



Bruselas, 3.3.2021
C(2021) 1312 final

ANNEX

ANEXO

del

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

por el que se modifican los anexos del Reglamento (CE) n.º 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios, en lo que respecta a la gestión de los alérgenos alimentarios, la redistribución de alimentos y la cultura de seguridad alimentaria

ANEXO

1) El anexo I del Reglamento (CE) n.º 852/2004 se modifica como sigue:

En la parte A, sección II, se añade el punto 5 *bis* siguiente:

«5 *bis*. El equipo, medios de transporte o recipientes utilizados para la recolección, el transporte o el almacenamiento de alguna de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, mencionados en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, no se utilizarán para la recolección, el transporte ni el almacenamiento de alimentos que no contengan dicha sustancia o producto, a menos que se hayan limpiado el equipo, los medios de transporte o los recipientes y se haya comprobado al menos la ausencia en ellos de cualquier resto visible de dicha sustancia o producto.»

2) El anexo II del Reglamento (CE) n.º 852/2004 se modifica como sigue:

a) La introducción se sustituye por el texto siguiente:

«INTRODUCCIÓN

Los capítulos V, V *bis*, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XI *bis* y XII se aplican a todas las fases de la producción, transformación y distribución de alimentos. Los capítulos restantes se aplican como se indica a continuación:

- el capítulo I se aplica a todos los locales destinados a los productos alimenticios, excepto a aquellos a los que sea de aplicación el capítulo III,
- el capítulo II se aplica a todas las instalaciones en las que se preparen, traten o transformen productos alimenticios, excepto los comedores y los locales a los que sea de aplicación el capítulo III,
- el capítulo III se aplica a las instalaciones mencionadas en el título de ese capítulo,
- el capítulo IV se aplica a todos los medios de transporte.»

b) El capítulo siguiente V *bis* se insertará después del capítulo V:

«CAPÍTULO V *BIS*

Redistribución de alimentos

Los operadores de empresa alimentaria podrán redistribuir alimentos con fines de donación de alimentos siempre que se cumplan las siguientes condiciones:

- 1) Los operadores de empresa alimentaria comprobarán sistemáticamente que los alimentos que estén bajo su responsabilidad no sean nocivos para la salud y sean aptos para el consumo humano de conformidad con el artículo 14, apartado 2, del Reglamento (CE) n.º 178/2002¹. Si la comprobación realizada es satisfactoria, los operadores de empresa alimentaria podrán redistribuir los alimentos de conformidad con el punto 2:
 - en el caso de los alimentos a los que se aplique una fecha de caducidad de conformidad con el artículo 24 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, antes del vencimiento de dicha fecha;

¹ Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria (DO L 31 de 1.2.2002, p. 1).

- en el caso de alimentos a los que se aplique una fecha de duración mínima de conformidad con el artículo 2, apartado 2, letra r), del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, hasta esa fecha y después de ella, o
 - en el caso de alimentos para los que no se requiera una fecha de duración mínima de conformidad con el punto 1, letra d), del anexo X del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, en cualquier momento indicado.
- 2) Los operadores de empresa alimentaria que manipulen los alimentos mencionados en el punto 1 evaluarán si los alimentos no son nocivos para la salud y son aptos para el consumo humano teniendo en cuenta, como mínimo, lo siguiente:
- la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, asegurándose de que quede suficiente vida útil para permitir la redistribución y el uso seguros por parte del consumidor final;
 - la integridad del envase, cuando proceda;
 - las condiciones adecuadas de almacenamiento y transporte, incluidos los requisitos aplicables en materia de temperatura;
 - la fecha de congelación de conformidad con el anexo II, sección IV, punto 2, letra b), del Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo², cuando proceda;
 - las condiciones organolépticas;
 - la garantía de trazabilidad de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión³, en el caso de los productos de origen animal.».

c) En el capítulo IX, se añade el punto 9 siguiente:

«9. El equipo, los medios de transporte o los recipientes utilizados para la transformación, manipulación, transporte o almacenamiento de alguna de las sustancias o productos que causan alergias o intolerancias, mencionados en el anexo II del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, no se utilizarán para la transformación, manipulación, transporte ni almacenamiento de alimentos que no contengan dicha sustancia o producto, a menos que se hayan limpiado el equipo, los medios de transporte o los recipientes y se haya comprobado al menos la ausencia en ellos de cualquier resto visible de dicha sustancia o producto.».

d) Después del capítulo XI, se inserta el capítulo XI *bis* siguiente:

«CAPÍTULO XI *bis*

Cultura de seguridad alimentaria

1. Los operadores de empresa alimentaria establecerán y mantendrán una cultura de seguridad alimentaria adecuada, y presentarán pruebas de ello, mediante el cumplimiento de los siguientes requisitos:

² Reglamento (CE) n.º 853/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, por el que se establecen normas específicas de higiene de los alimentos de origen animal (DO L 139 de 30.4.2004, p. 55).

³ Reglamento de Ejecución (UE) n.º 931/2011 de la Comisión, de 19 de septiembre de 2011, relativo a los requisitos en materia de trazabilidad establecidos por el Reglamento (CE) n.º 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo para los alimentos de origen animal (DO L 242 de 20.9.2011, p. 2).

- a) compromiso de la dirección, de conformidad con el punto 2, y de todos los empleados con la producción y distribución seguras de alimentos;
 - b) empeño en la producción de alimentos seguros y en la participación de todos los trabajadores en las prácticas de seguridad alimentaria;
 - c) conocimiento de los peligros para la seguridad alimentaria y de la importancia de la seguridad y la higiene de los alimentos por parte de todos los trabajadores de la empresa;
 - d) comunicación abierta y clara entre todos los trabajadores de la empresa, dentro de una actividad y entre actividades consecutivas, incluida la comunicación de desviaciones y expectativas;
 - e) disponibilidad de recursos suficientes para garantizar la manipulación segura e higiénica de los alimentos.
2. El compromiso de la dirección incluirá:
- a) garantizar que las funciones y responsabilidades se comuniquen claramente dentro de cada actividad de la empresa alimentaria;
 - b) mantener la integridad del sistema de higiene de los alimentos cuando se planifiquen y ejecuten los eventuales cambios;
 - c) verificar que se llevan a cabo controles de manera oportuna y eficiente y que la documentación esté actualizada;
 - d) velar por que el personal reciba una formación y una supervisión adecuadas;
 - e) garantizar el cumplimiento de los requisitos reglamentarios pertinentes;
 - f) fomentar la mejora continua del sistema de gestión de la seguridad alimentaria de la empresa, teniendo en cuenta, cuando proceda, la evolución de la ciencia, la tecnología y las mejores prácticas.
3. La aplicación de la cultura de seguridad alimentaria tendrá en cuenta la naturaleza y el tamaño de la empresa alimentaria.»