอดภัยอาหาร

(ค) พนักงานมีความตระหนักถึงอันตรายและความสำคัญของความปลอดภัยและสุขอนามัยอาหาร

(ง) การสื่อสารที่เปิดเผยและชัดเจนระหว่างพนักงาน รวมถึงการสื่อสารด้านความเบี่ยงเบนและความคาดหวัง

(จ) ทรัพยากรที่เพียงพอเพื่อรับรองการจัดการอาหารที่ปลอดภัยและถูกสุขอนามัย

2) ความมุ่งมั่นในการจัดการ

(ก) การสื่อสารบทบาทและความรับผิดชอบอย่างชัดเจนของแต่ละกิจกรรมในธุรกิจอาหาร

(ข) การรักษาความถูกต้องของระบบสุขอนามัยอาหาร เมื่อมีการวางแผนและการดำเนินการที่เปลี่ยนจากเดิม

(ค) รับรองว่ามีการควบคุมอย่างทั่วถึงและมีประสิทธิภาพ รวมถึงเอกสารมีความเป็นปัจจุบัน

(ง) รับรองว่าการฝึกอบรมและการกำกับดูแลที่เหมาะสมสำหรับบุคลากร

(จ) รับรองการปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านกฎระเบียบที่เกี่ยวข้อง

(ฉ) สนับสนุนการปรับปรุงระบบการจัดการความปลอดภัยอาหารอย่างต่อเนื่องตามความเหมาะสม โดยพิจารณาถึงการพัฒนาเทคโนโลยี และแนวปฏิบัติที่ดีที่สุด

3) การดำเนินการตามวัฒนธรรมความปลอดภัยอาหารจะต้องพิจารณาถึงลักษณะและขนาดของธุรกิจอาหาร

3. กฎระเบียบดังกล่าวมีผลบังคับใช้ 20 วัน หลังจากตีพิมพ์ใน EU Official Journal (ประกาศ ณ วันที่ 4 มีนาคม 2564) ทั้งนี้ รายละเอียดของกฎระเบียบดังกล่าว สามารถสืบค้นเพิ่มเติมได้จากเว็บไซต์ ดังนี้

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/PDF/?uri=CELEX:32021R0382&from=EN>

Hirata.com	
Vis. today	10
Visits	24 535 402
Online	1

สนับสนุนโดยงบประมาณของกระทรวงการต่างประเทศ ข้อมูลจากทีมประเทศไทย ณ กรุงบรัสเซลส์
และส่วนราชการไทยทุกแห่งในยุโรป © 2548 – 2560 Thaieurope.net. สงวนลิขสิทธิ์