

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 210/2013

z dnia 11 marca 2013 r.

w sprawie zatwierdzania zakładów produkujących kiełki zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych⁽¹⁾, w szczególności jego art. 6 ust. 3 lit. c),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W rozporządzeniu (WE) nr 852/2004 ustanowiono ogólne przepisy dla przedsiębiorstw sektora spożywczego w zakresie higieny środków spożywczych, między innymi w odniesieniu do produkcji podstawowej i powiązanych działań. Rozporządzenie to stanowi, że przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają, że zakłady są zatwierdzone przez właściwy organ, w następstwie przynajmniej jednej wizyty w miejscu funkcjonowania, jeżeli zatwierdzenie jest wymagane na podstawie prawa krajowego zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady⁽²⁾ lub na mocy decyzji przyjętej zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004.
- (2) Po wystąpieniu w Unii Europejskiej ognisk szczepu *E. coli* wytwarzającego toksynę Shiga w maju 2011 r. konsumpcja kiełków została uznana za najbardziej prawdopodobne źródło ognisk.
- (3) W dniu 20 października 2011 r. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („EFSA”) przyjął opinię naukową na temat ryzyka stwarzanego przez szczep *Escherichia coli* wytwarzający toksynę Shiga i inne bakterie chorobotwórcze obecne w nasionach oraz nasionach kiełkujących⁽³⁾. W swojej opinii EFSA stwierdza, że zanieczyszczenie suchych nasion bakteryjnymi czynnikami chorobotwórczymi jest najbardziej prawdopodobnym pierwotnym źródłem ognisk związanych z kiełkami. W opinii stwierdzono ponadto, że ze względu na wysoką wilgotność i korzystne temperatury podczas kiełkowania bakteryjne czynniki chorobotwórcze obecne w suchych nasionach mogą się rozmnażać podczas kiełkowania i powodować zagrożenie dla zdrowia publicznego.
- (4) W celu zapewnienia ochrony zdrowia publicznego w Unii i w świetle powyższej opinii EFSA przyjęto rozporządzenie Komisji (UE) nr 209/2013⁽⁴⁾ zmieniające rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych doty-

czących środków spożywczych⁽⁵⁾, rozporządzenie Komisji (UE) nr 211/2013⁽⁶⁾ oraz rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 208/2013⁽⁷⁾.

- (5) W uzupełnieniu środków ustanowionych w tych aktach prawnych zakłady produkujące kiełki powinny być zatwierdzone zgodnie z rozporządzeniem (WE) nr 852/2004. Zatwierdzenie, udzielane w następstwie przynajmniej jednej wizyty na miejscu, stanowiłoby gwarancję, że zakłady te przestrzegają odpowiednich przepisów dotyczących higieny, a tym samym zapewniają wysoki poziom ochrony zdrowia publicznego. Zatwierdzenie takich zakładów powinno być uzależnione od spełnienia szeregu wymogów w celu ograniczenia możliwości zanieczyszczenia w zakładzie, w którym produkowane są kiełki.
- (6) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Łańcucha Żywnościowego i Zdrowia Zwierząt,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

Do celów niniejszego rozporządzenia stosuje się definicję „kiełków” zawartą w art. 2 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 208/2013.

Artykuł 2

Przedsiębiorstwa sektora spożywczego zapewniają zatwierdzanie zakładów produkujących kiełki przez właściwy organ zgodnie z art. 6 rozporządzenia (WE) nr 852/2004. Właściwy organ zatwierdza te zakłady jedynie pod warunkiem, że spełniają one wymogi określone w załączniku I do rozporządzenia (WE) nr 852/2004 oraz w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie stosuje się od dnia 1 lipca 2013 r.

⁽¹⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 1.⁽²⁾ Dz.U. L 139 z 30.4.2004, s. 55.⁽³⁾ Dziennik EFSA 2011; 9(11):2424.⁽⁴⁾ Zob. s. 19 niniejszego Dziennika Urzędowego.⁽⁵⁾ Dz.U. L 338 z 22.12.2005, s. 1.⁽⁶⁾ Zob. s. 26 niniejszego Dziennika Urzędowego.⁽⁷⁾ Zob. s. 16 niniejszego Dziennika Urzędowego.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 11 marca 2013 r.

W imieniu Komisji
José Manuel BARROSO
Przewodniczący

ZAŁĄCZNIK

Wymogi dotyczące zatwierdzania zakładów produkujących kielki

1. Konstrukcja i rozplanowanie zakładów muszą umożliwiać dobre praktyki w zakresie higieny żywności, w tym ochronę przed zanieczyszczeniem w trakcie działań i pomiędzy nimi. Szczególnie istotne jest, aby powierzchnie (wraz z powierzchniami wyposażenia) w pomieszczeniach, w których żywność jest poddawana obróbce, oraz powierzchnie mające styczność z żywnością były utrzymywane w dobrym stanie i aby były łatwe do czyszczenia oraz, w miarę potrzeby, dezynfekcji.
 2. Należy zapewnić odpowiednie miejsca do czyszczenia, dezynfekowania i przechowywania narzędzi roboczych oraz wyposażenia. Miejsca te muszą być łatwe do czyszczenia oraz dysponować odpowiednim dostępem do ciepłej i zimnej wody.
 3. Tam, gdzie to niezbędne, należy zapewnić odpowiednie warunki do mycia żywności. Każdy zlewozmywak lub inne tego rodzaju wyposażenie przeznaczone do mycia żywności musi posiadać odpowiedni dostęp do wody pitnej oraz musi być utrzymywane w czystości i, w miarę potrzeby, dezynfekowane.
 4. Wyposażenie, z jakim stykają się nasiona i kielki, powinno być skonstruowane w odpowiedni sposób i z właściwych materiałów, a także być utrzymywane w należytych porządku, stanie i kondycji technicznej, tak aby zminimalizować ryzyko zanieczyszczenia i umożliwić utrzymanie wyposażenia w czystości oraz, w miarę potrzeby, jego dezynfekcję.
 5. Należy wdrożyć właściwe procedury służące temu, aby:
 - a) zakład produkujący kielki był utrzymywany w czystości oraz, w miarę potrzeby, poddawany dezynfekcji;
 - b) wszelkie wyposażenie, z jakim stykają się nasiona i kielki, było skutecznie czyszczone i, w miarę potrzeby, dezynfekowane. Czyszczenie i dezynfekcja takiego wyposażenia odbywa się z odpowiednią częstotliwością, wystarczającą, aby uniknąć ryzyka zanieczyszczenia.
-